



APPROCCIO ALLO STUDIO DELLA ALIMENTAZIONE

L'alimentazione è oggetto di studio di moltissime discipline (medicina, chimica, psicologia, sociologia, storia e molte altre)

Analizzeremo alcuni dei molti fattori che influenzano i comportamenti alimentari

CULTURA

RELIGIONE

TRADIZIONI

STORIA

LEGGI DEL MERCATO

FISIOLOGIA

INFLUENZE PSICOLOGICHE

e considereremo la **FUNZIONE DI SOCIALIZZAZIONE** rivestita dall'alimentazione

Le *abitudini alimentari* sono

- LEGATE A NECESSITA' BIOLOGICHE
- ASSOLVONO A FUNZIONI DI CARATTERE SOCIOLOGICO
- DEFINISCONO I CONFINI FRA CLASSI SOCIALI, REGIONI GEOGRAFICHE, GENERI SESSUALI, PERIODI DEL CICLO DELLA VITA
- DETERMINANO IL MODO IN CUI UN INDIVIDUO VIENE CONSIDERATO NEL CONTESTO SOCIALE E VENGONO UTILIZZATE PER STABILIRE E RAPPRESENTARE IL CONTROLLO DEL CORPO

ORIGINE DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

**INIZIALMENTE I NOSTRI ANTENATI ERANO
RACCOGLITORI E QUINDI VEGETARIANI**

**NON C'ERA SPARTIZIONE O AZIONE COMUNE E
L'ALIMENTAZIONE RAPPRESENTAVA UN
PROBLEMA INDIVIDUALE**

SUCCESSIVAMENTE SI PASSO' ALLA CACCIA e in una
società di cacciatori si DEFINIRONO I RUOLI, SI
GENERO'

- ✓ IL SENSO DI COLLABORAZIONE
- ✓ LA DIVISIONE DEL LAVORO
- ✓ LO SCAMBIO ALIMENTARE

CI FU PROGREGSO NELLA CIVILIZZAZIONE GRAZIE
ALLA SOCIALITA' CHE SCATURIVA NEI MOMENTI
DEI PASTI E PER LA NECESSITA' DI COOPERAZIONE
DURANTE LE CACCE GROSSE

ORIGINE DEI RAPPORTI DI POTERE

ALLONTANANDOCI DAGLI ALBORI
DELL'UMANITA' L'ALIMENTAZIONE SEMPRE
PIU' PERSE IL VALORE DI PURA ESIGENZA
NUTRIZIONALE E DIVENNE ESPRESSIONE DI
SCELTE CULTURALI

COME CONSEGUENZA SI CREARONO LE PRIME
DISEGUAGLIANZE SOCIALI , CON LA NASCITA
DI RAPPORTI DI POTERE (SIGNORI E SERVI)

ALIMENTAZIONE E CULTURA

LE SCELTE E I GUSTI ALIMENTARI DERIVANO DA
CONDIZIONAMENTI SOCIALI

CREDIAMO DI ESSERE LIBERI MENTRE AL CONTRARIO
SUBIAMO LE INFLUENZE CULTURALI
DELL'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO

LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE DI UN POPOLO
INFLUENZANO, AL DI LA' DELLA PURA FISIOLOGIA
DELLA DIGESTIONE, L'IDEA DI COSA SIA BUONO DA
MANGIARE

PER LA NOSTRA FISILOGIA POTREMMO MANGIARE
PRATICAMENTE DI TUTTO MENTRE PER LA
MAGGIOR PARTE DEI GRUPPI UMANI LA DIETA
APPARE RISTRETTA

IL GUSTO DERIVA DA CONDIZIONAMENTI SOCIALI E
RELIGIOSI

LA TRASGRESSIONE E' "PUNITA" COL SENSO DEL
DISGUSTO

VEGETARIANISMO

ANALISI STORICA DEL SIGNIFICATO DATO AL CIBO

GRECIA: SI ATTRIBUIVANO PROPRIETA' MEDICINALI AI CIBI. IPPOCRATE SOSTENEVA CHE BISOGNASSE COMBATTERE LA MALATTIA ATTRAVERSO LE QUALITA' INTRINSECHE DEGLI ALIMENTI

ROMA: IL CIBO HA FORTE CONNOTAZIONE DI ORDINE SOCIALE. VIENE APPLICATA LA MASSIMA "DIMMI **COSA** MANGI E **CON CHI** MANGI E TI DIRO' CHI SEI" PERMETTENDO LA DIFFERENZIAZIONE DAGLI "ALTRI" CI SONO CONTINUI INTERVENTI LEGISLATIVI PER UNA MORALIZZAZIONE DELLE USANZE ALIMENTARI

ANALISI STORICA DEL SIGNIFICATO DATO AL CIBO (2)

MEDIOEVO: CI SI PREOCCUPAVA PIU'DELL'ASPETTO ESTERIORE DELLE PIETANZE CHE DEL LORO GUSTO. AD ESEMPIO LA RICERCA CROMATICA TESTIMONIATA DALLE RICETTE RIFLETTE LO STATUTO CULTURALE DATO A CIASCUN COLORE.

