

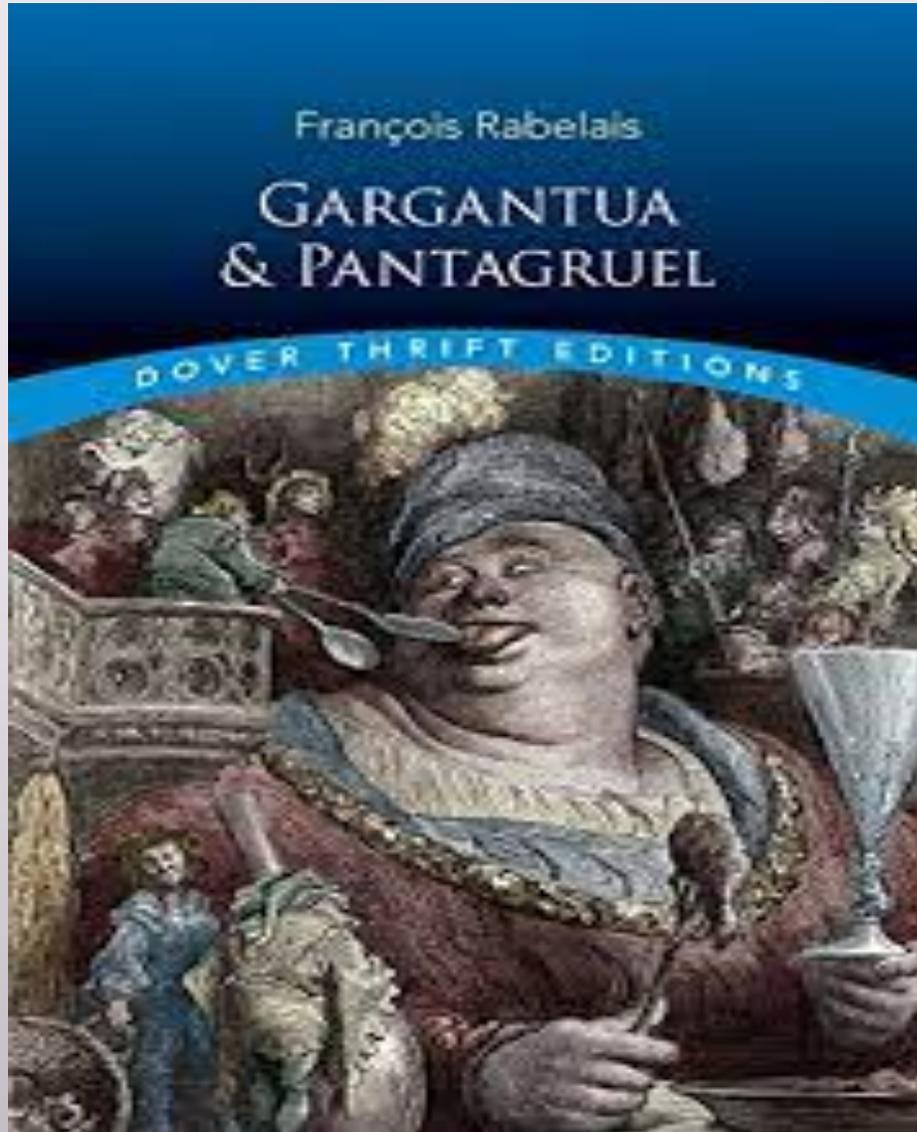
Tu *Terza università*



Cultura del cibo e dell'alimentazione

Dispensa del corso 2022 a cura di Marilisa Molinari

Cultura del cibo e dell'alimentazione



Il cibo “esplode” nell’opera di Rabelais in termini di abbondanza, universalità, giocosità. Tra Carnevale e Quaresima l’anima carnevalesca prevale. Il tono dissacratorio, che gli costò anche il carcere, aprì le porte ad una nuova lettura del mondo

Il cibo nell'arte



Marilisa Molinari

Dalle grotte di Lascaux

- Nell'arte preistorica la rappresentazione dell'approvvigionamento del cibo aveva significati magico – propiziatori.

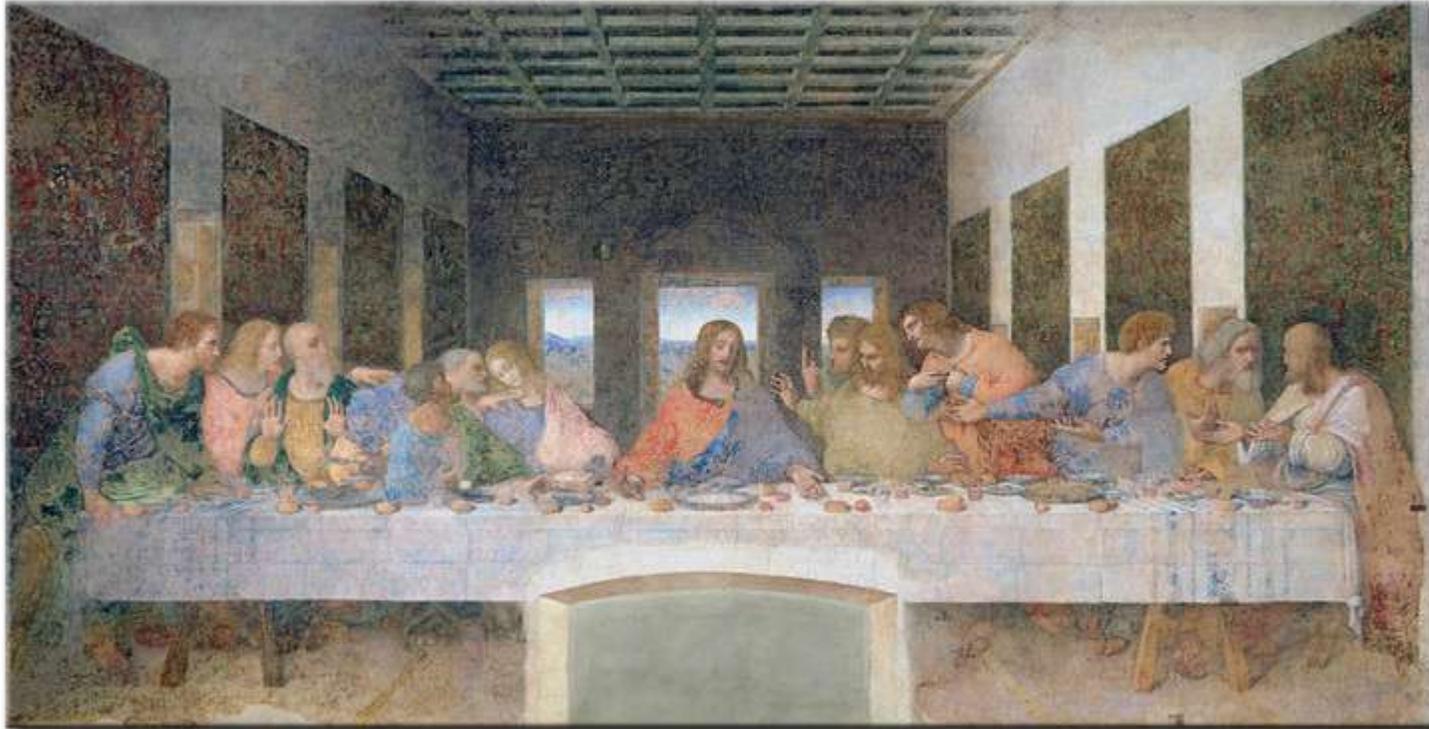




I mosaici pavimentali (*pavimento non spazzato*) diffusi dal II sec a.C. fino al II d.C. illustravano i resti dei banchetti che rimanevano sul pavimento ed erano destinati ai parenti defunti.

- *Spezzò il pane, porse il vino.*
- Per il sacramento della COMUNIONE CRISTIANA , Gesù scelse la più umana delle azioni: condivise una Cena. L'Ultima Cena si tenne in occasione della Pasqua ebraica con un menù che probabilmente prevedeva erbe amare, pane azzimo e charoset (un dolce di frutta secca), mentre il vino (quasi sicuramente rosso) si beveva diluito con due parti d'acqua
- . Gli artisti affrontarono il tema dell'ultima cena con approcci simbolici diversi rispetto alle epoche e alle culture ma nei dipinti appaiono quasi sempre il pane (corpo di Cristo) e il vino (sangue)
- La prima raffigurazione artistica dell'ultima cena conosciuta è in un mosaico della Chiesa di Sant'Apollinare Nuovo a Ravenna, del VI secolo d.C. Sul tavolo non c'è traccia del vino ma, oltre al pane, compaiono due grossi pesci che nella prima tradizione cristiana erano un simbolo che rappresentava Cristo e ricordava il miracolo della moltiplicazione dei pani e dei pesci.
- Una delle pietanze più raffigurate nel Medioevo e nel Rinascimento fu l'agnello, simbolo di purezza, ma anche di sacrificio
- L'Ultima Cena del Veronese del 1573, sei metri per tredici si distingue per le sue enormi dimensioni, oggi alle Gallerie dell'Accademia di Venezia, costò al pittore una convocazione da parte dell'Inquisizione per eccesso di sfarzo e blasfemia.

L'ultima cena di Leonardo



l'Ultima Cena più famosa è quella di Leonardo da Vinci (1495-1498) a Santa Maria delle Grazie a Milano. Tra le pietanze rappresentate; un'anguilla, condita con spicchi d'arancia (o limone), un piatto molto diffuso nel Rinascimento.

Ultima cena di Tintoretto 1561

L'ultima cena del Tintoretto, a Venezia nella chiesa di San Trovaso. Una misera locanda, una tovaglia striminzita e non stirata, fiaschi di vino per terra, sedie impagliate e rovesciate. Paragonata al "più triviale dei banchetti" colpisce lo sconcerto dei commensali che scoprono il tradimento di Giuda.



Simbologia del cibo nei dipinti

- **Simbologia religiosa e pagana**
- Pane: corpo di Cristo
- Vino: sangue
- Uovo: ciclicità della vita
- Pesca: trinità, frutto, nocciolo, seme
- Melograno: frutto infernale secondo la mitologia pagana, simbolo della passione di Cristo per il suo succo indelebile per quella cristiana
- Fico: fertilità e peccato originale
- **Una simbologia laica** si impone nel 600 quando nei ricchi mercati tonde zucche alludono alle rotondità femminili, pesci, carote e cetrioli all'organo maschile e polipi avviluppanti all'accoppiamento.

Scena di mercato Pieter Aertsen 1569



Giuseppe Arcimboldo

Pittore italiano del periodo manierista che per realizzare i quadri commissionati dagli Asburgo utilizza elementi naturali, componendo i tratti dei suoi soggetti con frutta, verdura, fiori e altri elementi vegetali. arrivando a simboleggiare il predominio del casato sulla natura. L'utilizzo di colori accesi, di frutti e fiori in piena maturazione stanno a simboleggiare la ricchezza e la potenza dei committenti. Particolare nel suo genere l'Arcimboldo ebbe grande seguito nella Milano di fine 500.

Alcuni suoi ritratti furono realizzati dopo lo studio attento del lavoro del divulgatore scientifico Mattioli.

L'Imperatore Rodolfo II in veste di
Vertumno 1591





L'ortolano, olio su tavola- dipinto che, ruotato di 180 gradi mostra una ciotola di verdura. Oggi conservato nei musei civici di Cremona

Marilisa Molinari

I mangiatori di ricotta
Vincenzo Campi 1580





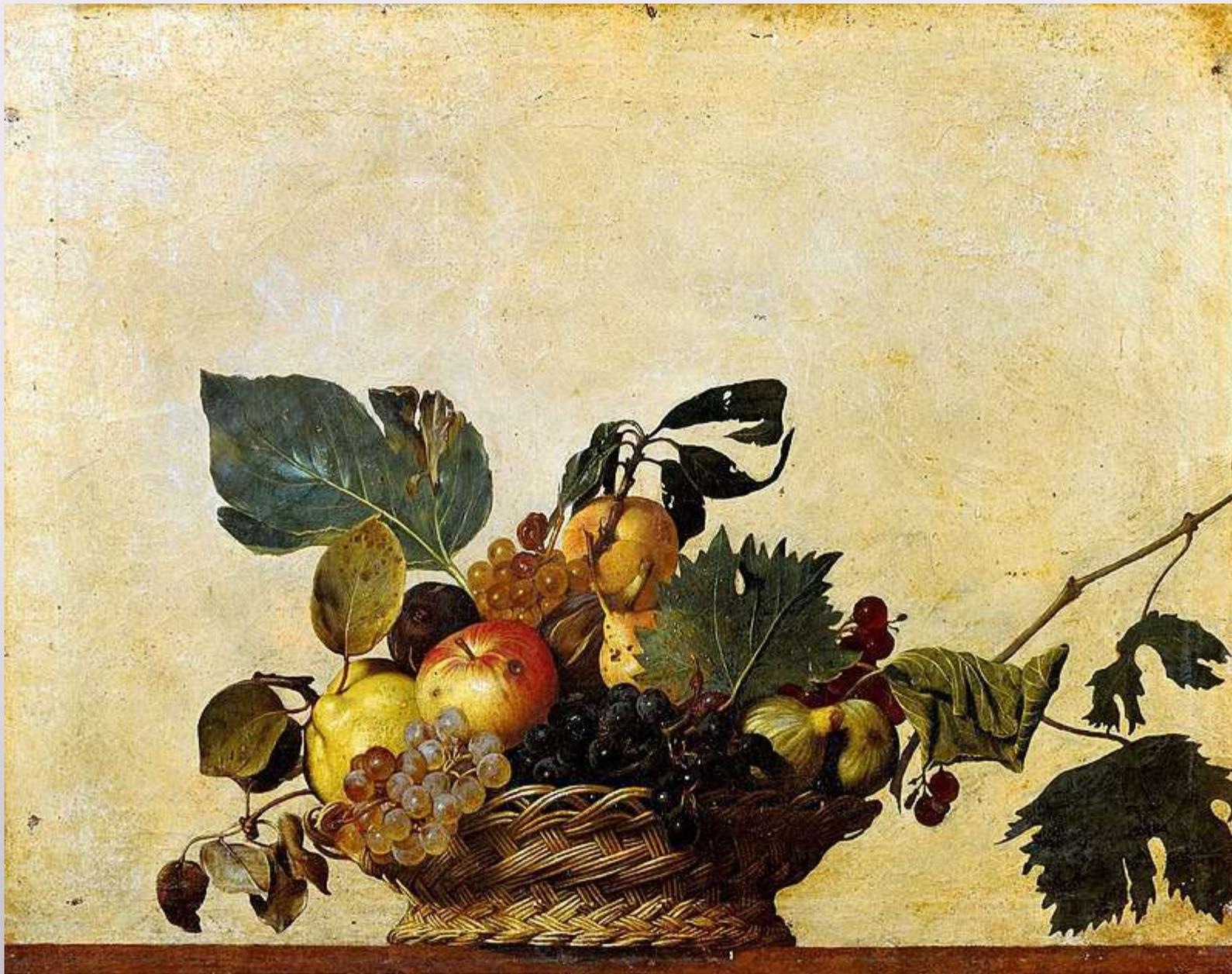
Da " La passione di Cristo" di Pasolini 1963

