

“La Magna Capitana”
Biblioteca Provinciale di Foggia

Direttore: Franco Mercurio

è un servizio della Provincia di Foggia

Presidente: Carmine Stallone

**Biblioteca Provinciale di Foggia
La Magna Capitana**

De Gustibus...

catalogo della mostra bibliografica e documentaria

a cura di

Milena Tancredi

Biblioteca dei Ragazzi

Annalisa Scillitani

Area Divulgativa

Pasquale D'Addeda

Sala Narrativa

Enrichetta Fatigato

ilDock

Immagini

Maria Altobella

Area di Consultazione Generale

Antonio Ventura

Fondi Speciali

Cucina: cultura o natura?

di Franco Mercurio

Era il 1854, quando dopo molti rimaneggiamenti Henry D. Thoreau si decideva a pubblicare il diario di vita vissuta fra il 1847 ed il '48 al limite delle possibilità umane in un bosco, in una capanna costruita in gran parte da solo, sulle sponde del lago Walden vicino alla cittadina di Concord in Massachusetts. "Andai nei boschi perchè desideravo vivere con saggezza, per affrontare solo i fatti essenziali della vita, e per vedere se non fossi capace di imparare quanto essa aveva da insegnarmi, e per non scoprire, in punto di morte, che non ero vissuto. Non volevo vivere quella che non era una vita, a meno che non fosse assolutamente necessario. Volevo vivere profondamente e succhiare tutto il midollo di essa".

Intriso da una vena trascendentale, Thoreau esprimeva il bisogno di un ritorno alla natura, proprio nel momento in cui la civiltà borghese ottocentesca, anche nel Nuovo Mondo, costruiva le proprie fortune sull'uso sfrontato delle risorse naturali, acuendo l'antico contrasto fra natura e cultura. La sfida, tutta individuale di Thoreau, lo avrebbe reso uno dei padri dell'ecologismo, introducendo nella società capitalistica il bisogno di ricostruire un rapporto più equilibrato con la natura e i suoi prodotti.

In realtà è l'intero processo della civilizzazione ad essere percorso dalla contrapposizione, anche aspra, fra natura e cultura, in cui i modelli etici sono più

volte mutati nella motilità dei sentimenti umani. Diversi sono gli angoli visivi del confronto che ha accompagnato la civilizzazione. Natura *versus* cultura ha significato lo scontro fra la rozzezza dello stato naturale e la raffinatezza della cultura. Le civiltà si sono collocate sovente fra questi due estremi, dove lo stato naturale era la barbarie che cerca di condizionare i processi di liberazione interiore indotti dalla ricerca delle finezze dello spirito.

Ma natura *versus* cultura ha assunto significati assolutamente opposti nel momento in cui ha marcato lo scontro fra l'innocenza dello stato naturale e la corruzione e la sofisticazione della civilizzazione. In quest'altra visione del mondo è la cultura ad assumere valori etici negativi, perchè assume in sé la funzione di elaborare e complicare quei processi che in natura sono semplici, trasparenti, controllabili.

La cucina elaborata è stata il sinonimo della raffinatezza culturale e nello stesso tempo ha attirato su di sé tutti i disvalori delle società dominate da pochi ricchi ed opulenti in un mondo in cui la malattia più diffusa e perniciosa era la fame.

La produzione intellettuale al riguardo è sconfinata ed in questo catalogo ne troverete a iosa, dai saggi alla letteratura, dal cinema alle fiabe per ragazzi. Lo sforzo collettivo dei bibliotecari ha consentito questo catalogo, che è solo una

parte di quanto noi possediamo sull'argomento. Ma d'altra parte, come potrete notare, e come non può essere diversamente, l'alimentazione, il cibo, la cucina, l'arte culinaria sono materie così trasversali che riguardano ambiti così vasti e disparati che diventa quasi una fatica di Sisifo riuscire a condurre ad unitarietà. Ma, si sa, il nostro mestiere è anche questo.

A me, fra tanto pubblicato, piace ricordare *Le mille e una notte*, i *Racconti di Canterbury*, i racconti picareschi e il *Pentamerone*, dove, sovente, in qualsiasi dei quattro punti cardinali, il convitato di pietra è lo stomaco vuoto. In molte di quelle storie vi è un comandamento: primo mangiare. Non importa cosa, come, dove, quando. Solo dopo è stato elaborato il secondo: mangiare bene.

Comandamenti non scritti, ma così strutturati e interiorizzati che sono diventati, nel corso della nostra civilizzazione, punti focali delle stesse manifestazioni religiose. Agli dei del mondo antico si offrivano cibi e bevande, le parti migliori. Ai morti si completava il corredo funerario con cibi e bevande, le parti migliori. E il Dio degli Ebrei celebrava la nuova alleanza con il suo popolo con il passaggio e con l'agnello, ulteriore metafora alimentare. E il Dio dei Cristiani costruiva il fondamento della liturgia sull'ultima cena, dove ancora una volta si offre il cibo e la bevanda migliore. E il Dio dei Credenti detta i rituali di macellazione perché la carne sia dichiarata lecita e quindi si trasformi in benefico cibo.

