

Il progetto Europeana Food and Drink

Il cibo, il bere e il patrimonio culturale

Elisa Sciotti
ICCU

Il progetto Europeana Food and Drink¹ esplora i diversi aspetti della cultura alimentare mettendo in risalto il profilo domestico, quello sociale e quello maggiormente connesso all'industria e alla distribuzione. Il progetto sostiene il riuso dei contenuti culturali digitali che riguardano il cibo e le bevande da parte dell'industria creativa affinché quest'ultima possa trarne beneficio dal punto di vista sia economico sia, appunto, creativo.

Europeana Food and Drink, cui partecipano 28 istituzioni di tutta Europa, è cofinanziato dalla Commissione Europea ed è coordinato dall'associazione Collections Trust che ha sede a Londra; lanciato nel gennaio 2014, Food and Drink si concluderà nel maggio 2016.

L'ICCU partecipa all'iniziativa attraverso i contenuti forniti dalla Biblioteca Universitaria Alesandrina, dalla Biblioteca Nazionale Centrale di Roma e dalla Soprintendenza per i beni archeologici del Lazio e dell'Etruria meridionale.

Il progetto Food and Drink è incluso nel gruppo di progetti collegati a Europeana², il grande portale sul patrimonio culturale dove si possono trovare milioni di contenuti tra testi, immagini, filmati, documenti sonori e oggetti 3D, provenienti da migliaia di istituzioni europee. Attualmente il portale rende consultabili oltre 48.000.000 di contenuti che aumenteranno nel prossimo futuro.

Ci si attendono molteplici risultati da Food and Drink. Oltre all'area del portale Europeana con più di 50.000 nuovi contenuti digita-



Mostra virtuale "Cake? Cake!"

¹ <http://foodanddrinkeurope.eu/>.

² <http://www.europeana.eu/portal/>.



Logo di European Food and Drink

li³, sono previsti per l'intera durata del progetto eventi per incoraggiare il riuso dei contenuti culturali legati al mondo dell'alimentazione al fine di coinvolgere e interessare il grande pubblico, i rivenditori e i distributori. Fra gli eventi organizzati vi sono, ad esempio, gli *Open Innovation Challenges* che consentono di sviluppare e consolidare la cooperazione con partner dell'industria creativa per il riutilizzo del patrimonio culturale digitale. Il terzo *Innovation Challenge*⁴, realizzato attraverso la cooperazione tra l'Istituto Andaluz del Patrimonio Historico (IAPH) e DigiLab dell'Università la Sapienza di Roma, si sta svolgendo nei giorni in cui viene redatto questo articolo e terminerà il 20 dicembre: i partecipanti sono invitati a presentare un prodotto – si può scegliere fra la categoria 2D o 3D – realizzato attraverso il riuso di contenuti culturali presenti in European Food and Drink. Questa competizione mira, appunto, a creare un legame tra il patri-

monio digitale culturale e l'industria creativa e a valorizzare cibi e saperi locali. Al vincitore di ciascuna categoria, nel corso di una cerimonia che si svolgerà a Siviglia il 29 gennaio 2016, verrà assegnato un premio di 2.000 euro.

La cultura del cibo, in questo caso del bere, passa anche per le strade di Londra, attraverso la piattaforma *Tea Trail London*⁵, realizzata nell'ambito del progetto European Food and Drink dall'Horniman Museum and Gardens e da Semantika. *Tea Trail London* consente di compiere, attraverso tre percorsi, un coinvolgente viaggio nella Londra del tè fra storia, sapori, tradizioni, sale dedicate, collezioni museali e botteghe.

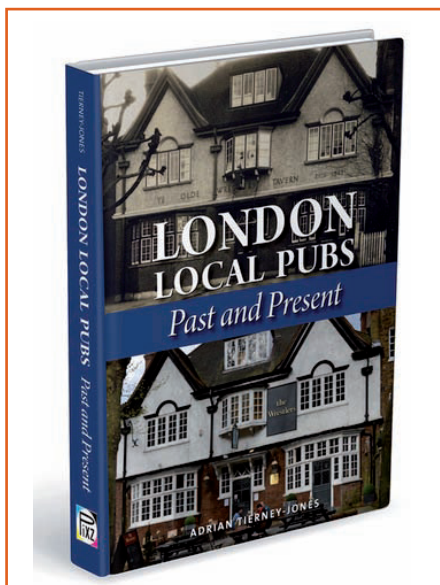
E dopo aver vagato nelle strade del tè, ci si può concedere un altro tipo di divertimento con *Food Planet*⁶, il social game sviluppato dalla compagnia AcrossLimits e l'International Centre for Information Management Systems and Services per Food and Drink. I partecipanti devono indovinare il paese d'origine di

³ [http://www.europeana.eu/portal/search?/\[provider\]\[\]=europeana+food+and+drink](http://www.europeana.eu/portal/search?/[provider][]=europeana+food+and+drink).

⁴ Maggiori informazioni sulla competizione sono disponibili nella sezione dedicata del sito Web di European Food and Drink, <<http://foodanddrinkeurope.eu/get-involved/challenges-and-events/challengethree/>>.