RICORDIAMO ANCHE CHE IN QUESTO PERIODO NASCE IN ITALIA L'INDUSTRIA DELLA PASTA

RINASCIMENTO: PONE LE BASI DI QUELLA CHE SARA' LA MODERNA CONCEZIONE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA SUA FUNZIONE DI AGGREGAZIONE SOCIALE.

SI RAFFINANO LE RICETTE E SI COMINCIA A CODIFICARE IL MODO DI COMPORTARSI A TAVOLA.

COMPARE ANCHE UNA NUOVA FIGURA PROFESSIONALE, QUELLA DEL CUOCO.



5. Bernardo Strozzi, *La cuoca*, XVII secolo.

6. Joachim Sandrart, *Il cuoco*, XV^o secolo.







ALIMENTAZIONE E RELIGIONE

C'E' UN FORTE LEGAME STORICO FRA RELIGIONE, SPIRITUALITA', ASCETISMO E REGIMI DIETETICI.

**LA RELIGIONE STABILISCE DIVIETI
INDIPENDENTEMENTE DALLE PROPRIETA'
ORGANOLETTICHE DEI CIBI.**

**LE SANZIONI PER INOSSERVANZA DI NORME DI
NATURA RELIGIOSA SONO GRAVI E GENERANO
SENSI PROFONDISSIMI DI COLPA.**

ALIMENTAZIONE E RELIGIONE (2)

CRISTIANESIMO: INCIDE SULLE PRATICHE ALIMENTARI
(DIGIUNO, DIVIETO DELLA CARNE, PASTI SACRIFICALI)

EBRAISMO: DIVIETI PER LA CARNE DI MAIALE

ISLAMISMO: DIVIETO DI CIBARSI DI MAIALE O DI CARNE
DI ANIMALE NON MACELLATO SECONDO LE NORME

INDUISMO: RAPPORTO CON LA SPECIE BOVINA. MUCCA
SACRA

SELEZIONE ISTINTIVA DEGLI ALIMENTI

*“LA PAROLA GUSTO, APPLICATA
ALL'ALIMENTAZIONE, E' GENERALMENTE
USATA PER INDICARE LA SENSAZIONE CHE LE
PERSONE PROVANO QUANDO PORTANO UN
CIBO O UNA BEVANDA ALLA BOCCA,
COLLEGATA ALLA DISPOSIZIONE E SENSIBILITA'
DELLE PAPILLE GUSTATIVE DELLA LINGUA
OPPURE LA PAROLA GUSTO PUO' DEFINIRE LO
STILE O LA MODA COLLEGATA A QUALCHE
MERCE”*

D. LIPTON

IN ENTRAMBE I CASI IL TERMINE **GUSTO**
INDICA UNA DISPOSIZIONE
TOTALMENTE PERSONALE, BASATA SULLE
SPECIFICHE PREFERENZE O
IDIOSINCRASIE DELL'INDIVIDUO

LE ABITUDINI ALIMENTARI DETERMINANO ANCHE LA PERCEZIONE CHE ABBIAMO DELLA NOSTRA IMMAGINE CORPOREA E LA NOSTRA AUTOSTIMA

IL CONSUMATORE IN GENERE NON OPERA SCELTE RAZIONALI (STUDI DELL'ECONOMISTA STIGLER)

ESEMPI DI SCELTE ALIMENTARI GIUSTIFICABILI
NON SU BASE RAZIONALE

- ✓ RIFIUTO DELLA CARNE CRUDA O AL SANGUE
- ✓ INSETTI CONSIDERATI CIBO COMMESTIBILE
- ✓ PASSIONE PER IL PEPERONCINO

ALIMENTAZIONE E PSICOLOGIA

FREUD PER PRIMO INDICO' CHE L'ALIMENTAZIONE NON E' UN FATTO ESCLUSIVAMENTE FISIOLOGICO, MA, SOPRATTUTTO NEL BAMBINO PREVALGONO COMPONENTI EMOTIVE E INTERRELAZIONALI

UN PRIMO SIGNIFICATO CONNESSO CON L'ALIMENTAZIONE NEL NEONATO E' QUELLO EROTICO:STIMOLAZIONI PIACEVOLI DELLA MUCOSA ORALE

ATTRAVERSO L'OFFERTA DEL NUTRIMENTO IL BAMBINO PERCEPISCE DI ESSERE AMATO.