Caravaggio 1593/1594

Fanciullo con canestro di frutta
Galleria Borghese Roma

Il fanciullo offre il canestro di frutta e languidamente se stesso con mosca quasi femminile; le labbra aperte, la spalla nuda le guance arrossate e I frutti maturi sono un inno alla pienezza della vita e all'abbondanza ma la foglia ingiallita che esce dal canestro e si sporge verso l'osservatore ci rammentano la caducità della vanitas e lo scorrere del tempo





Caravaggio

La canestra di frutta

1597 1600

Pinacoteca Ambrosiana
di Milano.

E' un dipinto a olio su tela 31 per 47 commissionato dal cardinale Borromeo. La natura morta, alla fine del concilio di Trento, in piena controriforma era simbolo religioso di caducità terrena ed evocava le "vanitas" umane.

Evaristo Baschenis (BG 1617 Bg 1677)

Ragazzo con canestra di pane e biscotti

- Le sue opere più conosciute sono le nature morte che rappresentano strumenti musicali spesso rivestiti di leggeri strati di polvere simbolo della caducità della vita.



Il pittore disse di questo quadro:
..ho voluto far capire che questa
povera gente che mangia patate con
le mani ha zappato essa stessa la
terra dove le patate sono
cresciute...

In questo quadro il bello scompare,
i colori lasciano il posto al grigio
della fuliggine e della cenere che
riempiva le povere case dei
contadini
ma la dignità dei commensali
trasfigura la scena paragonandola
ad un' Ultima cena

Van Gogh

I mangiatori di patate 1885



- ...” La vita è gastronomica oltre che esistenziale, la mia pittura è gastronomica, spermatica, esistenziale”.
- Nelle sue opere appaiono: uova fritte al tegamino penzolanti da cucchiaini surrealisti; costolette d'agnello che ammiccano dalla spalla nuda di Gala o che "firmano" l'autoritratto dell'artista: telefoni a forma di astice o coperti da sardine fritte.
- in una delle sue performance sfilò portando sulle spalle una baguette di dodici metri.
- Compilò tra l'altro dei ricettari erotici per ristoranti

Salvador Dali

(1904 1989)



*Mi piace mangiare solo ciò che ha
una forma chiara e comprensibile.*

*odio quella detestabile e degradante
verdura chiamata spinaci
perché è informe, come il
Liberty [...].*

*Attribuisco valore estetico e morale
al cibo in generale e agli spinaci in
particolare .*

*L'opposto degli informi spinaci sono i
crostacei”*

*“La mascella è
il nostro strumento migliore
per cogliere la conoscenza filosofica .*

*Il disgusto è sempre
un guardiano presente al mio tavolo,
supervisionando severamente
i miei pasti mi obbliga a scegliere il mio
cibo
con cautela” .*



Andy Warhol

- Nato nel 1928 negli Stati Uniti da genitori Slovacchi è stato pittore, grafico, scultore, sceneggiatore, produttore cinematografico, televisivo, regista. Artista predominante della Pop art fu autore delle famose riproduzioni in serie dei suoi soggetti: il viso di Marilyn Monroe o la coca cola le zuppe Campbell.
- Il suo linguaggio artistico è martellante come la pubblicità

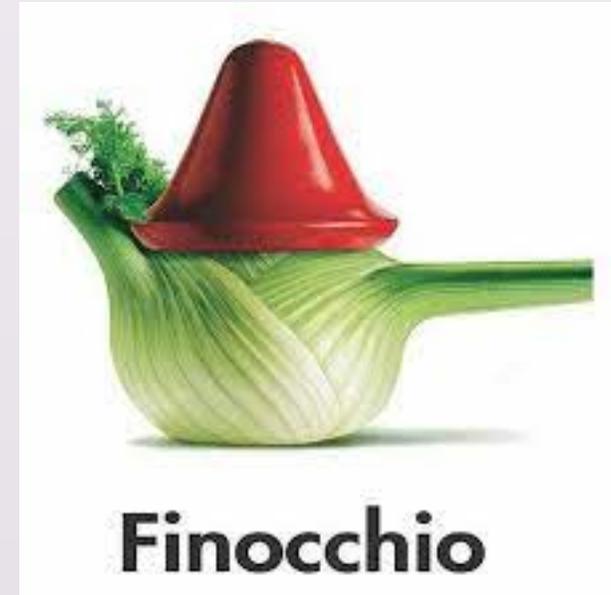


- Questa opera raffigura 32 barattoli di zuppe Campbell in commercio negli Stati Uniti d’America , simbolo di cibo standard confezionato e omogeneizzato che eguaglia qualsiasi classe sociale.
- American way of life

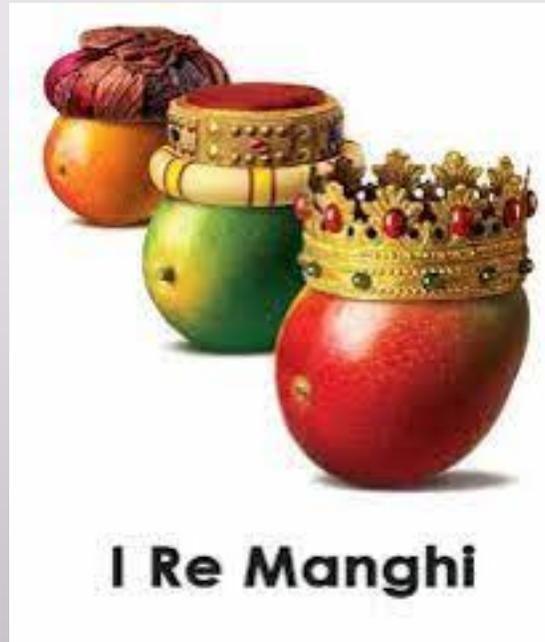


Carl Warner
nato nel 1963 a
„Liverpool

Fotografo britannico di fama mondiale a lui si deve il fenomeno del FOODSCAPE .
Erede moderno dell'inventiva dell'Arcimboldo.



Publicità ESSELUNGA



Cipolla, anfora luminosa,
petalo e petalo
si formò la tua bellezza,
squame di cristallo ti accrebbero
e nel segreto della terra oscura
si arrotondò il tuo ventre di rugiada.
Sotto la terra
fu il miracolo
e quando apparve
il tuo rozzo stelo verde,
e nacquero
le tue foglie come spade nell'orto,
la terra accumulò il suo potere
mostrando la tua nuda trasparenza,
e come in Afrodite il mar remoto
duplicò la magnolia
innalzando i suoi seni,
così ti fece,
cipolla,
chiara come un pianeta,
e destinata
brillare,
costellazione costante,
rotonda rosa d'acqua,
sopra
la tavola
della povera gente.

Ode alla cipolla

Pablo Neruda 1904 1973

La grande abbuffata

I Protagonisti del film decidono di suicidarsi godendo sconsideratamente di cibo e sesso simboli di una bulimia che non riescono a gestire. Il Film è la spietata condanna di un modello di consumo che continua anche dopo la morte dei protagonisti a riversare cibo su un palcoscenico vuoto.

Un finale confortante



Il cibo e' condivisione

L'arte di cucinare il cibo



Marilisa Molinari

Foto Molinari

La storia del cibo per fatti fortuiti

- Per centinaia di migliaia di anni gli uomini si nutrono di cibi crudi.
- Fra gli 800.000 e i 500.000 anni fa l'uomo imparò a **governare il fuoco** e a cuocere i cibi questo ne comportò l'aumento del valore nutritivo, l'allungamento della vita e l'accrescimento numerico della popolazione terrestre.
- Per lungo tempo base della dieta furono farine macinate molto grossolanamente per produrre pappe alimentari sino a che, (sembra in Egitto) una di queste pappette lasciate troppo tempo inutilizzate iniziarono a fermentare portando alla scoperta del **“pane lievitato”**.
- Nello stesso modo nel periodo del bronzo, **dal latte cagliato** partì la produzione di formaggi, burro e derivati
- Anche la fermentazione dell'orzo fu un fatto quasi sicuramente fortuito. L'origine della birra si colloca in Mesopotamia. Anche in Egitto si beveva birra in grandi quantità e con alta gradazione alcolica

Sfamarsi o godere dei piaceri della tavola

- L'affinarsi delle tecniche agricole e d'allevamento e l'inizio degli scambi commerciali portarono all'affrancamento dalla fame **almeno per la classi più abbienti** che divennero esigenti in termini di qualità e quantità di prodotti alimentari. Si differenziarono nel tempo e nei luoghi le produzioni e le cucine tradizionali. Tra i fatti salienti, limitandoci al periodo precolombiano e all'area mediterranea, possono essere menzionati alcuni fatti salienti

La cucina greca dell'epoca classica consisteva prevalentemente in puls di cereali, olive, a volte pesce secco formaggio, frutta. La Grecia fu la prima produttrice ed esportatrice di vino presto soppiantata dal vino prodotto in Italia di qualità migliore (Falerno).

Nella Roma Repubblicana la lex frumentaria stabilì la distribuzione gratuita di frumento ai capifamiglia, l'Annonaria distribuiva grano e olio (**panem et circenses**) .

I ceti abbienti avevano un gusto molto raffinato , facevano molti inviti e spendevano tempo e denaro per i loro **luculliani pranzi** Grandi differenze alimentari esistevano tra il nord e il sud Italia e tra le zone marine e quelle montane.

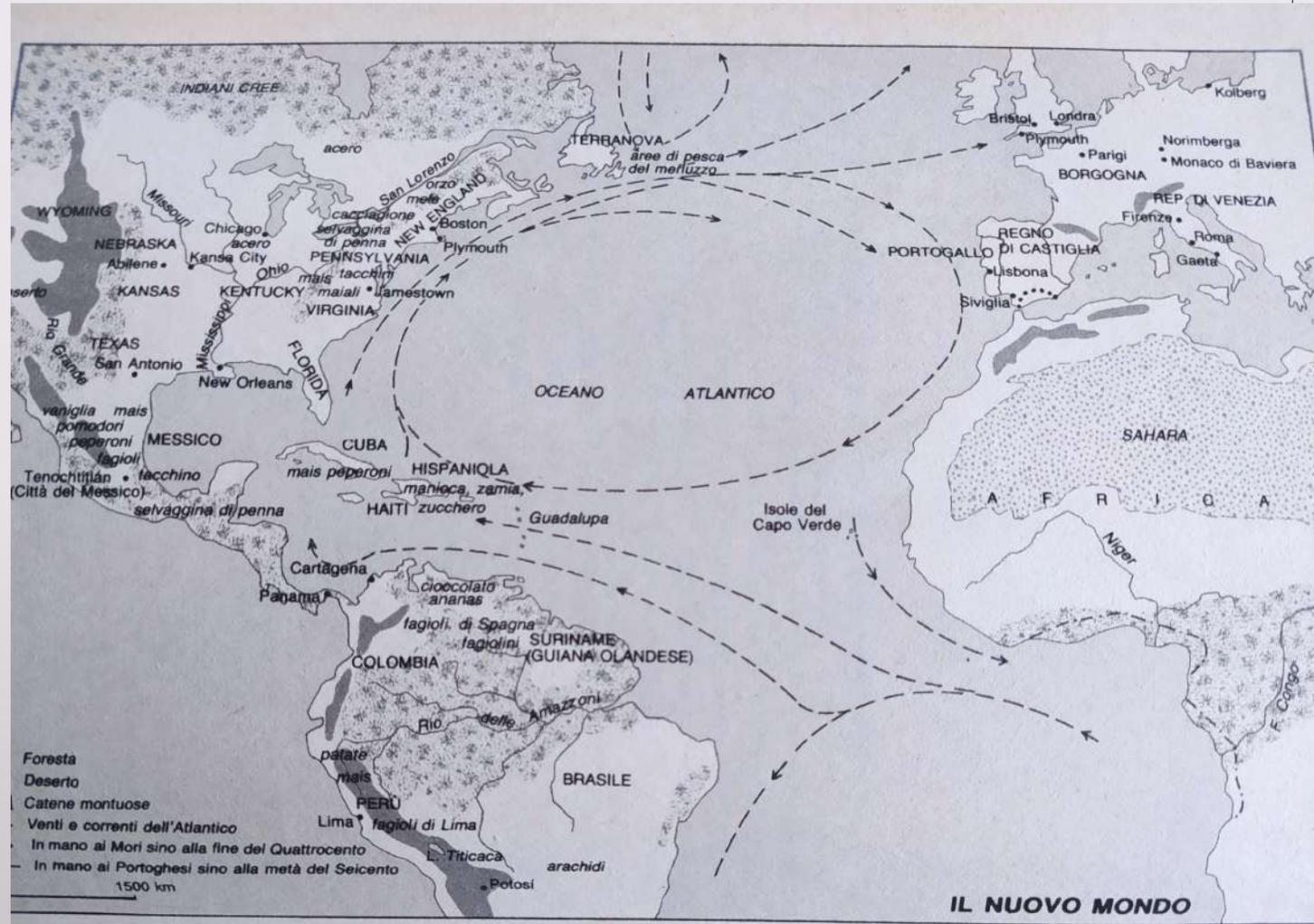
L'arrivo dei vandali introdusse nella dieta l'uso di grandi quantità di carne.