Regole, dettami, comandamenti che affondano le loro radici nell'antica lotta per la sopravvivenza, ma anche nella consapevolezza che la cucina che si fonda sul fuoco e sul cotto, e che dunque elabora quanto la natura offre allo stato sponta-

neo, deve un rispetto profondo al cibo nel suo stadio primordiale, quello naturale. Sia esso animale, sia esso vegetale.

La società dei consumi ha prodotto le prime generazioni che non conoscono più la fame come malattia antica da esorcizzare quotidianamente. Anche se ancora una grandissima parte del mondo soffre la povertà, un miliardo di persone non è più perseguitato dallo spettro nero della fame. Ma è pur vero che l'abbondanza di cibi, nel ricco mondo occidentale, ha finito per indurre stili di vita che vanno contro i rituali alimentari delle antiche società rurali e pastorali e contro la percezione dell'alimentazione che queste nostre antiche culture avevano stratificato nei secoli. Paradossalmente, la società dei consumi ha indotto forme alimentari e cucine innaturali. Il fast food *versus* lo slow food, la globalizzazione dei gusti di McDonald's *versus* la strenua difesa delle cucine regionali sono gli esempi più noti di questa rivoluzione alimentare in atto. Ma, ancora più al fondo, il consumismo alimentare ha perfino indotto alla cosificazione degli alimenti. Non vogliamo più uccidere una gallina, illudendoci di rispettare la vita con questa scelta. Temiamo di alimentarci con vegetali geneticamente trasformati. Eppure preferiamo un bastoncino di pesce congelato, un hamburger o una cotoletta precotta di un improbabile essere, perché preferiamo non porci troppe domande sulle origini di questi alimenti. L'alienazione della società dei consumi ha dilatato enormemente le aspettative di gioventù, ha delegato il rapporto con la morte a pochi funzionari, ha sconquassato il rapporto con i quadri naturali reali, ha inventato uno stato naturale immaginario fatto di savane e di foreste equatoriali con animali selvatici mediatici da tute-

lare a qualsiasi costo e di cani e gatti che mangiano da umani e da umani che riducono l'alimentazione ad apporti proteici bilanciati.

Nello sforzo di recuperare un rapporto più equilibrato con il cibo stiamo assistendo allo sviluppo di una nuova concezione della cucina, quella naturale.

Ci troviamo decisamente di fronte ad un ossimoro, che ha acutamente evidenziato Giovanni Ballerini, il Vice Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina. Perché la cucina, proprio perché elabora, interpreta, ricompone gli ingredienti alimentari, è in sé una forma evidente di elaborazione culturale. Una cucina naturale non esiste perché la cucina per essere tale deve modificare e trasformare i prodotti naturali. La cucina è per definizione contro lo stato naturale degli alimenti. Ed ancora una volta riemerge questo scontro fra natura e cultura.

A meno che per cucina naturale non si voglia intendere una cucina che non utilizza ingredienti adulterati, mistificati, modificati. La società complessa del consumo ha reso complessi i processi di produzione, anche alimentare. L'uomo si sente inerme, incapace di controllare direttamente la "costruzione" degli alimenti, vivendo, spesso, con disagio e timore il rapporto con il cibo. Ed è facile, troppo facile, fare un rimando alle nuove malattie della società dei consumi (bulimia, anoressia) o alle nuove filosofie (animalismo, vegetarianismo). Il mondo islamico ha tentato di frenare l'industria alimentare indicando perfino vere e proprie liste nere di conservanti e coloranti illeciti, partendo da quanto prescrive la sura in materia di sangue, di maiali e di animali il cui consumo è illecito o abominevole. Quello cristiano sta inventando una sorta di nuovo panteismo naturalistico da

un lato, mentre, dall'altro, sta facendo della lotta per la vita una battaglia ideologica contro le nuove frontiere della cultura scientifica.

Ecco allora che l'eterno confronto fra natura e cultura si è arricchito di un nuovo capitolo dove il contrasto è fra la genuinità e l'intangibilità della natura e la mistificazione della civiltà scientifica e industriale.

Il pensiero corre ad un film del 1976, di cassetta e quindi di scarsa benevolenza della critica, del regista francese Claude Zidi: *L'aile ou la cuisse*, dove il protagonista è Charles Duchemin (Luis De Funes), editore dell'omonima guida gastronomica, che assegnando le sue stelle è in grado di far la fortuna di un ristorante o di distruggerne la reputazione. Duchemin aveva scoperto che l'industriale Jacques Tricatel, il "Napoleone del mangiare pronto", produceva cibi preconfezionati che puzzavano di frode. Erano contro natura, perché era stato sottratto il controllo del loro processo di produzione.