⁵ <<http://teatrail.london/>>. Per un'ulteriore introduzione alla piattaforma si rimanda alla pagina dedicata nel sito European Food and Drink, <<http://foodanddrinkeurope.eu/applications/food-trails/>>.

⁶ <http://foodanddrinkeurope.eu/applications/games>.



Libro *London Local Pubs: Past and Present* di Adrian Tierney-Jones

piatti, bevande, strumenti legati al mondo dell'alimentazione e ingredienti in un coinvolgente gioco. Oltre ad apprendere e scoprire, i giocatori potranno anche intervenire condividendo le proprie ricette predilette. *Food Planet*⁷, attualmente disponibile per Android, è raggiungibile anche attraverso la pagina Facebook dedicata.

Per tornare nuovamente ai musei, Food and Drink ha allestito una mostra virtuale e una itinerante dedicata alle torte, grande classico

della tradizione pasticceria.

La mostra virtuale *Cake!*⁸ consente di viaggiare fra diversi paesi d'Europa e anche nel tempo, leggendo notizie e scorrendo immagini. Si narra delle torte tradizionali, del loro legame a periodi dell'anno, a ricorrenze e memorie. Alla mostra virtuale se ne affianca una reale composta di pannelli illustrativi in itinere in varie città del Belgio⁹. Le mostre, qui solo brevemente illustrate, sono state curate dal Centre for Agrarian History e dal Royal Museums of Art and History.

Europeana Food and Drink ha declinato il tema legato al bere e al cibo anche in campo editoriale: nell'ambito del progetto, infatti, è stato realizzato il volume *London Local Pubs: Past and Present*¹⁰. Scritto da Adrian Tierney-Jones, il libro, realizzato con la collaborazione dei partner HistoryPin e Alinari, regala una veduta sui pub offrendo immagini inedite e testi volti a raccontare il ruolo che questi locali hanno sempre rivestito nella società nel corso degli anni. Il libro è disponibile nel formato classico e e-book.

Il tour di questi celeberrimi locali non deve restare necessariamente nelle pagine del libro, ma può continuare utilizzando HistoryPin¹¹, la piattaforma attraverso la quale si può partecipare attivamente fornendo anche contributi personali e continuando a scoprire e raccontare, in questo caso, i pub inglesi.

Presto sarà disponibile anche l'e-book *Tasting*

⁷ Il gioco è disponibile per Android, <<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.acrosslimits.foodplanet>> oppure è raggiungibile alla pagine dedicate su Facebook, <<https://www.facebook.com/foodplanetgame>> o sul sito Web del Progetto, <<http://foodanddrinkeurope.eu/applications/games/social-game-2/>>.

⁸ <<https://www.google.com/culturalinstitute/exhibit/cake-cake/QRtG6e>>. La mostra virtuale *Cake!* può essere consultata anche attraverso Europeana exhibition, <<http://exhibitions.europeana.eu/>> e Google Cultura Institute, <<https://www.google.com/culturalinstitute/exhibit/cake-cake/QRtG6eMd>>.

⁹ Per maggiori informazioni su date e luoghi si veda la pagina dedicata, <<http://foodanddrinkeurope.eu/applications/cake-exhibition/touring-exhibition/>>.

¹⁰ Pagina dedicata nel sito Web del progetto, <<http://foodanddrinkeurope.eu/applications/book/london-local-pubs-past-and-present/>>. Per maggiori informazioni sui contenuti, <<http://unbouncepages.com/londonlocalpubs/>>.

¹¹ <<http://www.historypin.org/en/a-history-of-pubs/>>. Historypin è una piattaforma realizzata da Shift; per maggiori informazioni, <<http://www.shiftdesign.org.uk/products/historypin/>>.



Welfare. For one penny children at Holy Trinity (L.C.C.) school, Lambeth, are provided with a bottle of warmer milk, which they drink by the hygienic use of straws. 31 October 1929. Crediti: TopFoto.co.uk / EUFD

*Historic Europe – Exploring the culinary threads between Austria and Lithuania*¹² realizzato nell'ambito del progetto dalla Vilnius University – Faculty of Communication e dall'Austrian National Library. L'opera esplora attraverso le ricette nazionali, le connessioni che intercorrono tra la cucina austriaca e quella lituana.

Visto che le rappresentazioni legate al mondo del cibo e del bere sono generalmente molto interessanti e accattivanti, European Food and Drink, con la collaborazione del partner Topham Partners LLP (TopFoto), ha realizzato una *Picture Library* che contiene immagini ri-

ferite al tema del cibo e del bere, consultabili e in vendita online¹³.

Non mancano nell'ambito di Food and Drink iniziative di carattere educativo¹⁴ come, ad esempio, le lezioni relative al mondo dell'alimentazione: composte da documenti e strumenti didattici, sono messe a disposizione degli insegnanti e sono consultabili online sul sito del progetto. Le lezioni sono state realizzate grazie al lavoro svolto dal Cyprus Food Museum, dal DigiLab dell'Università la Sapienza di Roma (con il contributo del Museo del Cioccolato Antica Norba) e dell'Irish Local Government Management Agency¹⁵.