Anche il cristianesimo apportò significativi cambiamenti introducendo il concetto di parsimonia, di castigo, di fioretto, di peccato, di privazione e al contrario istituendo feste di grande e gioiosa partecipazione al piacere della tavola.

La via delle spezie

Dal '3000 a.c. le spezie furono oggetto di grande richiesta, lunghe carovane via terra e tragitti via mare sfidavano ogni genere di pericolo per trovare in oriente i preziosi carichi. Gli arabi detenevano il monopolio del commercio delle spezie che venivano utilizzate non solo ai fini alimentari ma anche per scopi farmaceutici. **Grandi estimatori di spezie nei cibi furono i romani.** I generi di lusso essenziali del commercio estero romano comprendevano: seta cinese, avorio africano, ambra germanica e **pepe indiano**. Nel tempo agli arabi si sostituirono i veneziani, i portoghesi, gli olandesi, gli inglesi, tutti alla ricerca di vie delle spezie che assicuravano guadagni economici stellari pur se a costo di sacrifici umani inimmaginabili.

Non è possibile visualizzare questa immagine.



Ma non sai che stasera Lucullo pranza con Lucullo?

Non è possibile visualizzare questa immagine.

lato in us-
di questo tipo non avrebbe certo portato
assai più dispendiosa era la moda per i cibi esotici. L'unico luc-
cio che valesse la pena di mangiare doveva venire dal tratto di
Tevere compreso «fra i due ponti» a Roma⁸⁸, fra l'Isola Tiberi-
na e la Cloaca Massima, ma gli antipasti dovevano essere im-
portati dalla Spagna, il prosciutto dalla Gallia, il vino dal Giura,
i melograni dalla Libia, le ostriche dalla Britannia e le spezie dal-
l'Indonesia. Le chiocciole dovevano essere allevate e ingrassate
col latte finché non fossero state troppo grasse per poter rientrare
nel guscio; i ghiri dovevano essere nutriti di noci ed essere tenuti
dentro una giara di terracotta finché non fossero abbastanza pol-
posi da poter essere cucinati; i piccioni dovevano essere immobi-
lizzati spuntando loro le ali o spezzando loro le zampe e ingras-
sati poi con pane masticato. Il colmo della stravaganza si trova-
va in piatti come quello dedicato alla dea Minerva, dall'impera-
tore Vitellio, nel quale «egli aveva fatto mescolare fegati di scari,
cervella di pavoni e di fagiani, lingue di fenicotteri e lattigini di
murene», che aveva mandato a cercare «fin nel regno dei Parti
e fino allo stretto di Cadice»⁸⁹.

Fortunatamente per l'economia, Roma non sapeva nulla delle
Americhe, e relativamente poco delle parti più lontane dell'A-
sia, altrimenti i suoi *gourmet* sarebbero stati costretti a mandare
a prendere le loro...

La fame del popolo

Periodiche carestie colpivano le coltivazioni, si aggiungevano razzie e guerre ad affamare la popolazione .

Nel 1300 il clima cambio', il repentino abbassamento della temperatura devastò i campi,

Nel 1347 la peste che arrivò dall'Asia a Messina per nave si diffuse per l'intera Europa sterminando due terzi della popolazione in due anni. Nel 1361 la peste ripartì colpendo questa volta anche i bambini.

I casi di cannibalismo erano purtroppo molto diffusi.

I pasti dei poveri consistevano in pane nero di segale orzo e farina di frumento, a volte piselli, fagioli cotti nel brodo, cipolle, a volte formaggio. Nei paesi mediterranei pesce secco. Nei paesi di montagna castagne.

Ma i commerci proseguono fiorenti, il mondo evolve

*Sino al 1400 **Venezia** mantenne il commercio con l'estremo oriente, da sola portava in Europa 2500 tonnellate di pepe e zenzero*

***La Lega anseatica** dal tardo medioevo fino all'inizio dell'era moderna mantenne il monopolio del commercio di pesce e grano su gran parte dell'Europa settentrionale e del mar Baltico*

La scoperta delle Americhe e i successivi viaggi portarono grandi cambiamenti alle abitudini alimentari dell'intero pianeta.

Anche in campo commerciale intervennero profondi mutamenti, entrò in gioco il Portogallo, l'Inghilterra e l'Olanda

*In seguito ai viaggi d'esplorazione e di conquista arrivarono in **Europa**:*

Il mais (che cambiò l'alimentazione del nord Italia e dei Balcani), le patate, il cacao, i pomodori, (determinante per la dieta mediterranea), i peperoni, il girasole, tacchino etc.

*In **Asia** fu introdotto l'ananas, la papaia e la patata dolce.*

*Anche per l'**Africa** fu determinante l'introduzione di mais, , manioca, patate dolci, arachidi e fagiolini perché poche piante erano coltivate in questo continente.*

*Anche nel **nuovo mondo** furono introdotte nuove colture: banane, riso e agrumi originari dell' Asia divennero colture abituali. L'allevamento del cavallo fu determinante per la colonizzazione delle Americhe.*



Non si vive di solo pane è vero,
ci vuole
anche il companatico

Pellegrino Artusi per primo applicò un rigore scientifico nel saggiare le ricette che traeva dalle tradizioni regionali. Fondamentale fu la sua ricerca di una linea nazionale che promuovesse la cucina italiana soggetta in quel periodo ad una sudditanza francese. Il suo enorme lavoro riuscì ad esaltare le cucine regionali raccogliendone le tradizioni.

Nel corso degli anni ebbe modo di rivedere e ristampare, sempre a proprie spese, la sua opera per oltre 15 volte .

“L’arte di Mangiar bene” tradotto in molte lingue è rimasto un classico per la gastronomia mondiale

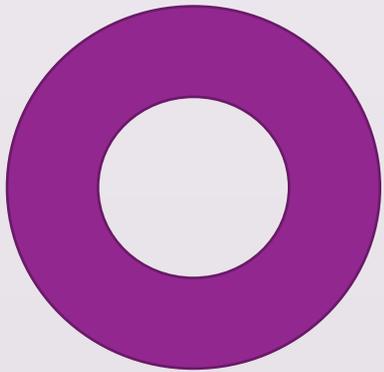
Le regioni italiane- un trionfo in biodiversità

La *variabilità morfologica* della penisola italiana che si estende in altitudine e latitudine tra l'arco alpino e il Mar Mediterraneo ha un territorio ricchissimo di biodiversità floristica e faunistica, uno fra le più ricche al mondo. Le vicende storiche che l'hanno vista terra ambita da popoli e civiltà diverse ne hanno inoltre forgiato saperi e sapori.

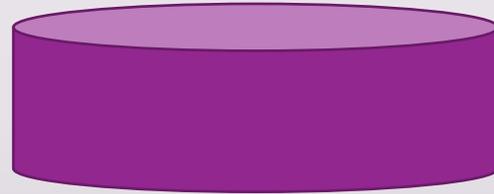
I Romani portarono nelle regioni conquistate castagno e vite, i greci le coltivazioni di olivi, gli arabi impiantarono nel sud gli agrumi e i mandorli.

La cucina italiana ha saputo avvalersi di questa ricchezza, ne è nata **L'ECCELLENZA DELLA MATERIA PRIMA**

DIAMO QUALCHE NUMERO?



487 FORMAGGI DI CUI 48 DOP



300 TIPI DI SALUMI DI CUI
31 DOP E IGP

L'ITALIA E' INOLTRE IL PAESE CON PIU' VITIGNI AUTOCTONI AL MONDO (545)
SI CONTANO 533 CULTIVAR DI OLIVI
140 CULTIVAR DI GRANO

La cucina siciliana

Subì in particolare *l'influenza della dominazione araba* che durò oltre 200 anni. Furono introdotte le coltivazioni e l'uso in cucina di albicocche, zucchero, agrumi, meloni dolci, riso, zafferano, uva passa, noce moscata, chiodi di garofano, pepe, pinoli e cannella, oltre al cous-cous.

Nei piatti di carne si riscontrano invece le **influenze normanne**.

Prodotti di gran pregio coltivati in Sicilia sono oggi il **POMODORO PACHINO IGP DAL 2003 E IL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE CHE HA OTTENUTO IL DOP NEL 2009**.

Altro prodotto tipico è il **CIOCCOLATO DI MODICA** che contiene granelli di zucchero ancora integri: merito di un metodo di produzione particolare.

Piatti tipici della cucina siciliana : **DOLCI** fra cui la cassata e il gelato che sembra sia nato da una ricetta araba che mescolava canna da zucchero a sciroppo di frutta con la neve dell'Etna.



Foto Molinari

Regione che basava la sua economia sulla pesca (tonnare) piatto principe della sua cucina è **IL PESCE SPADA** famosa la ricetta del “pesce spada a ghiotta”, con cipolle, capperi, sedano, olive verdi e salsa di pomodoro. Altra ricetta conosciuta è **LA PASTA CON LE SARDE**, e un piatto da street food :**GLI ARANCINI**.

Il clima siciliano e la fertilità del terreno permettono la coltivazione di frutta e verdura di particolare pregio con la possibilità per alcune colture di fare due raccolti annui o comunque di raggiungere i mercati con molto anticipo. Negli ultimi anni sono stati impiantati con successo **frutteti di piante tipiche di climi tropicali** : banane mango , avocado, lime, frutto della passione, anona, feijoa

La cucina Piemontese

La cucina piemontese, che dovette fare i conti con **la casa regnante e con la corte francese** è fra le più varie e raffinate del nostro paese, ma molte delle sue ricette sono d'ispirazione contadina. Tratto caratteristico è il grande utilizzo di burro e lardo e del riso che si coltiva nel Vercellese a partire dal Medioevo grazie alla bonifica dei monaci Cistercensi .

I prodotti tipici Piemontesi di grande pregio sono numerosi; i formaggi e le carni si avvalgono dei pascoli migliori della nostra penisola e di una selezione genetica del bestiame attentissima.

La zona delle Langhe e del Monferrato sono storicamente e geograficamente vocate a produrre vini fra i migliori al mondo. Si coltivano inoltre frutti a guscio : nocciole e castagne pregiatissime.

Fra le eccellenze del territorio si citano:

IL FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP- IL VINO BAROLO DOCG -RISO DI BARAGGIA DOP- CASTAGNA CUNEO IGP

Piatti tipici: Antipasti , Fonduta, Bagnacauda, Bolliti, e tra i dolci il Bonnet. Ricca cioccolateria che come gli antipasti sono di derivazione francese.

Il Tuber magnatum Pico è sicuramente il tartufo più costoso sul mercato, e si trova solo in Italia e in alcune regioni della Croazia. IL *Tartufo bianco d'Alba* ha un giro d'affari annuo pari a 500 milioni di euro.

NUTELLA: nata ad Alba nel 1964, se ne producono 400.000 tonnellate ogni anno. Il prodotto è una crema gianduia contenente zucchero, olio di palma, cacao, nocciole, latte, lecitina di soia e vanillina.

BAGNA CAUDA

200 g di aglio

250 g di olio extra vergine di oliva

200 g di acciughe sotto sale

due bicchieri di vino bianco secco per il risciacquo delle acciughe

In passato era servita in un unico recipiente al centro della tavola, dove ogni commensale poteva intingere il proprio pezzo di verdura, pane o polenta, quindi un tipico piatto della convivialità e dell'amicizia,

- 7500 anni fa l'introduzione dal vicino oriente di orzo, farro, grano duro, piselli, lenticchie, permise la crescita della popolazione. Allevamento di bovini ovini suini.
- Età del bronzo: si iniziarono a produrre formaggi e burro.
- I bergamaschi preparavano per i romani le “puls” piatto principale di farina di orzo, miglio, farro, segale, bolliti in acqua o latte.
- L'arrivo dei barbari che si nutrivano prevalentemente di carne cambiò le abitudini alimentari dei più abbienti.
- La chiesa cattolica educò alla frugalità interrotta dalle feste tradizionali dove si distribuiva cibo
- Nell'alto medioevo si iniziò ad usare lo zucchero, le spezie e le mandorle .
- Nel 1428 divenuta parte della repubblica veneta la cucina bergamasca cominciò un processo “fusion” con quella veneta

La cucina bergamasca



Una storia tutta bergamasca

- Nel 1620 arriva la coltivazione del mais che cambia completamente il paesaggio agrario e la dieta
- Seguendo la moda francese a Bergamo nel '700 si aprono i primi caffè , le cioccolaterie e iniziò la moda di gustare gelati , sorbetti e liquori.
- L'unità d'Italia e la circolazione di popolazione se, da un lato portò ad una sorta di unificazione ed arricchimento gastronomico, dall'altro comportò la scomparsa di molti prodotti e piatti tipici di nicchia
- Le zone montane rimangono legate alle tradizioni molto più a lungo anche se la vicinanza del bacino industriale di Milano influirà sull'abbandono dei paesi.