Ma qui siamo ancora allo scontro fra slow e fast food.

Ben più raccapricciante è lo scenario prospettato da un film americano del 1973 diretto da Richard Fleischer e tratto da un romanzo di fantascienza del 1963, *Make room! Make room!*, di Harry Harrison, edito in Italia dalla Editrice Nord sotto il titolo *Largo! Largo!*.

È l'anno 2022 e la Terra è devastata dall'inquinamento e dalla sovrappopolazione. La natura non esiste praticamente più e il pianeta si è surriscaldato. Le città sono diventate mostruose megalopoli, dove la gente più povera vive dentro automobili nei parcheggi e chi non ha l'auto dorme sulle scale di casa. Nei quartieri alti la situazione appare "normale" e molto vicina alla nostra quotidianità. C'è

l'aria condizionata, i videogames, l'acqua corrente, la televisione e la servitù.

Ma è una normalità apparente, perché lo scenario cambia quando si passa al cibo. Solo i benestanti possono permettersi una spesa normale come un gambo di sedano, qualche mela, un pomodoro. La carne di manzo è una merce più unica che rara, a prezzi inaccessibili anche per i più ricchi.

Proprio il cibo è il problema maggiore dell'umanità. Gli alimenti sono ormai senza sapore e senza odore e quasi completamente scomparsi. L'unica risorsa rimasta è il Soylent, gallette nutritive di vari colori secondo la composizione: rosso (soia), giallo (mais), verde (plancton). Quando un autorevole membro del consiglio di amministrazione della Soylent viene ucciso in circostanze misteriose, un detective (Charlton Heston) scopre che l'uomo è stato eliminato perché a conoscenza di una verità agghiacciante che voleva rivelare al mondo: anche il plancton si sta esaurendo e il Soylent verde viene ormai ricavato dai cadaveri.

Questo film si ispirava alla famosa ricerca commissionata al Massachusetts Institute of Technology, da parte del Club di Roma, e pubblicata, nel 1972, nel *Rapporto sui limiti dello sviluppo* (*The Limits to Growth*) che avrebbe costituito la pietra miliare dell'idea dello sviluppo sostenibile. "Nell'ipotesi che l'attuale linea di sviluppo continui inalterata nei cinque settori fondamentali (popolazione, industrializzazione, inquinamento, produzione di alimenti, consumo delle risorse naturali) l'umanità è destinata a raggiungere i limiti naturali dello sviluppo entro i prossimi cento anni. Il risultato più probabile sarà un improvviso, incontrollabile declino del livello di popolazione e del sistema industriale", ave-

vano sentenziato gli scienziati ed i critici della società dei consumi.

Ora non vorrei essere aggregato alla già ampia schiera degli apocalittici, ma quello che interessa è sottolineare come l'atavica paura dello spettro della fame, che la società dei consumi ha cercato di esorcizzare con nuovi rituali alimentari (cenone di natale, cenone di capodanno, feste della mamma e dei papà, dei fidanzati e delle donne, onomastici, compleanni e halloween, feste dei diciotto anni e feste di laurea, addii al celibato e al nubelato, nozze d'argento e di diamante, e chissà quante altre nuove feste ancora avremo da sorbirci a suon di cene e pranzi sempre più globalizzati e standardizzati), rientri prepotentemente attraverso la fantascienza delle catastrofi.

Ma d'altra parte non era stato Curzio Malaparte ad utilizzare il cibo come metafora per denunciare il dramma della catastrofe della seconda guerra mondiale? Vale forse la pena ricopiare alcuni stralci di quelle mirabili pagine.

"Tutti guardammo il pesce, e allibimmo. Un debole grido d'orrore sfuggì dalle labbra di Mrs. Flat, e il Generale Cork impallidì.

Una bambina, qualcosa che assomigliava a una bambina, era distesa sulla schiena in mezzo al vassoio, sopra un letto di verdi foglie di lattuga...

Il Generale Cork alzò gli occhi in viso ai commensali, e con voce tremante esclamò - Ma non è un pesce! ... È una bambina!

No - dissi - è un pesce.

Siete sicuro che sia un pesce, un vero pesce? - disse il Generale Cork passando la mano sulla fronte madida di freddo sudore.

È un pesce - dissi - è la famosa Sirena dell'Acquario.

Meraviglioso paese, l'Italia! pensavo. Quale altro popolo al mondo si può permettere il lusso di offrire a un esercito straniero, che ha distrutto ed invaso la sua patria, una Sirena alla maionese con contorno di coralli? Ah! metteva conto di perder la guerra, sol per vedere quegli ufficiali americani, quell'orgogliosa donna americana, veder pallidi e sbigottiti d'orrore intorno a una Sirena, a una deità marina distesa morta in un vassoio d'argento, sulla tavola di un generale americano!