-

IL CIBO ACQUISISCE IL VALORE DI VEICOLO SIMBOLICO DELL'AMORE:

- ✓ OFFERTA DI CIBO
- ✓ MANGIARE INSIEME
- ✓ CURA NEL CUCINARE
- ✓ CARENZE AFFETTIVE
- ✓ DOLCI SIMBOLO DI FAMIGLIA

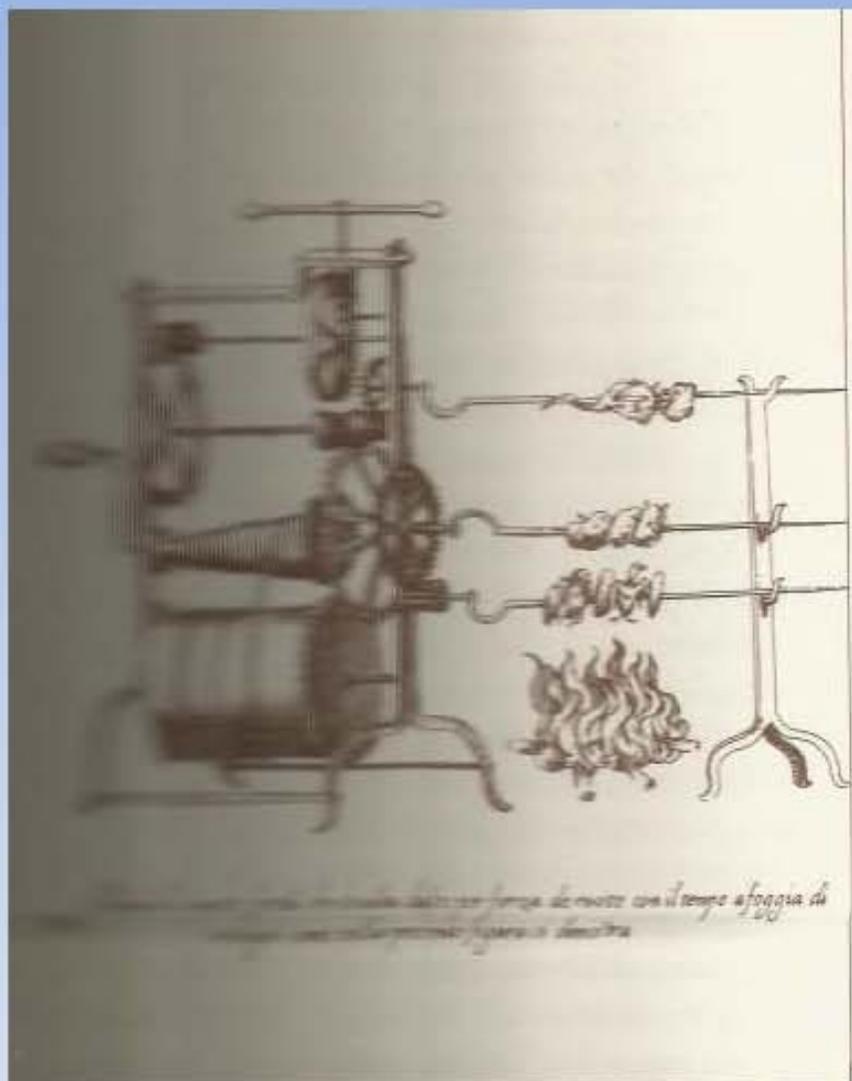
RIFIUTO DI ALIMENTI CHE VENGONO PERCEPITI COME REGRESSIVI ALL'INFANZIA E CONTRARI ALL'EMANCIPAZIONE (LATTE)

IL FAVORE VERSO CIBI RITENUTI PIU' EVOLUTI E MODERNI (PRECONFEZIONATI) RIENTRA NELLE ASPETTATIVE DI EMANCIPAZIONE

VALORI SIMBOLICI SONO ATTRIBUITI AD ESEMPIO
ANCHE AI DIFFERENTI MODI DI CUCINARE LA
CARNE:

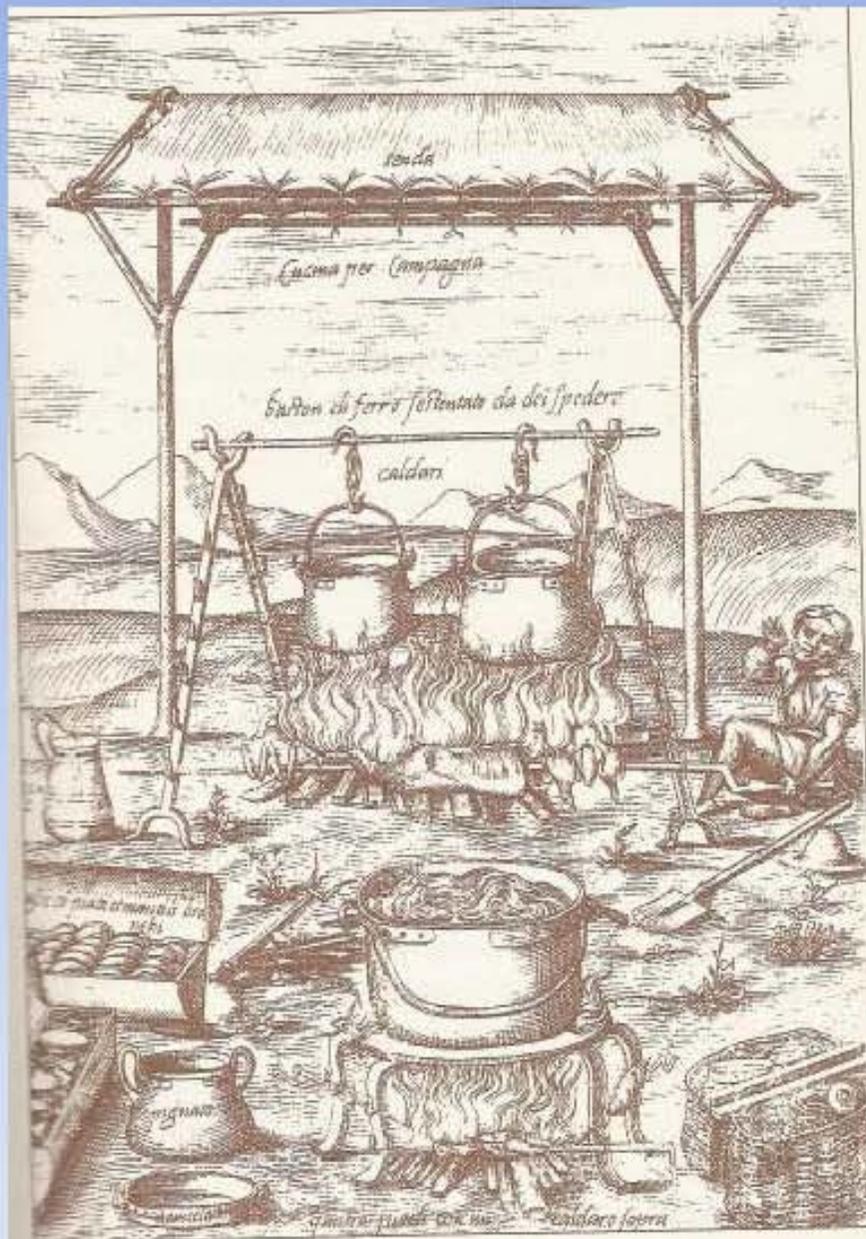
ARROSTO SIMBOLEGGIA UN MONDO PIU'
NATURALE, LEGATO ALLA MASCOLINITA'

BOLLITO SI COLLEGA MAGGIORMENTE ALLA
FEMMINILITA', ALLA VITA DOMESTICA



*Macchina per arrostar la carne sopra un fornace di ruote con il tempo sfoggia di
ogni un altro pezzo figura a sinistra*

*Macchina per arrostar la carne sopra un fornace di ruote con il tempo sfoggia di
ogni un altro pezzo figura a sinistra. Insieme da Opera dell'arte del cucinare
di Tommaso Placido, Venezia 1570.*



10. Caldare sul fuoco. Incisione da *Opera dell'arte del cucinare* di Bartolomeo Scappi, Venezia 1570.

IL SENSO DI FAME

***“IL MOTO E LA VITA PRODUCONO, IN OGNI
CORPO VIVENTE, UNA CONTINUA PERDITA DI
SOSTANZA: E IL CORPO UMANO, MACCHINA
COSI' COMPLESSA, PRESTO SAREBBE FUORI
SERVIZIO SE LA PROVVIDENZA NON VI AVESSE
POSTO UNA MOLLA CHE L'AVVERTE DEL
MOMENTO IN CUI LE FORZE NON SONO PIU'
IN EQUILIBRIO COI BISOGNI.
QUESTO AVVISATORE E' L'APPETITO.”***

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN XII SECOLO

COME SI MANIFESTA IL SENSO DI FAME?

UN PO' DI LANGUORE ALLO STOMACO

UNA LEGGERA SENSAZIONE DI STANCHEZZA

LA MEMORIA RICORDA LE COSE CHE HANNO SODDISFATTO IL GUSTO E LA FANTASIA QUASI LE VEDE

LO STOMACO DIVENTA SENSIBILE E VENGONO PRODOTTI SUCCHI GASTRICI

I GAS INTERNI SI SPOSTANO CON QUALCHE RUMORE

LA BOCCA SI RIEMPIE DI ACQUOLINA

SI COMICERA' A SBADIGLIARE

INIZIERA' UNA CERTA SOFFERENZA

E' DIMOSTRATO CHE ALLA BASE DEL SENSO DI FAME E SAZIETA' INCIDONO SIA FATTORI FISIOLOGICI CHE PSICOLOGICI

IPOTESI

- ✓ **CONTRAZIONI DELLO STOMACO VUOTO**
- ✓ **COMPONENTI ORMONALI**
- ✓ **POSSIBILE ESISTENZA DI CENTRI DI ELABORAZIONE SPECIFICI NEL CERVELLO CON RIELABORAZIONE DEI DATI INERENTI LE CONDIZIONI DEL SANGUE, IL TASSO DI GLUCOSIO, LA TEMPERATURA**

- ***PANE***
- ***PASTA***
- ***FORMAGGIO***
- ***CARNE***
- ***ANIMALI DA CORTILE***
- ***PESCE***
- ***BEVANDE***
- ***SALUMI E INSACCATI***