I casonsei

Dispongono di un disciplinare che li definiscono in misura : 6/ 8 cm di diametro e in composizione; la pasta deve essere fatta con quattro parti di farina 00 e una di farina di grano duro, le uova da 2 a 4 per kg di farina. Il ripieno varia molto prevedendo comunque macinato di pasta di salame, carne bovina arrosto , formaggio grana, uova e poi , nelle diverse varianti pere, uva sultanina, spezie, scorza di limone, amaretti, aglio e prezzemolo

La polenta

Nelle sue prime visite a Cuba , Cristoforo Colombo osservò che il mais era: - di buonissimo sapore cotto o arrostito o pesto in polenta-

La consistenza finale deve essere tale da poterla tagliare con il filo . La polenta è come il carattere dei bergamaschi: rustico, discreto, semplice, forte e generoso.

Foto Molinari



Prodotti bergamaschi di particolare pregio

9 Formaggi DOP: BITTO- FORMAI DE MUT-GORGONZOLA-GRANA PADANO- PROVOLONE- QUARTIROLO-SALVA CREMASCO-STRACHITUNT-TALEGGIO

1 VINO DOCG MOSCATO DI SCANZO IL nome Moscato di Scanzo viene dato al vino prodotto nel solo comune di Scanzorosciate(31 ettari di vigneti 60.000/70.000 bottiglie)...la profondità del terreno coltivo è minima, sotto vi è solo roccia marnosa localmente chiamata *SASS DE LA LUNA*...

*Quando un DOC acquisisce particolare pregio per le sue caratteristiche e per il successo commerciale ottenuto, ad esso si attribuisce una **DOCG** ovvero una Denominazione di Origine Controllata e Garantita.*



La cucina molecolare

La gastronomia molecolare si interessa di studiare le trasformazioni fisiche e chimiche degli ingredienti durante la cottura.

L'inventore di questa disciplina è il premio Nobel della fisica 1991 **Pierre Gilles De Gennes**. Dal 1992 De Gennes si è impegnato a cercare, con la collaborazione di chimici, biologi e cuochi, una "teoria della pietanza", un'arte che mira a raggiungere la simbiosi perfetta tra gusto profumo e consistenza.

ALGINATO DI SODIO E CLORURO DI CALCIO servono alla sferificazione (sfere che contengono un liquido)



LA LECITINA DI SOIA è usata per fare le "ARIE" inventate dalle chef ADRIA'



LA CUCINA FUSION

- La cucina fusion è quel tipo di cucina che combina, in maniera esplicita, elementi associati a differenti tradizioni culinarie per produrre menù o piatti complessi non riconducibili ad alcuna tradizione culinaria precisa.
- INTERCULTURA –GLOBALIZZAZIONE-CONTAMINAZIONE
- Comunque l'obiettivo è creare un piatto completamente nuovo ma armonico mescolando diverse culture



La nascita dell'agricoltura

Presumibilmente 10.000 anni fa nella *“mezzaluna fertile”* la presenza di acqua e terreno fertile e condizioni climatiche particolarmente favorevoli facilitarono la nascita dell'agricoltura. Attorno al 2.000 a.c. la civiltà agricola aveva soppiantato quasi ovunque quella dei cacciatori /raccoglitori.

Le prime civiltà si nutrono di orzo e grano (medio Oriente), miglio e riso (Asia) granoturco e patate (Americhe) . Le coltivazioni richiedevano popoli stanziali, si organizzarono i primi villaggi, Il cibo divenne merce di scambio, il suo controllo era potere.

IL PRIMO PASSO : LA DOMESTICAZIONE un continuum dal selvatico alle piante domestiche , *l'uomo cambia le piante e le piante cambiano l'uomo* .

Dal teosinte al mais, dal grano e riso fragile a quello con rachide infrangibile.

Lo stesso percorso seguirono gli animali allevati: si privilegiarono le razze più docili che nel tempo lo diventarono sempre di più ed oggi sarebbero incapaci di vivere allo stato selvaggio. I primi animali domestici furono il lupo per la caccia poi la capra e la pecora, il suino, infine i bovini. I progressi delle tecnologie in agricoltura furono lenti per la

presenza di manodopera a basso costo



La rivoluzione verde

Nel 1909 in Germania da N e H riescono a sintetizzare NH_3 , è il primo passo per un grande balzo produttivo alla base del quale ci sarà **l'utilizzo massiccio di prodotti chimici di sintesi** da utilizzare come fertilizzanti e antiparassitari

Fra il 1940 e il 1950 la Rockefeller Foundation in cooperazione con il governo messicano si impegnò in un programma di sviluppo della coltivazione del frumento che in 25 anni **accrebbe del 250 % le rese.**

Fra il 1940 e il 1970 l'utilizzo di **ibridi** (cioè incroci) portarono all'utilizzo delle cosiddette **specie ad alta resa** o **HYV** (High Yielding Varietis).

Accanto a tale innovazione ne troviamo delle altre, ovvero:

la forte **meccanizzazione,**

l'impiego di **concimi chimici** che aumentarono la fertilità dei suoli,

l'impiego dei **fitofarmaci** per combattere le patologie delle piante,

l'uso di **tecniche di irrigazione innovative.**

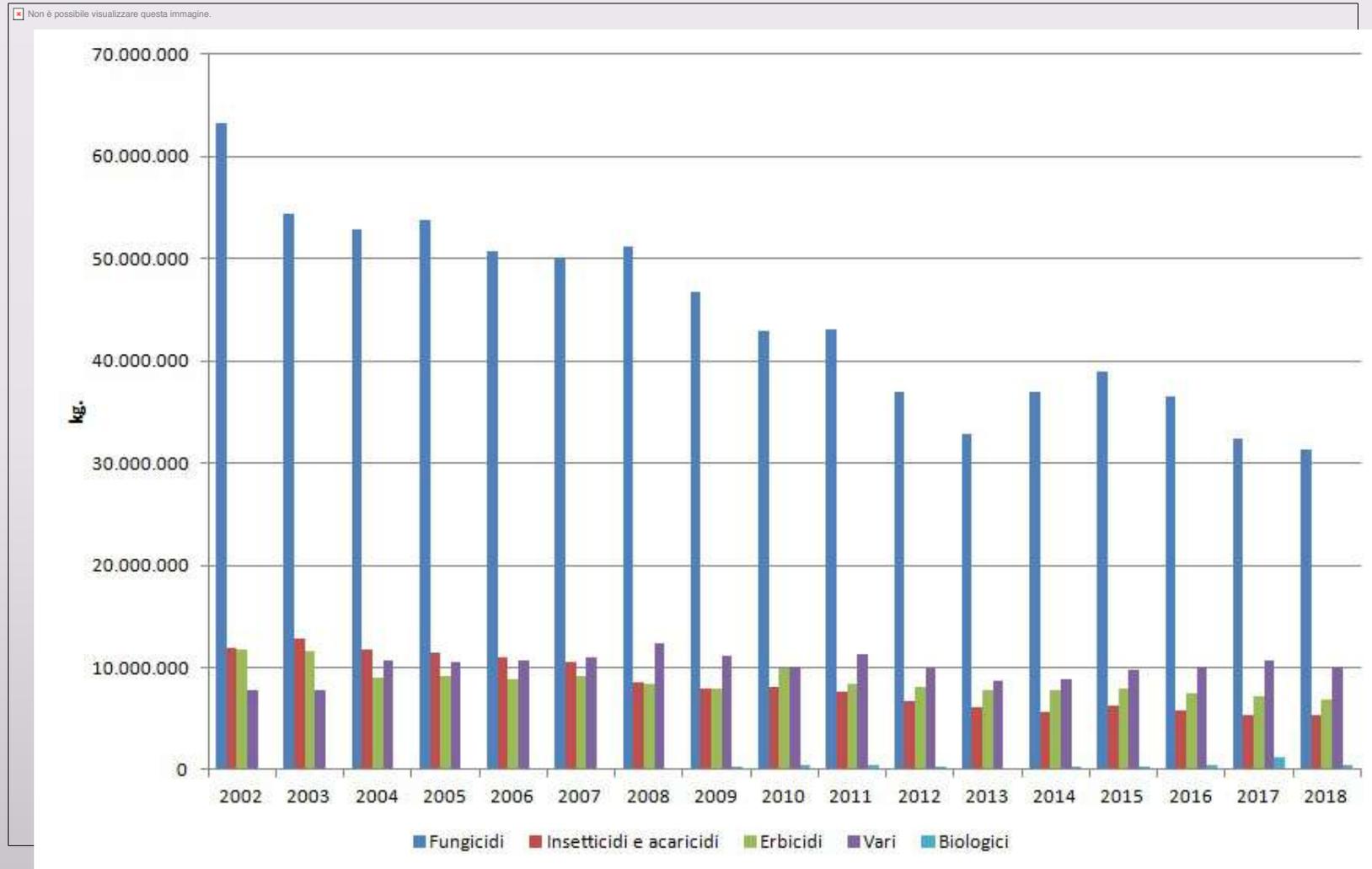
Non è possibile visualizzare questa immagine.