¹² <http://foodanddrinkeurope.eu/applications/book/tasting-historic-europe-exploring-the-culinary-threads-between-austria-and-lithuania/>.

¹³ <http://eufoodanddrink.eu>. Per ulteriori informazioni, <<http://foodanddrinkeurope.eu/applications/picture-library>>.

¹⁴ <http://foodanddrinkeurope.eu/applications/elearning-resources/>.

¹⁵ <http://foodanddrinkeurope.eu/applications/elearning-resources/lesson-plans/>.

Nell'ambito delle risorse dedicate all'educazione il DigiLab dell'Università la Sapienza di Roma ha sviluppato un importante strumento chiamato *Europeana attribution tools*¹⁶ che consente di citare la fonte in modo autorevole, semplice e veloce quando vengono utilizzate risorse tratte dal portale Europeana.

Food and Drink è un progetto quanto mai attivo, non solo nel suo importante obiettivo di fornire considerevoli contenuti al portale Europeana, ma anche nel creare una rete di cooperazione e di attività per promuovere il riuso e la valorizzazione dei contenuti culturali. Le sue molteplici attività mirano coinvolgere il pubblico e invitare nuove Istituzioni a fornire i propri contenuti a Europeana accrescendo la loro visibilità¹⁷: oltre alle iniziative già annoverate, è stata indetta una petizione online che vuole sensibilizzare il grande pubblico sulla necessità di tutelare e valorizzare la cultura del cibo e del bere ribadendo l'importanza di questa tematica per la comunità, la cultura e l'economia¹⁸.

Anche l'ICCU ha dato vita, in cooperazione con l'Associazione Wikimedia Italia e la Biblioteca Universitaria Alessandrina, a una gara organizzata nella più ampia cornice del 3° concorso di rilettura del progetto Wikisource. I partecipanti sono invitati a rivedere e curare la formattazione di tre testi, in formato digitale, forniti dalla Biblioteca Universitaria Alessandrina e che, grazie al lavoro svolto nel corso della competizione, saranno più leggibili, stampabili e navigabili in maniera ipertestuale.

Le opere scelte trattano, appunto, argomenti legati all'enogastronomia e sono: *l'Epulario* di Giovanni Rosselli, *Il rimedio infallibile che conserva le quarantine d'anni il vino* di Giovanni Antonio Fineo e il *Trattato della neve e del bere fresco*, traduzione italiana a cura di Giovan Battista Scarampo della sezione dedicata al bere fresco dell'opera *Historia Medicinal*, redatta da Nicolas Monardes.

I premi, per questo concorso chiamato "A banchetto con duchi e papi: un concorso per

Follow London's Tea Trail

www.teatrail.london

tea history ☕ **world teas**
☕ **afternoon tea**

HORNIMAN MUSEUM & GARDENS  **made with europeana**

Horniman Clocktower Teapot ©Natalie Tobert. www.ceramic-asymmetry.com

TeaTrailLondon banner

¹⁶ <http://foodanddrinkeurope.eu/applications/elearning-resources/europeana-attribution-tool/>. Per maggiori informazioni sul funzionamento dello strumento, <<http://foodanddrinkeurope.eu/applications/elearning-resources/europeana-attribution-tool/>>.

¹⁷ <http://foodanddrinkeurope.eu/get-involved/become-a-content-provider/>.

¹⁸ <http://foodanddrinkeurope.eu/get-involved/become-a-supporter/>.

rileggere antichi ricettari e libri di gastronomia”, sono offerti da Wikimedia Italia. La competizione, iniziata il 23 novembre 2015, terminerà l’8 dicembre¹⁹.

Non resta altro che segnalare tutti i mezzi che consentano di restare aggiornati sul progetto:

oltre al già citato sito Web (aggiornato recentemente), si segnalano il blog²⁰, la newsletter²¹ e i canali social Twitter, Facebook, Pinterest e Instagram²². Sono, dunque, molteplici le possibilità di seguire da vicino l’evoluzione di Food and Drink e tutte le attività in corso e future.

¹⁹ Per informazioni sul concorso, <https://it.wikisource.org/wiki/Wikisource:Dodicesimo_compleanno_di_Wikisource>. Per il comunicato stampa, <http://www.iccu.sbn.it/opencms/opencms/it/archivionovita/2015/novita_0029.html>.

²⁰ <http://foodanddrinkeurope.eu/news/blog/>.

²¹ Per sottoscrivere e leggere le newsletter, <<http://foodanddrinkeurope.eu/news/newsletters/>>.

²² Twitter, <https://twitter.com/foodanddrink_eu>;
Facebook, <<https://www.facebook.com/FoodAndDrink.EU>>;
Instagram, <<https://www.instagram.com/foodanddrinkeurope/>>;
Pinterest, <<https://www.pinterest.com/FoodAndDrinkEU/>>.

L’ultima consultazione dei siti Web è avvenuta nel mese di dicembre 2015.