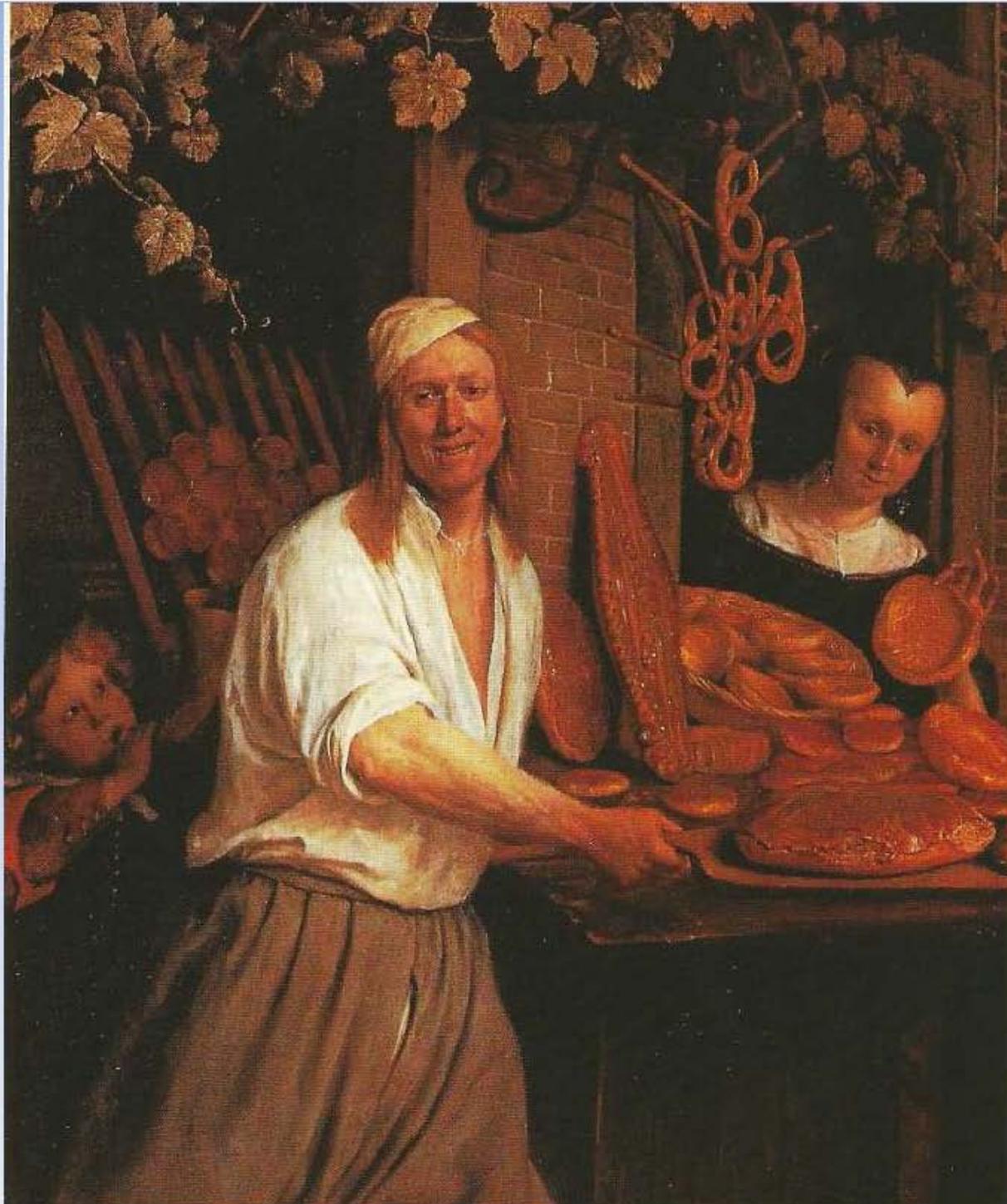


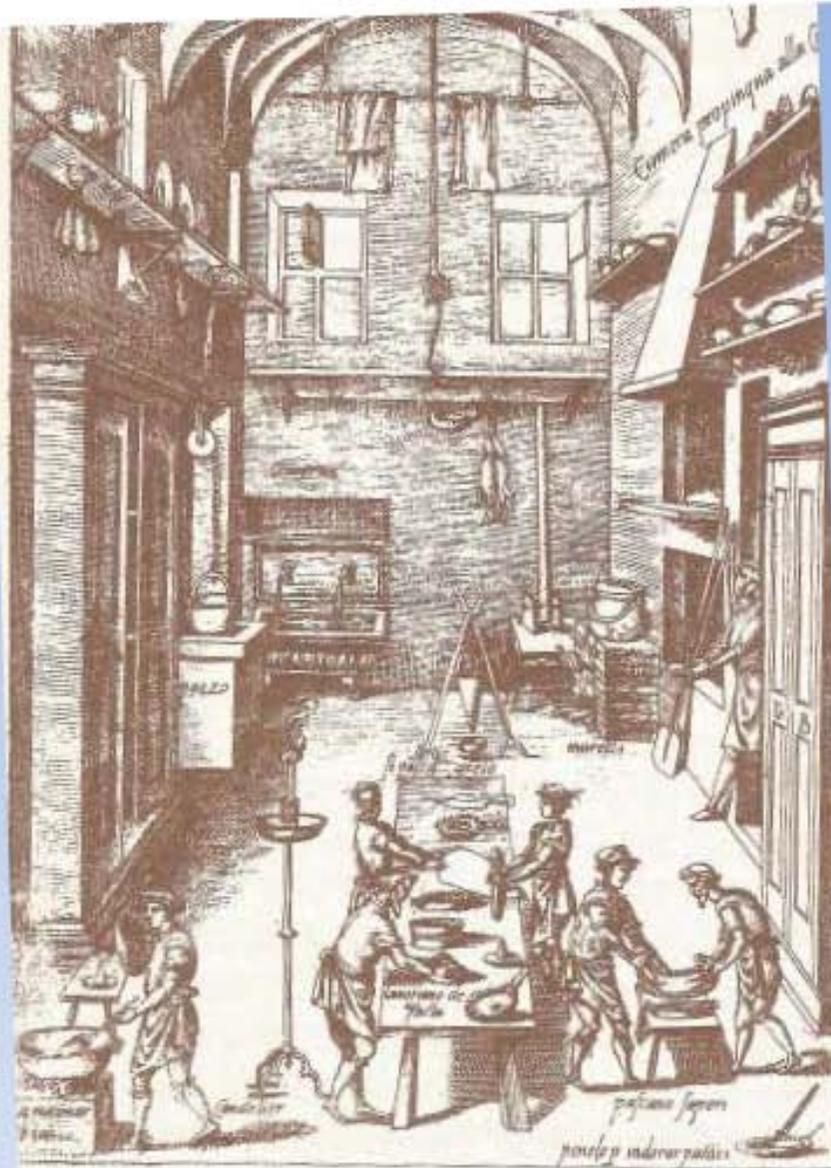




Vendi di questo caseo haurai buon profitto.
Se uorrai regallar, condir usuarie,