Foto Molinari

Marilisa Molinari

Distribuzione fitofarmaci in agricoltura in Italia

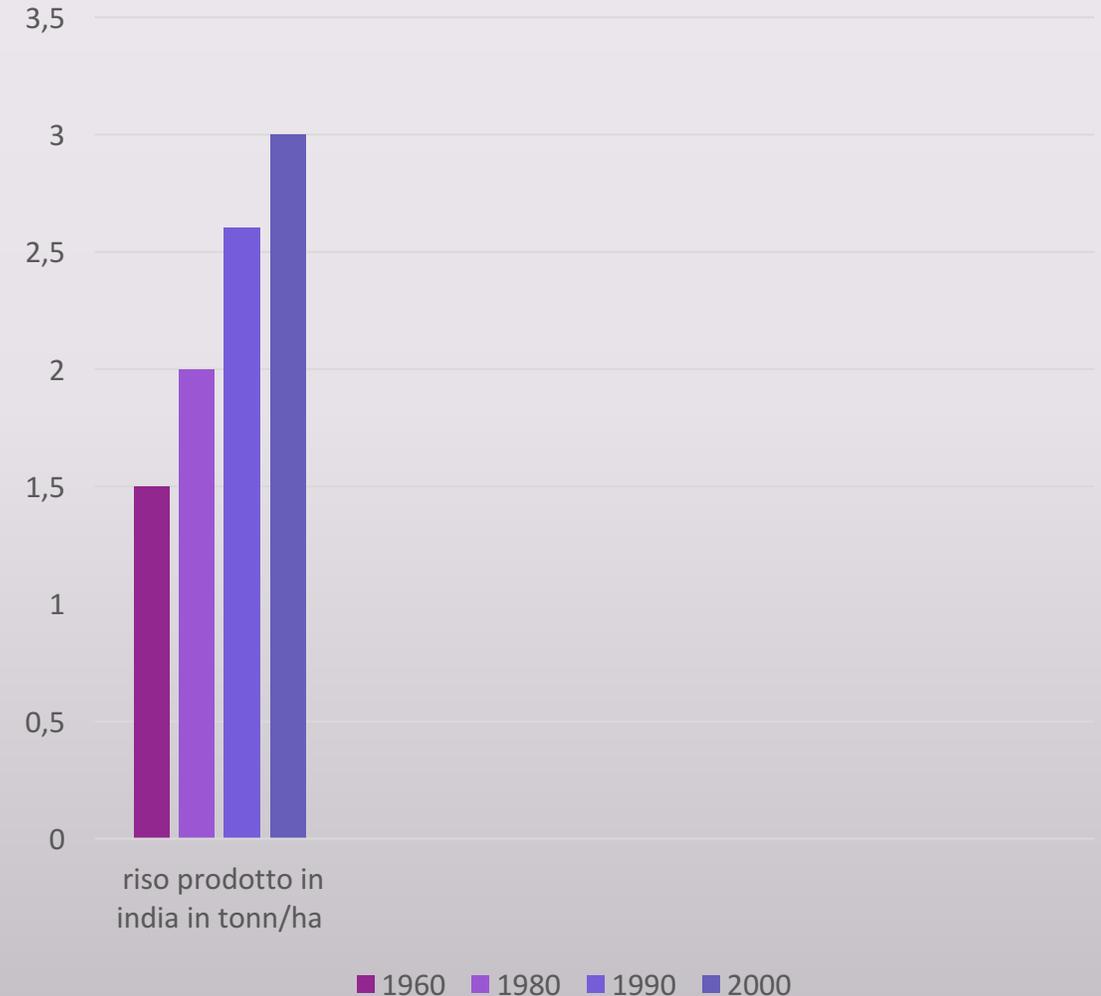


Marilisa Molinari

Dati Istat

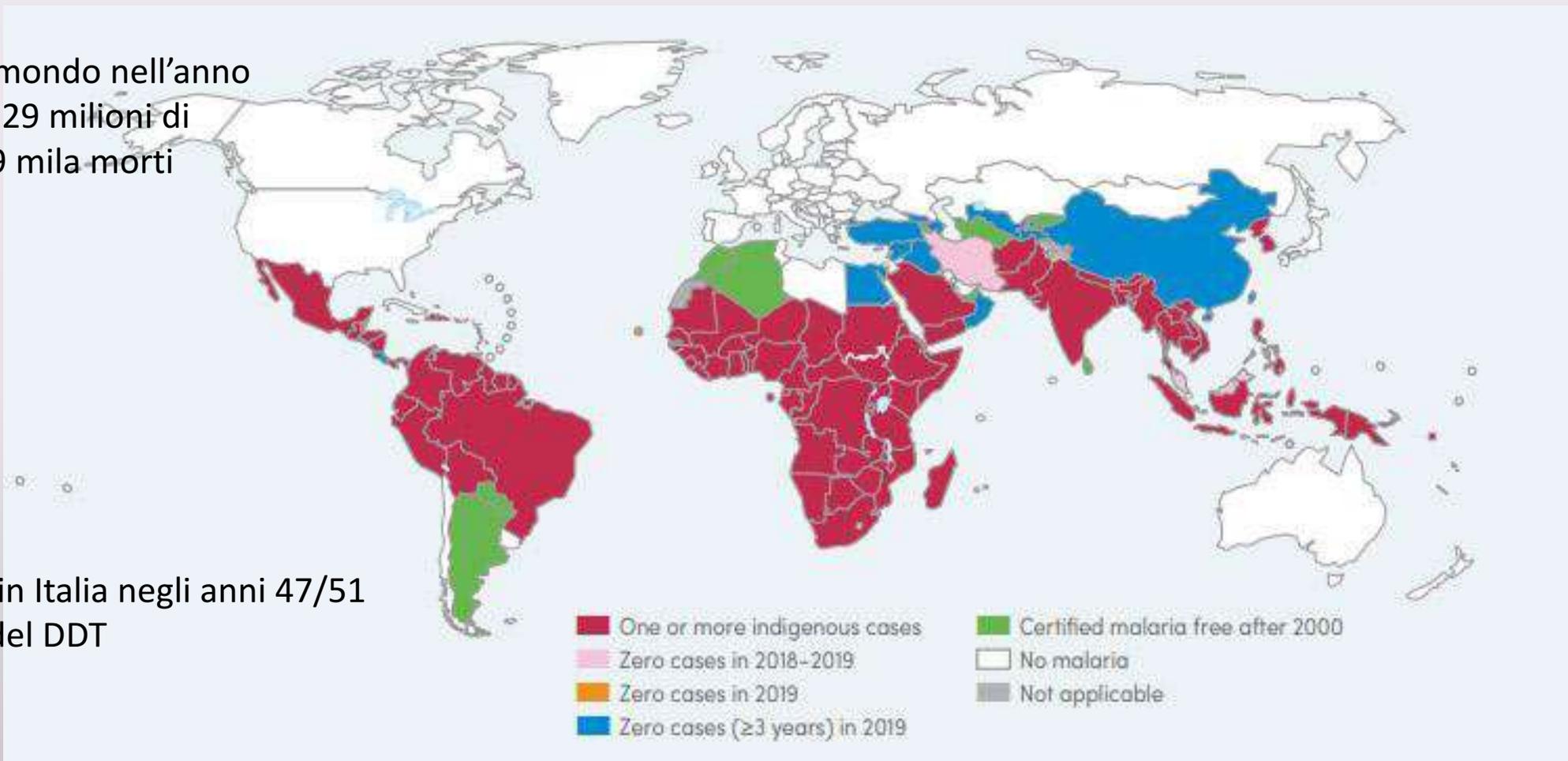
Un lato della medaglia

1845: un attacco di Peronospora su Patata in due anni portò a morte per fame 1 milione di irlandesi mentre un altro milione fu costretto ad emigrare in America in condizioni tali che migliaia di migranti morirono di stenti durante il viaggio



Malaria

La malaria nel mondo nell'anno 2019 contava 229 milioni di ammalati e 409 mila morti



Debellata in Italia negli anni 47/51 con l'uso del DDT

L'altro lato della medaglia

Il rapporto Oms conta ogni anno oltre 26 milioni di casi di avvelenamento da pesticidi con **258.000 decessi** a livello mondiale. Nelle note non si affronta il problema legato a incidenti nel sistema di produzione e di stoccaggio che ha comportato in realtà grossi disastri , basti pensare al disastro di **Bhopal nel 1984**, in India, quando la fuoriuscita di 40 tonnellate di isocianato di metile causò ben 8.000 morti e 500.000 intossicati. O all'incidente alla **Farmoplant, in Toscana**, che nel 1988 comportò la fuoriuscita del rogor con la formazione di una nube tossica che si diffuse per oltre 2.000 chilometri quadrati. O all'incidente di **Seveso, nel 1976**, con lo scoppio di un reattore contenente triclorofenolo, sostanza chimica utilizzata anche come precursore di pesticidi.

Ma non finisce qui



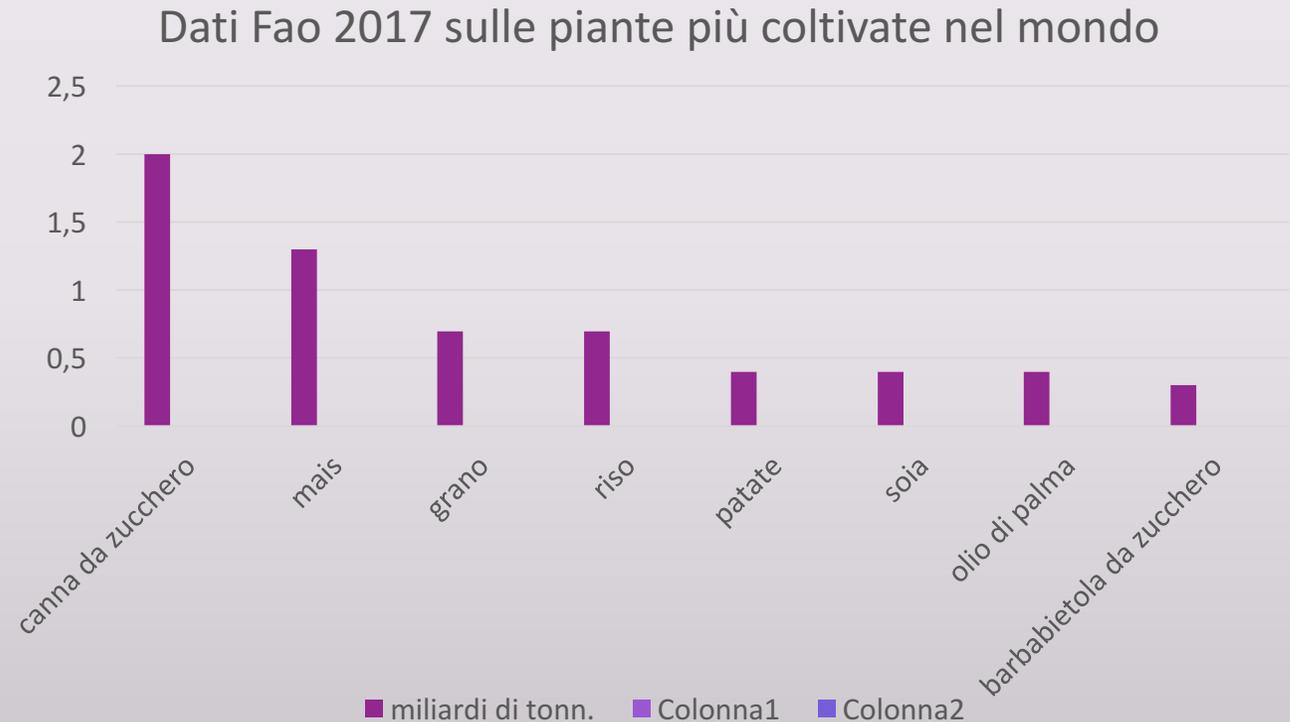
La spinta alla monocoltura, alla meccanizzazione, alla lavorazione forzata del terreno , all'uso massiccio di fitofarmaci e alla scelta di varietà geneticamente sempre più selezionate di vegetali porta all'impovertimento del suolo, del paesaggio e della biodiversità in una spirale senza fine.

Gli OGM sembrano essere una delle risposte tecniche proposte per risolvere le problematiche emergenti

Foto Molinari

La semplificazione dell'agrosistema

- Delle circa 30.000 piante commestibili solo 200 vengono coltivate su scala significativa e delle altre, poche decine occupano la massima parte del paesaggio agrario mondiale. La MONOCOLTURA ha significato un risparmio in tecnologie e si è imposta sui mercati.





Agricoltura alternative

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il termine “**agricoltura biologica**” indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l’impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, **escludendo l’utilizzo di sostanze di sintesi chimica** (concimi, diserbanti, insetticidi). Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del **suolo, dell’acqua e dell’aria**, utilizzando invece tali risorse all’interno di un **modello di sviluppo** che possa durare nel tempo

PERMACULTURA

BILL MOLLISON e DAVID HOLMGREN negli anni ‘70 svilupparono il concetto di permacultura che prevede la riorganizzazione del paesaggio antropizzato



AGRICOLTURA BIODINAMICA

Basata sulle idee del teosofa STEINER dell’Agronomo BARTSCH e del chimico BREIDAX Il principio base della **disciplina nasce dal concetto che la fattoria è un organismo a se stante** in cui tutti i suoi abitanti sono sì elementi autonomi ma interconnessi tra loro da relazioni che ne permettono la sopravvivenza reciproca. Utilizza la rotazione delle colture, le colture di copertura, i metodi di concimazione naturale, accanto ad un’attenzione particolare ai cicli lunari in quanto considera fondamentale l’influsso di una **dimensione cosmica**.

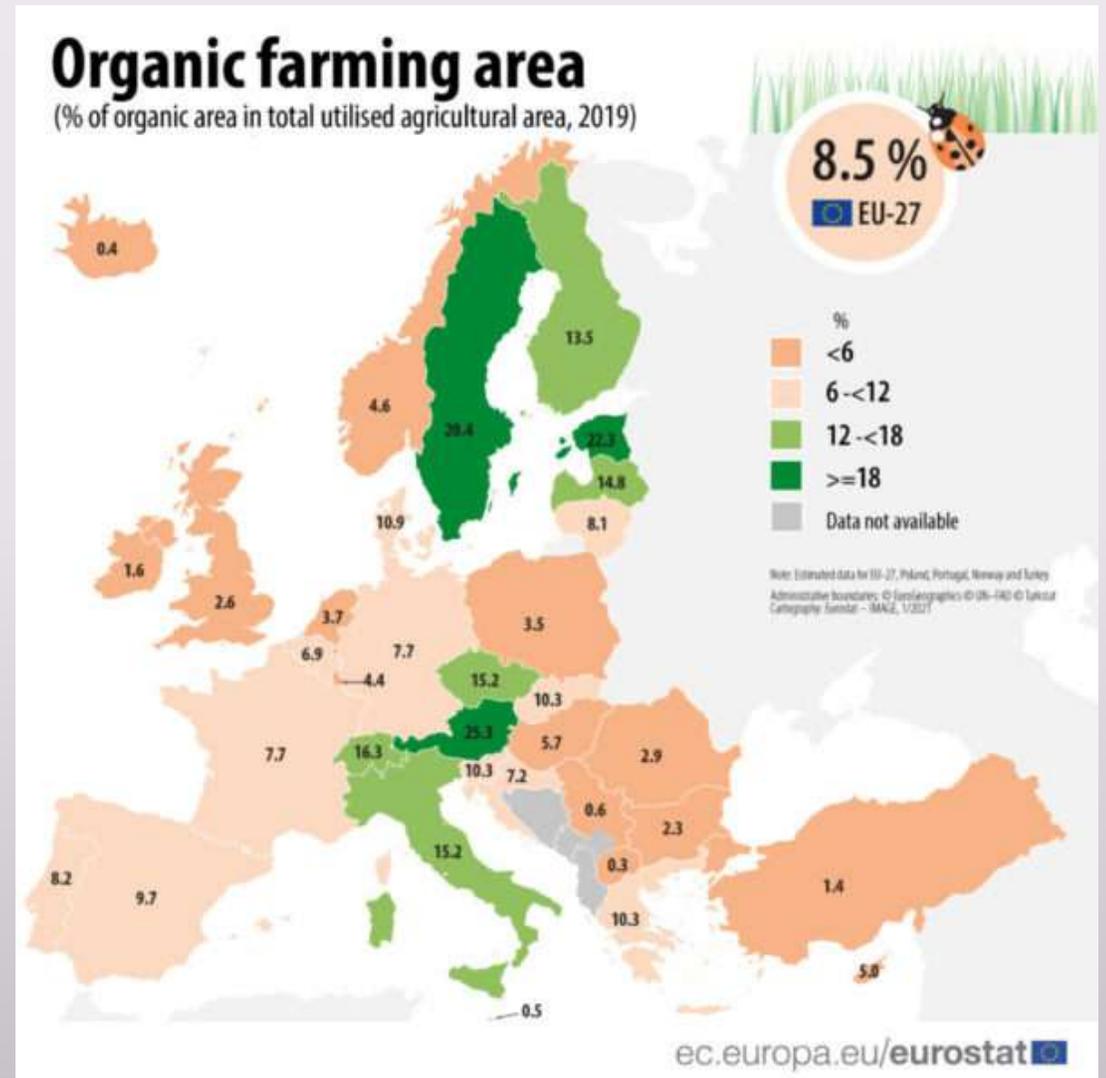
I **preparati biodinamici sono** gli strumenti capaci di trasferire le forze cosmiche soprannaturali alla terra.