Non ti dispiaccia il presentir formaggio.

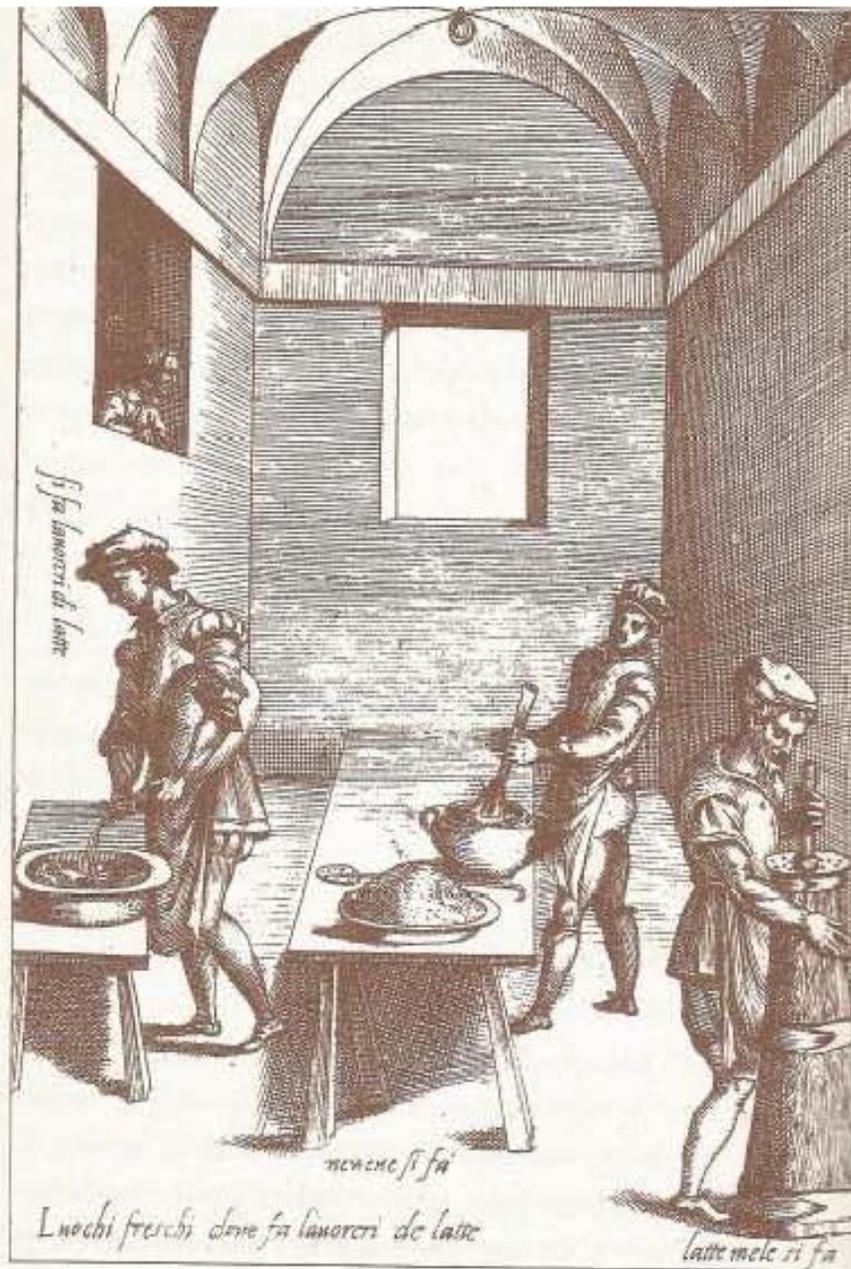
13. Venditore di formaggio. Incisione da *Arte per via*, Bologna 1660.