GLI AGRICOLTORI BIODINAMICI ADERISCONO AL MARCHIO **DEMETER**

MOLTA STRADA DA FARE

NEL MONDO SOLO 1% DEI TERRENI AGRICOLI SONO COLTIVATI CON METODI "ORGANICI"

Marilisa Molinari



Mettiamo al sicuro la biodiversità



Il 15 settembre 2015, per la prima volta, alla banca è pervenuta una richiesta di prelievo: Il Centro internazionale per la Ricerca Agricola in aree asciutte di Aleppo in Siria ha richiesto il prelievo di semi di frumento andati distrutti per motivi bellici.

Alle isole Svalbard in una struttura sotterranea sotto il permafrost ad una temperatura di -18 gradi C, una raccolta di oltre 1 milione di semi garantiranno la sopravvivenza della nostra biodiversità, salvaguardandoli dai cambiamenti climatici ma anche da guerre o movimenti terroristici.

Il governo norvegese ha finanziato totalmente l'opera muraria, la gestione è affidata a un gruppo di finanziatori fra cui; gli stati aderenti, la FAO la GATES Foundation etc.

Nel 2018 un repentino quanto inaspettato innalzamento della temperatura ha provocato l'allagamento della struttura del deposito fortunatamente senza danni alle sementi. Ora il deposito è tenuto costantemente monitorato e refrigerato se necessario

I contenuti del Piano Azione Nazionale di contenimento dei prodotti fitosanitari

.....

- **aumento del 30% della superficie agricola condotta con il metodo della produzione integrata**
- **aumento del 60% della superficie agricola in biologico**
- **aumento dell'80% della superficie agricola condotta con il metodo dell'agricoltura biologica nelle aree naturali protette e nei Siti Natura 2000**
- **riduzione del 20% delle quantità di sostanze attive di prodotti fitosanitari candidate alla sostituzione**
- **percentuale non superiore all'1% dei campioni di alimenti di origine vegetale con presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari non conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 396/2005**
-

Agricoltura di precisione

- Con il decreto ministeriale 22 dicembre 2017, a firma del Ministro Maurizio Martina, sono state approvate le Linee guida per lo sviluppo dell'Agricoltura di precisione in Italia.
- *conservativa a rigenerativa attraverso l'agricoltura di precisione*
- “fare la cosa giusta, al momento giusto, al punto giusto
occorrono mezzi e tecnologie in grado di rilevare le diversità in campo e applicare in modo differenziato gli input necessari alla coltura all'interno dell'appezzamento.

Strasburgo ottobre 2021

La strategia **From Farm to Fork** è il piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione verso un **sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente**.

Nel testo approvato, gli eurodeputati hanno sottolineato la necessità di maggiore sostenibilità in ogni fase della filiera alimentare e hanno ribadito che tutti - dall'agricoltore al consumatore - hanno un ruolo da svolgere in tal senso. Affinché gli agricoltori percepiscano una parte equa dei profitti ottenuti da alimenti prodotti in modo sostenibile, gli eurodeputati hanno chiesto alla Commissione di intensificare gli sforzi, anche attraverso l'adeguamento delle regole di concorrenza, per rafforzare la posizione degli agricoltori nella filiera.

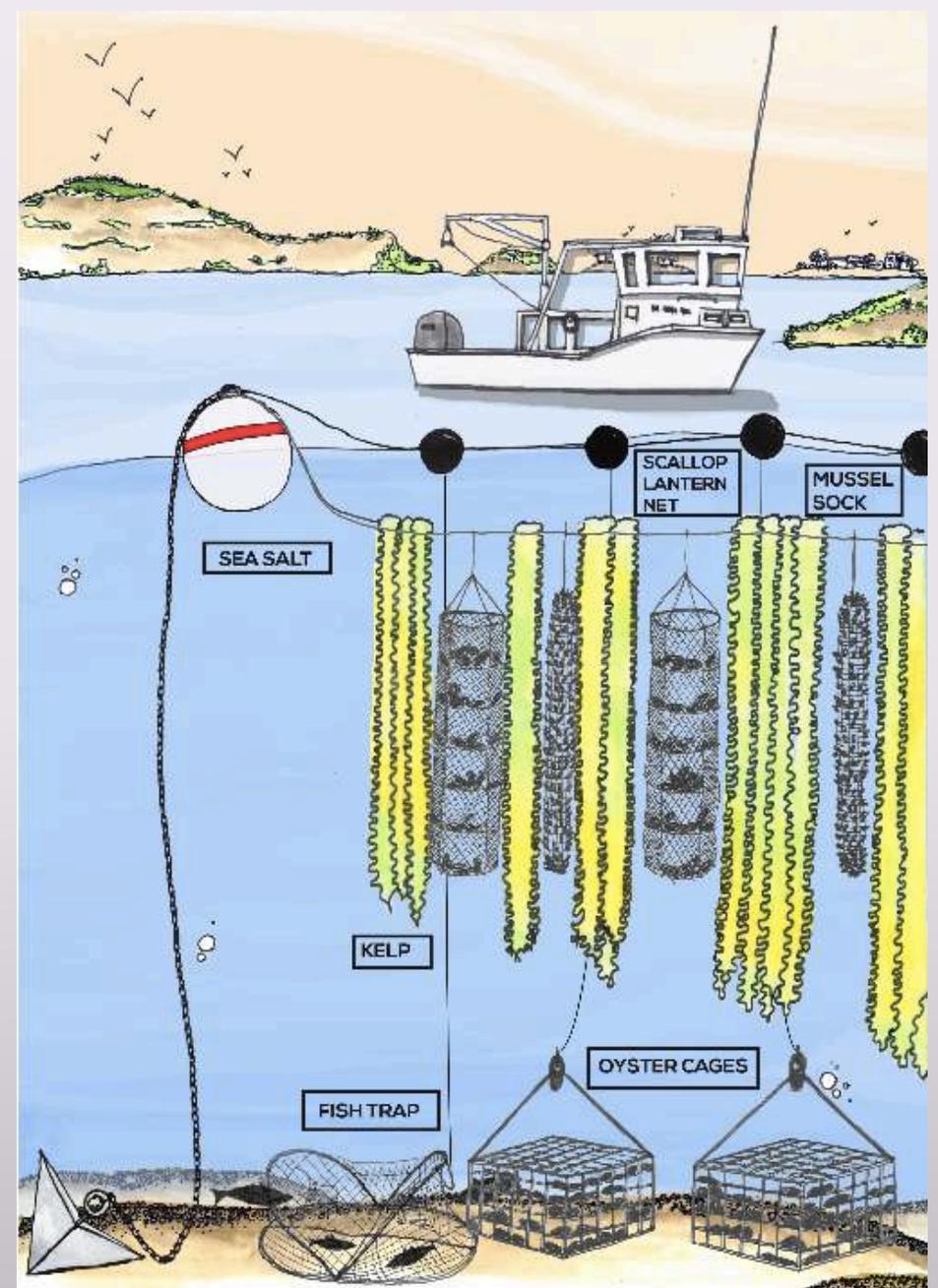
Nelle sue raccomandazioni per un cibo più sano il Pe ha chiesto di contrastare il consumo eccessivo di carne e di alimenti altamente trasformati ricchi di sale, zuccheri e grassi, anche fissando i livelli massimi di assunzione. Quanto ai pesticidi e alla protezione degli impollinatori, il Parlamento intende migliorarne il processo di approvazione e di monitorarne il rispetto delle norme per proteggere gli impollinatori e la biodiversità



- Piscicoltura sostenibile e coltivazioni verticali

Agricoltura futuribile?

Con la coltivazione delle alghe si potrebbero sfamare 12 miliardi di persone e produrre mangime per il bestiame, oltre che mitigare i cambiamenti climatici



Le piante c4

Mais sorgo canna da zucchero

Piante dei climi con alti irraggiamenti solari e clima siccitoso

Risparmiano acqua nella fissazione del carbonio con un meccanismo più efficiente delle piante c3

le potenzialità produttive risultano più alte.

Più alta efficienza fotosintetica

Perché si vuole dunque trasformare il riso da pianta C3 a C4?

"In questo modo il riso potrebbe continuare i processi di fotosintesi in modo più efficiente anche nel caso in cui le temperature siano elevate, eventualità sempre più frequente visti gli effetti dei cambiamenti climatici".

Colture idroponiche

E' UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE SENZA SUOLO, DOVE IL TERRENO È SOSTITUITO DA UN SUBSTRATO INERTE, COME ARGILLA ESPANSA, FIBRA DI COCCO, LANA DI ROCCIA O ZEOLITE. NELLA QUALE CIRCOLA UNA SOSTANZA NUTRITIVA

Con la coltivazione fuori suolo si può coltivare in qualsiasi luogo e condizione, all'aperto o al chiuso, in orizzontale o in verticale. C'è un perfetto controllo delle infestanti e riciclo delle acque ma di contro i costi d'impianto sono elevati e necessitano di personale tecnico specializzato.



Partiamo da un dato: nel 2019 l'Italia ha importato dall'Olanda circa 62mila tonnellate di pomodori da mensa. Il paradosso è che l'Olanda, a differenza dell'Italia, non è un paese dal clima favorevole alla crescita di questo ortaggio. Il segreto sta nelle serre, che grazie al controllo del clima e all'illuminazione artificiale, riescono a produrre tutto l'anno, garantendo alla GD prodotti di qualità, standardizzati e dal basso costo.



La dieta perfetta, utopia delle pance piene

Nel 2019, secondo il rapporto delle Nazioni Unite *oltre 690 milioni di persone erano denutrite*. In seguito alla pandemia e al cambiamento climatico la situazione è in rapido peggioramento in 16 Paesi in Africa, 4 in America Centrale e 3 in Asia.

DI CONTRO

Secondo i dati forniti dall'Organizzazione mondiale della sanità, il numero di persone obese **nel mondo** è raddoppiato a partire dal 1980: nel 2014 oltre 1,9 miliardi di adulti erano in sovrappeso, tra cui oltre **600 milioni obesi**.

Negli Stati Uniti l'**obesità** è stimata come causa di un numero di decessi compreso fra gli 111 909 e i 365 000 all'anno, mentre **nell'Unione europea un milione di decessi** sono attribuiti al peso in eccesso.



La dieta mediterranea



Marilisa Molinari

- *È un falso storico*
- Non corrisponde alla dieta di nessuna area geografica del Mediterraneo
- Nata a tavolino, deve la sua genesi ad una ricerca della Rockefeller Foundation e agli studi del biologo Ancel Keys che venne in Italia nel '50 ad un convegno sull'alimentazione e condusse degli studi sulle abitudini alimentari dei paesi affacciati all'area mediterranea.
- In queste aree geografiche, nei primi anni sessanta, l'aspettativa di vita era tra le più alte del mondo; al contrario l'incidenza di malattie cardiovascolari e alcuni tumori, nonostante il basso livello economico e la scarsità di assistenza sanitaria erano ai livelli minimi. Venne quindi stilata (a tavolino) una dieta ideale estrapolata dai cibi tipici consumati nei paesi presi in esame: Italia, Spagna, Grecia, Portogallo, Marocco, Croazia, Cipro.
- Nel 2010 L'Unesco riconosce la dieta mediterranea come *Patrimonio intangibile dell'umanità*

Indagine parlamentare sulla miseria in Italia e sui mezzi per combatterla 1951/1954

Individua 9 aree depresse : zona montana alpina, delta padano, zona montana abruzzese, Puglia e Lucania, Calabria e Sicilia, Sardegna, periferie di Milano Roma e Napoli

Quasi un milione di persone non consumano carne né vino né zucchero, oltre

3 milioni di persone sono sottanutrite

6.000.000 di poveri di cui 2.300.000 senza nessuna assistenza. A fronte di 36.000 Enti di assistenza pubblici e privati sparsi sul territorio.

In particolare nelle aree del mezzogiorno base del regime alimentare son spesso acqua non potabile, carni di animali morti per malattia, grasso rancido.

Perdurano malattie dovute alla cattiva nutrizione (solo negli anni '60 si iniziò una seria campagna di lotta alla tubercolosi bovina trasmessa all'uomo dal latte crudo di bovina infetta.)