Lavorazione della pasta. Incisione da *Opera dell'arte del
cucinare* di Bartolomeo Scappi, Venezia 1570.





14. Lavorazione del latte. Incisione da *Opera dell'arte del cucinare* di Bartolomeo Scappi, Venezia 1570.

















PROBLEMA DELLA CONSERVAZIONE

LA PRODUTTIVITA' DELLA NATURA DIPENDE DALLE STAGIONI, CIOE'
DAL TEMPO CHE SI DEVE CERCARE DI

PROLUGARE: DIVERSIFICANDO LE SPECIE IN MODO CHE CE NE
FOSSERO SEMPRE IN GARDO DI PRODURRE

FERMARE: ESSICAZIONE
 SALAGIONE
 AFFUMICATURA
 FERMENTAZIONE
 SOTT'OLIO, SOTT'ACETO ECC
 CONFETTURE, MARMELLATE
 USO DEL FREDDO



CONVIVIALITA'

LA TAVOLA E' STRUMENTO DI AGGREGAZIONE:IL
CONVIVIUM E' L'IMMAGINE STESSA DELLA
VITA IN COMUNE, MA PUO' DIVENTARE
ANCHE LUOGO DI DISTINZIONE DI GRUPPI

RISTORANTE NASCE NEL XVIII, MA GIA' NEL
REMOTO PASSATO ESISTEVANO LE CUCINE DI
STRADA

SEPARE'



IL MANGIARE GEOGRAFICO

PER DEFINIZIONE IL CIBO E' TERRITORIALE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: LE VARIE
SPECIALITA' ALIMENTARI SONO IL SEGNO
IDENTIFICATIVO DELLE DIVERSE CULTURE

NEL PASSATO SI TENDEVA INVECE A
MESCOLARE LE DIVERSE SPECIALITA' E A
CONFONDERLE

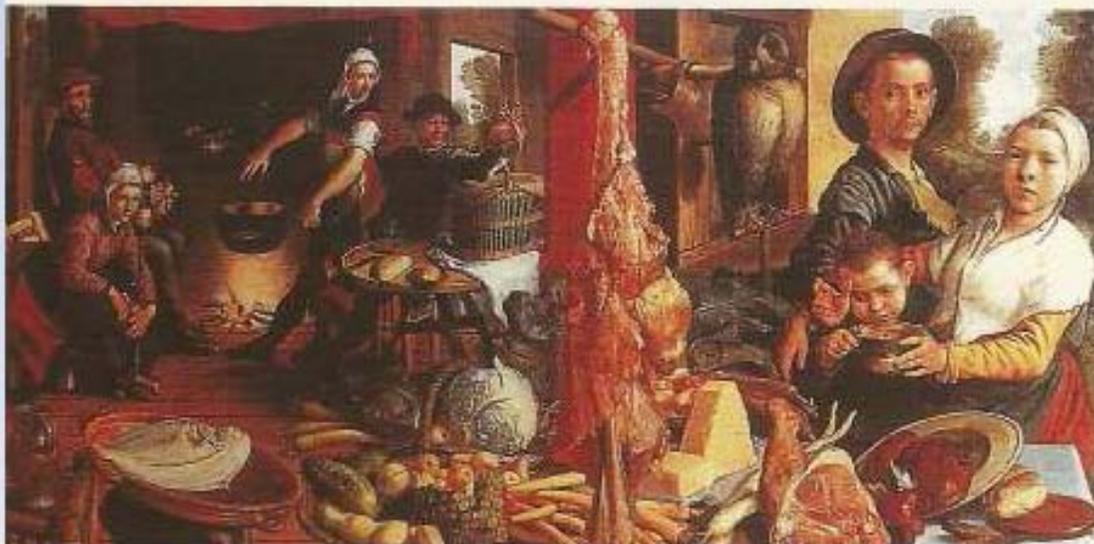
CONTRIBUTO DELL'**ARTUSI**



SVILUPPO DELLE CUCINE REGIONALI CORRISPONDE
AL MOMENTO DELL'INDUSTRIALIZZAZIONE

GLOBALIZZAZIONE: IN CONTRAPPOSIZIONE AL
CAMPANILISMO ALIMENTARE C'E' LA VOLONTA'
DI MANGIARE CIBO DI ALTRI LUOGHI,
SCONFIGGENDO I VINCOLI DEL TERRITORIO E LA
VARIABILITA' STAGIONALE DEI PRODOTTI

RISTORANTI DI TENDENZA



IL GALATEO A TAVOLA

LA STORIA DELLE NORME DEL BUON
COMPORTAMENTO A TAVOLA SI INTRECCIA CON
QUELLA DELLE BUONE MANIERE DA SEGUIRE IN
SOCIETA'

L'INTRECCIO TRA ETICA ED ETICHETTA E' PROPRIO
DI TUTTI I TEMPI E DI TUTTE LE SOCIETA'

IL GALATEO DI UNA SOCIETA' E' OTTIMO INDIZIO
PER CAPIRE QUALI SONO LE NORME CHE
COSTITUISCONO IL CODICE MORALE DI QUELLA
SOCIETA'

LA TAVOLA E' IL LUOGO DELLA SOCIALITA' PER
ECCELLENZA, IL COMPORTAMENTO CHE VI SI
TIENE E' RETTO DA DUE ORDINI DI
PREOCCUPAZIONI

1° BISOGNA CONTROLLARE LA GESTUALITA'

2° BISOGNA SORVEGLIARE I MOTI DELL'ANIMO

COMPORTARSI BENE A TAVOLA SIGNIFICA
PRATICARE AUTODISCIPLINA
GLI ECCESSI VENGONO STIGMATIZZATI

EVOLUZIONE DEI COMPORTAMENTI NELLE DIVERSE EPOCHE STORICHE

LA GESTIONE DELLE EMOZIONI E DEI PROPRI IMPULSI
DETERMINA CAMBIAMENTI DEL MODO DI
COMPORTARSI IN PUBBLICO

“MANGIARE E' UNA GRATIFICAZIONE COSI'
ANIMALESCA E SENSUALE, CHE SE NON E' AGITA
CON ESTREMA DELICATEZZA, DIVENTA SPIACEVOLE
PER GLI ALTRI”

DA UN MANUALE DI ETICHETTA PUBBLICATO NEL 1853

USO POSATE, VASELLAME , TOVAGLIATI







BANCHETTI RINASCIMENTALI:

SEQUENZA DI **SERVIZI** (DI CREDENZA O DI CUCINA)

SERVIZIO ALLA FRANCESE: TUTTI I PIATTI IN TAVOLA

SERVIZIO ALLA RUSSA: IN TAVOLA PRIMA SOLO ANTIPASTI POI VIA VIA GLI ALTRI PIATTI

NELL'800 NASCE IL **MENU**

- SELF SERVICE
- AL CARRELLO
- ALL'INGLESE
- ALL'ITALIANA
- ALLA FRANCESE



MENU

Ostiche di Venezia - Carapés di Carvato
e Crostini Gargantua
Blasque d'Ecrévisses

S. SEVERO SECCO

Turbot di Soglia al Gratin
Sella di Vitello alla Bouquetiers
Asparagi alla Milanese

GRIGNOLINO IN CARAFFA

Fagiani con contorno d'Aliodole
Insalata Garmond

POMARD

Coupes Jacques

CHAMPAGNE FRAPPÉ

DESSERT
CAFFÈ E LIQUORI

Veneta, 8 Marzo 1902.




BUFFET STAZIONE P. N.
F. MOLINARI



MENU

XX. Pranzo dei Patrioti Canavesani

Agnolotti alla Canavesana
Merlan Bouilli sauce Genoise
Selle de Veau à la Parisienne
Poulardes roties
Salade
Charlotte de fruits au Kirche
Dessert
Café

— *Vins* —

Grignolino
Barbaresco

Torino, 4 Marzo 1907

F. MOLINARI
FRATELLI ASCHERI PROPRIETARI
TORINO

DIMANCHE 25 7MBRE
1893

DINER OFFERT
PAR LA PRESSE DE TYRIN
AUX MEMBRES DU
CONGRES INTERN
ATIONAL LITTERAI
RE ET ARTISTIQUE



MENU

- Bisque d'écrevisses
- Loup de mer sauce d'huîtres
- Aloyau à la Périgord
- Filet de volaille à la Duchesse
- Corbeilles de truffes à la Piémontaise
- Puech à la Romaine
- Faisan à l'Alsacienne
- Pintades à la broche
- Salade mignonna
- Gâteau noisette
- Glace
- Dessert
- Calé
- Liqueurs

- Chablis
- Grignolino
- Barolo Mirafiori
- Château-Lafite
- Mort et Chandon

Restaurant Russe
Parc du Valentin

Sirvano Rugliati - Chef



BIBLIOGRAFIA

- IL LINGUAGGIO DEL CIBO/ L. DIODATO / ED. RUBETTINO
- LA CIVILTA' DELLA FORCHETTA / G. REBORA/ ED. LATERZA
- IL CIBO COME CULTURA / M. MONTANARI /ED. LATERZA
- IL SEGRETO DEI CIBI /PITERA',CAPPELLO,TAGLIETTO / ED.NOVA SCRIPTA
- BELLO DA MANGIARE /A. APPIANO / ED. MELTEMI
- STORIA E ARTE IN CUCINA /A. BONA, M.L. TIBONE / ED. PICCIN