Piramide della dieta mediterranea



Indicazioni Airc per over 65

- 2000 calorie al giorno
- CARBOIDRATI 3 porzioni tra 50 gr di pane e/o 70gr pasta riso
- FRUTTA VERDURA 5 porzioni
- PROTEINE 2 porzioni privilegiando 100 gr di pesce o carne bianca o 120 gr di legumi, 2 uova, 1 sola volta la settimana carni rosse 70 gr. o piccola porzione di formaggio
- GRASSI olio di oliva max 3 cucchiaini o olio di noci o di lino o di sesamo, poco burro o strutto
- IMPORTANTI LE VITAMINE B12 da pesce, il Ca e la vitamina D meglio da latte di soia o di avena o di riso , la vit. K da soia fagioli banane, cavolfiori, spinaci

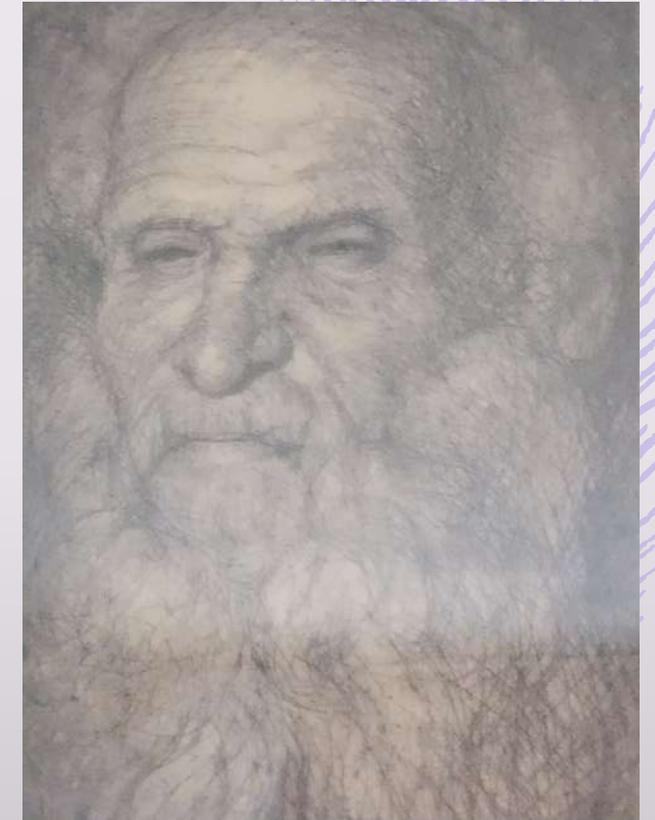
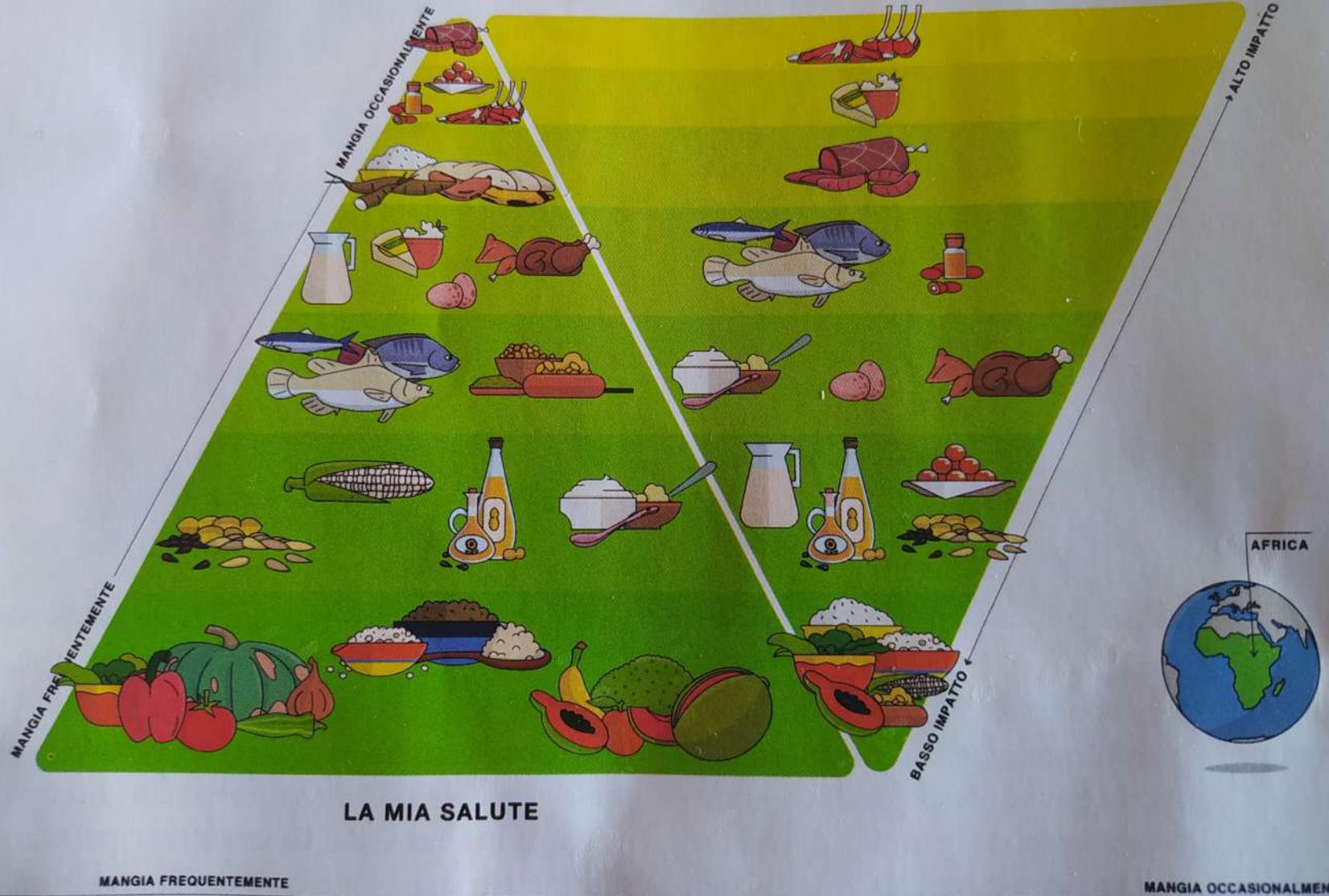


FOTO MOLINARI DEL DISEGNO DEL PITTORE
GIACOMO PICCININI

Qualche ricetta povera per arricchire la nostra dieta

- **GLI SBROFADEI:** In un litro e mezzo di acqua versare 2hg di farina bianca e 2hg di farina gialla sino ad ottenere una polentina molto liquida , far cuocere sempre mescolando per circa 30 minuti, aggiustare di sale e aggiungere altra acqua se si addensasse troppo. In una scodella versare latte tiepido e quindi aggiungere a cucchiaiate la polentina calda.
- **PAN COTTO:**200 gr di pane raffermo tagliato a tocchetti, 1 foglia di salvia, versarci sopra brodo vegetale e far bollire qualche minuto poi versare in un piatto e aggiungere un poco di formaggio grattugiato e un filo d'olio d'oliva.
- **VIAROL:** Raccogliere le prime erbe che spuntano dopo l'inverno (aglio orsino, erba cipollina, tarassaco, primula, foglie di violetta, silene ,ortica, caglio, polmonaria ,chenopodio, etc.) soffriggetele con poco olio e cipolla aggiungete acqua sale e fate bollire. A fine cottura potete aggiungere per arricchire un uovo sbattuto e/ o formaggio e versare su una fetta di polenta abbrustolita.

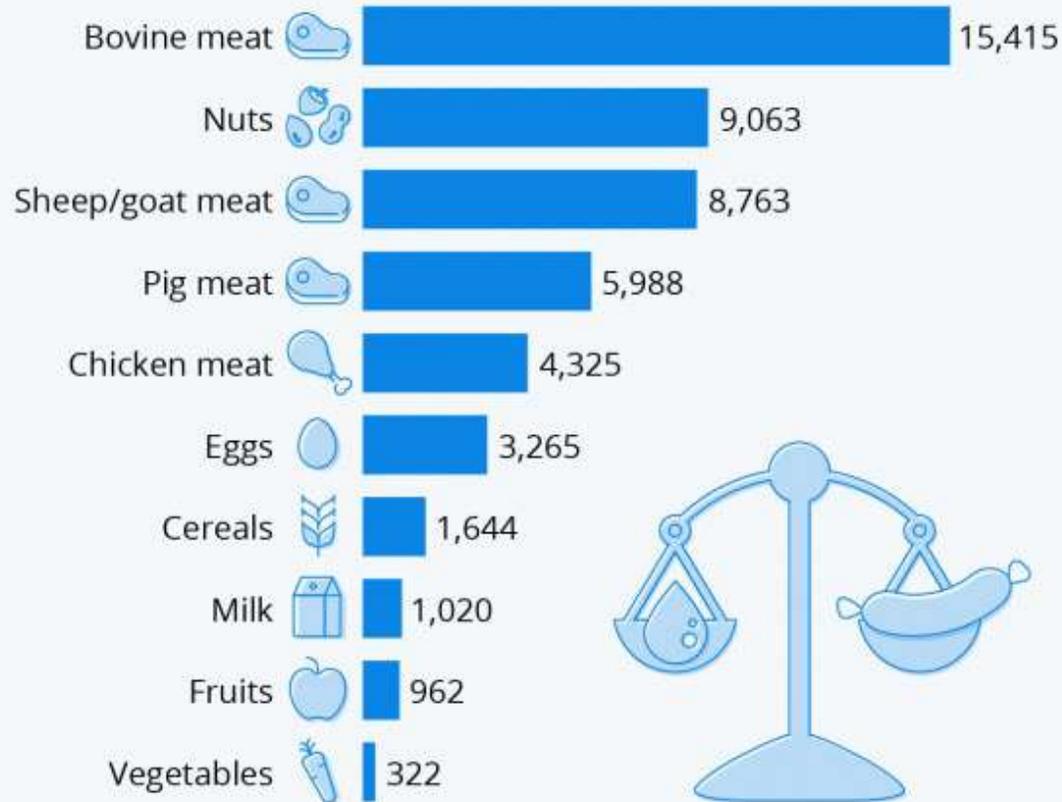
IL MIO IMPATTO SUL CLIMA



da National Geographic

How Thirsty is Our Food?

Liters of water required to produce one kilogram of the following food products*



* Global averages

Source: Water Footprint Network



Non viene comunque preso in esame il **contesto locale** in cui avvengono la produzione e **l'allevamento**, non si mette cioè in relazione il prelievo di acqua con la **disponibilità** di quel territorio.

L'agroalimentare italiano in soldoni

Il 12% del PIL italiano è rappresentato dal settore agroalimentare **550 miliardi di euro**

L'export italiano ha reso 44 miliardi di euro, il **9,4%** dei beni e servizi totali.

Destinatari sono principalmente i paesi della UE poi USA, Giappone, Arabia Saudita, Emirati Arabi.

Esportiamo principalmente: cereali e derivati, latte e derivati, vino e mosti, ortaggi e derivati, frutta fresca e trasformata

Dati ismea 2019

ADULTERAZIONI E FRODI ALIMENTARI

- Uno degli episodi **più gravi** di adulterazioni alimentari fu quello del vino al metanolo che nel marzo **1986** provocò 23 vittime con decine di persone con lesioni gravissime (perdita della vista), in tutto furono una sessantina le aziende coinvolte tutte del Piemonte e della Lombardia.
- Nel 2008 il latte in polvere della nota marca cinese Sanlu fu adulterato con melamina per arricchirlo in proteine, la conseguenza fu la morte di 6 bambini e danni ai reni per 300.000 neonati cinesi
- La grande differenza fra i due casi fu la pena commutata ai responsabili degli atti criminosi, in uno dei due casi furono decretate pene di morte ed ergastoli.

LE PIU' FREQUENTI FRODI ALIMENTARI

- *Mozzarella* trattata con perossido di benzoile per “sbiancarla
- *Carni* lavorate trattate con additivo a base di anidride solforosa per renderle di colore rosso
- *Acque* gassate o bibite analcoliche addizionate di glicerina o con anidride solforosa
- Vendita di prodotti *scongelati* per freschi
- Vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti). In questo caso le carni sono ricche di acqua e si riducono notevolmente dopo la cottura. Vendita di carni contenenti residui di medicinali
- *Olío di olíva* dichiarato extravergine invece addizionato con betacarotene o clorofilla olio di semi scadente o olii di origine non italiana

Agropirateria o Italian Sounding



Marilisa Molinari

Foto Molinari

L'effetto dell'agropirateria internazionale ha raggiunto la cifra record di 100 miliardi di euro di *falso Made in Italy*, il cui danno economico è aumentato del 70% solo nell'ultimo decennio.

Con l'Art. 517 del cod. penale *si introduce il reato* di agropirateria. Il Parmigiano Reggiano è il più copiato insieme al Grana Padano ma non è da meno la mozzarella, l'aceto balsamico di Modena, gli spaghetti alla napoletana, la conserva di pomodoro, il salame Milano e molti altri prodotti. Esempi della trasformazione "in termini" del formaggio italiano: in Brasile si vende un prodotto denominato "Parmesao", in Argentina "Regianito", in Sudamerica "Parmesano", in Cina "Parmeson" negli Usa "Parmesan", negli Emirati Arabi la Zottarella etc.etc.

Il boom economico italiano

- Fra il 1958 e il 1968 si segna lo spartiacque tra miseria e benessere, la fine della civiltà contadina è un evento che cambia la storia italiana
- Le malattie per denutrizione in pochi anni sono sostituite dalle malattie per iperalimentazione,
- La floridezza, simbolo di salute, diventa obesità,
- L'eccezionalità del pranzo festivo diventa abbondanza ininterrotta
- Si giunge alla nostalgia di un tempo alimentare perduto trasformato in mito di genuinità e naturalezza, un tempo evocato come universo equilibrato basato su un corretto rapporto tra uomo, animali e natura

– **Non è così**

– **SPESSE VIENE MITIZZATO UN PASSATO MAI ESISTITO**

– **bibliografia** **FINE PASTO** di Vito Teti

Le trasformazioni culturali della società italiana del benessere

L'esodo dalla montagna, la migrazione dal sud al nord, il nuovo ruolo assunto dalle donne che da casalinghe entrano nel mondo del lavoro trasformano completamente la società italiana e l'organizzazione familiare.

Diventa impossibile ritrovarsi a pranzo, gli impegni pomeridiani anche per i figli sono molteplici.

Si ha bisogno di pasti semplici che richiedono poco tempo di preparazione.

Arriva la GDO , nel 1957 a Milano si apre il primo supermercato.

Nascono i fast food nel 1954 apre Burghy e tre anni dopo apre Mac Donald's in Italia.

Anni ottanta, una consapevolezza alimentare raggiunta?

- Negli anni Settanta la dieta degli italiani raggiunse la soglia di saturazione quantitativa superando le tremila calorie
- A partire dalla fine degli **anni ottanta** la consapevolezza sui problemi relativi alla salute e all'inquinamento cambiarono le abitudini alimentari.
- Calarono il consumo di carne, bevande e grassi, crebbero i consumi di pesce, cereali, frutta e ortaggi.
- Slow Food lanciò il suo slogan **buono pulito giusto**
- Cresce nell'opinione pubblica il convincimento che la salvaguardia della salute può coincidere con la lotta allo spreco e con la produzione di prodotti garantiti e giustamente remunerati

- L'ambiente dal quale proviene un certo prodotto costituisce dato fondamentale assoluto per garantire autenticità e genuinità di quel prodotto? E' impossibile stabilire confronti tra il "buono" di oggi e quello di ieri
- Si sono moltiplicate le occasioni di valorizzazione dei prodotti locali *con percorsi enogastronomici, sagre e feste* organizzate nelle diverse località turistiche.
- Un vero e proprio boom, frutto dell'esigenza di ristabilire un rapporto più diretto con il cibo, la cultura e le tradizioni.
- Il grande successo del Turismo verde e dell' Agriturismo o degli Alberghi diffusi nascono da questo bisogno di un ritorno al *contatto non mediato* con madre natura e i suoi prodotti

Recupero delle tradizioni o aggregazioni commerciali ?



Coldiretti stima in oltre 4.000 miliardi il valore finale dei prodotti alimentari a denominazione d'origine consumati dagli italiani durante l'estate.

Ma in Italia **27000 sagre**, con un fatturato di quasi 559 milioni di euro, **sono fasulle**, ovvero **non sono legate a una tradizione** o a un prodotto tipico del luogo dove **sono** organizzate (esempi tra le tante ; sagra delle ciliegie ad Abbiategrosso e dello struzzo a Mantova)

LE SAGRE sono storicamente momenti di festa e di vendita di prodotti che la zona ha coltivato e di cui conserva nel tempo segreti e possiede particolare pregio riconosciuto sul mercato. Grande richiamo nel tempo hanno in provincia di Bergamo le **CASTAGNATE E LA FESTA DEL VINO DI SCANZOROSCIATE** o **la sagra di scarpinocc a Parre**

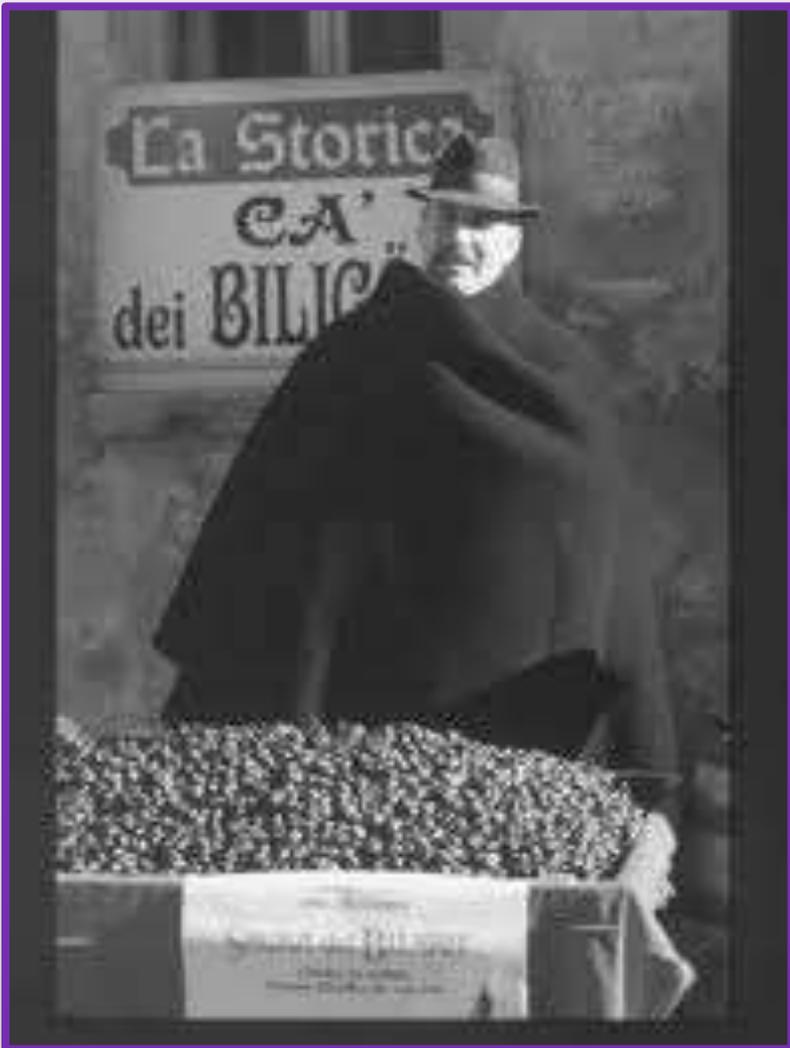


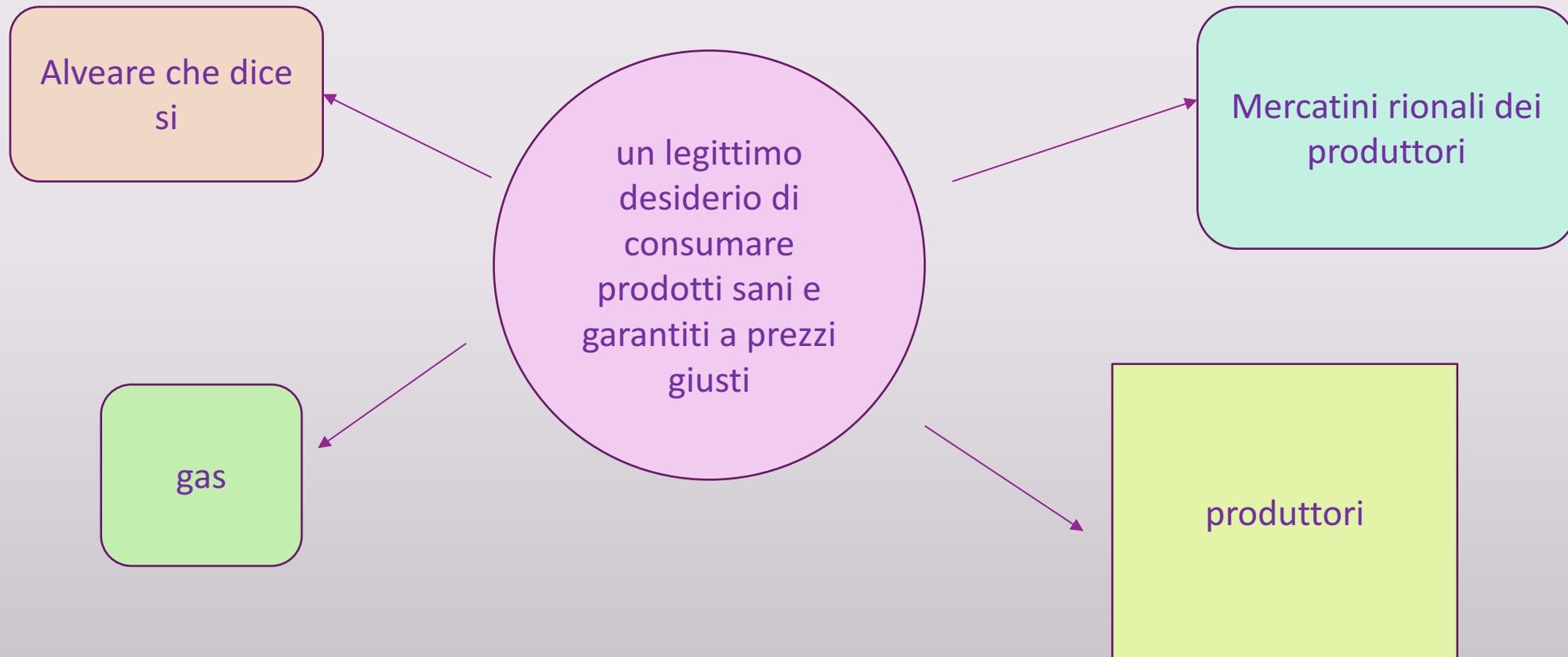
Foto Molinari

Marilisa Molinari

Le nuove vie del cibo

- Il desiderio di ristabilire il legame che unisce l'uomo alla terra spinge a scelte estreme quali quelle dei crudisti, del foraging, dei fruttariani....
- Anni '90 si rischia l'ossessione della ricerca di un Eden perduto dove è possibile ritrovare i sapori della terra che abbiamo tradito avvelenandola con fitofarmaci per decenni?
- I mass media inondano di messaggi spesso contraddittori e fuorvianti i consumatori.
- In una babele di informazioni ricostruire le vie del cibo nella speranza di riprendere un legame con la terra non è facile ma per chi lo ritiene indispensabile oggi alcune strategie sono state messe a punto.

Dal produttore al consumatore



NUOVE PROPOSTE

Radici

Antipasti

- CUORE DI BRUNO ALPINA LEGGERMENTE AFFUMICATO, FORMAGGIO DI MALGA, ROSE FERMENTATE euro 16
- PECORA GIGANTE, MELA E OXALIS ROSSA euro 16
- STORIONE ALBINO, KOJI AL BURRO AFFUMICATO E ANETO euro 16
- ANIMELLA DI VITELLO, UOVA DI TROTA E PINO euro 17

Primi

- LINGUINE "SENATORE CAPPELLI", NOCI E GARUM DI SARDE euro 18
- MEZZE MANICHE DI GRANO ANTICO E ANEMONI DI MARE euro 18
- RISOTTO ALLE ERBE, LATTICELLO E PECORA DI MONTAGNA euro 18
- GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA, FORMAGGIO CAPRINO E PRUGNE LACTO-FERMENTATE euro 18

Secondi

- LUCCIO PERCA, SALSA DI FUNGHI E CEREALI FERMENTATI, BETULLA E AGLIO URSINO euro 24
- MAIALINO COTTO LENTAMENTE NEL LEGNO DI QUERCIA, RIBES NERO E MIRTILLI euro 24
- BARBABIETOLA COTTA A CARBONE, ARONIA E OXALIS ROSSA euro 21
- FILETTO DI RANA PESCATRICE, SALSA UMAMI AL BURRO AFFUMICATO, GRIFOLA FRONDOSA E TE DI FUNGHI LACTO-FERMENTATI euro 24

Dolci

- LATTE, ROSA E RABBARO euro 11
- NOCI, POLLINE E MIRTILLI euro 11
- "ACID TRIP": ACETOSELLA, LIMONE NERO E LIQUIRIZIA SELVATICA euro 11
- GELATO AL MISO D'ORZO, CIOCCOLATO DI CERALI E NOCCIOLE euro 11



Foto Molinari



- *I Ministeri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei beni culturali e del turismo hanno proclamato il 2018 “Anno nazionale del cibo italiano”, al fine di diffondere la cultura e la tradizione enogastronomica del Bel Paese, con un denso calendario di eventi e manifestazioni che sottolineano il legame profondo tra cibo, paesaggio, identità, cultura”.*



1000 orti in Africa progetto slow food

Gli orti sono importanti **baluardi contro l'agricoltura intensiva e gli** accaparramenti delle terre che stanno operando i cinesi con l'intento di fare OGM e monocultura.

Nella regione africana occidentale ci sono sia i **giardini comunitari** sia i **giardini scolastici**, «per insegnare anche ai bambini a produrre il cibo locale e spiegare loro che è importante coltivare i prodotti della loro terra».

Ci sono anche **orti nelle carceri**, come in Senegal, sia per educare i prigionieri, sia per migliorare la qualità del cibo che viene dato in prigione. In collaborazione con Slow Food, vengono portate avanti attività per preservare la biodiversità sul territorio, ripartendo dall'**agricoltura tradizionale**, e da **prodotti locali** come il gari e la manioca e tanti altri vegetali abbandonati e dimenticati da tempo ma che possono diventare importanti per l'alimentazione locale.



IL GUSTO E' UNA SENSAZIONE POLISENSORIALE



LE PAPILLE GUSTATIVE POSTE NELLA BOCCA
CI DANNO INFORMAZIONI PRECISE
RISPETTO AI SAPORI: DOLCE, AMARO,
ACIDO, SALATO. LA CONSISTENZA, IL
VOLUME, LA TEMPERATURA.
MA LA COMPLESSITA' PERCETTIVA (FLAVOR)
SI OTTIENE UNENDO GLI STIMOLI
OLFATTIVI.
LA VISTA DEL COLORE , DELLA
PRESENTAZIONE DEL CIBO E LA SUA
SENSAZIONE TATTILE HANNO INFINE UN
RUOLO DETERMINANTE NEL DETERMINARE
LA GRADEVOLEZZA O MENO DI QUANTO SI
MANGIA

Il cibo è innanzitutto bisogno fisiologico primario , il nutrimento è uno dei primi linguaggi non verbali con cui ci confrontiamo.

Con il cibo primario assorbiamo l'amore materno, con il cibo in fase adulta perpetuiamo il bisogno di convivialità.

Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo (Ippocrate)

L'uomo è ciò che mangia (Feuerbach)



Foto Molinari

QUESTA DISPENSA E' AD USO ESCLUSIVO DEI CORSISTI DI TERZA UNIVERSITA'. LE FOTOGRAFIE CHE APPAIONO SE NON RIPORTANO LA SCRITTA : FOTO MOLINARI, SONO ESTRATTE DA GOOGLE E QUINDI DA ATTRIBUIRSI AI SINGOLI AUTORI.