Disgusting! – esclamò Mrs. Flat coprendosi gli occhi con le mani.

Yes ... I mean ... yes ... balbettava pallido

e tremante il generale Cork.

Togliete via, togliete via questa cosa orrenda! – gridò Mrs. Flat.

Perché? – dissi – è un pesce eccellente.

Ma dev'essere uno sbaglio! I beg pardon ... but ... dev'essere uno sbaglio. ... I beg pardon ... – balbettò, con un lamento di dolore, il povero Generale Cork.

Vi assicuro che è un pesce eccellente – dissi.

Ma non possiamo mangiare that ... quella bambina ... that poor girl! – disse il Colon – nello Eliot.

Non è una bambina – dissi – è un pesce.”

I "perchè" di una mostra

di Maria Altobella

De gustibus..., dallo stimolante titolo, intende presentare l'interessante tema del cibo attraverso le varie anime de "la Magna Capitana", unite da un patrimonio quanto mai ricco e multiforme; offrendo una ribalta a documenti che, in altro modo, potrebbero restare nella penombra degli scaffali o all'ombra di pubblicazioni più note.

L'insieme dei servizi della Biblioteca Provinciale, orientato a diversi tipi di pubblico, articola l'offerta informativa consentendo una diversità di percorsi e di fruizioni, con l'obiettivo di rendersi percepibile e utilizzabile a diversi livelli. Un luogo dove, il ragazzo, il giovane, lo studente, il comune cittadino, lo studioso, possono materialmente trovare la documentazione di cui hanno bisogno per coltivare il piacere di formarsi e di informarsi.

In questo contesto, la tipologia del pubblico e dei suoi bisogni, istruzione di base, informazione, ricerca, si colloca al centro della qualità e dell'organizzazione funzionale della struttura, seguendo il modello della biblioteca tripartita e cioè: servizi di orientamento/informazione primaria/lettura; servizi di informazione/consultazione generale; servizi specialistici. A cui, naturalmente, corrispondono altrettante aree logiche.

Il percorso della mostra, con relativo catalogo dalla valenza bibliografico docu-

mentaria, si snoda all'interno del reticolo che unisce tra loro le diverse parti della biblioteca. Sul filo rosso dell'alimentazione, della cucina e della gastronomia, ogni area - formazione/intrattenimento, informazione, studio, presenta una letteratura specifica, preceduta da una scheda introduttiva, corrispondente ai diversi tagli disciplinari: Biblioteca dei Ragazzi, Area Divulgativa, Sala Narrativa, il Dock, Area di Consultazione Generale, Immagini, Fondi Speciali.

De gustibus... si presta, quindi, ad una doppia lettura: varietà gastronomiche e varietà di servizi informativi.

Se è vero che un evento espositivo, a differenza dei singoli documenti, si configura come spettacolo in quanto il materiale è contestualizzato e presentato in modo tale da rendere immediato il rapporto con l'osservatore, questo in particolare si presenta di per sé teatrale essendo stato il cibo, tema su cui è in corso da sempre un ampio dibattito, analizzato da una molteplicità di angolazioni e documentato da materiali di maggiore appeal.

La mostra, una delle voci attraverso cui si esprime la biblioteca, nella sua qualità di strumento di promozione culturale e mediazione informativa, sceglie, dunque, un linguaggio rispondente alle diverse esigenze del pubblico intendendo rappresentare, nello stesso tempo, il servizio nella sua globalità.

Fiaba e cibo

Che una birba come Giannino Stoppani prima o poi finisse in collegio ce lo potevamo aspettare. Quello che nessuno prevedeva era che il povero Gian Burrasca capítasse, con altri venticinque convittori compagni di sventura, tra le grinfie di due educatori quali la signora Gertrude e il direttore Stanislao. Naturalmente il collegio “Pierpaolo Pierpaoli” è, ancora oggi, troppo tristemente noto per insistere, una volta di più, su quali e quanti crimini, soprattutto “alimentari”, si perpetrassero colà; basti, per tutti, riandare con la mente al famoso caso della pappa col pomodoro. L’oppressione e il sopruso erano, tra le mura di quel collegio, pane tanto quotidiano da suggerire a Gian Burrasca accenti di nostalgia così struggente da farci commuovere: “Sono sette giorni che sono qui e, meno l’altro ieri che era venerdì, si è sempre mangiato la minestra di riso due volte al giorno. [...] Oh mamma mia, cara mamma, che mi facevi fare spesso da Caterina gli spaghetti con l’acciugata che mi piacciono tanto, chi sa come ti dispiacerebbe se tu sapessi che il tuo Giannino in collegio è obbligato a mangiare dodici minestre di riso in una settimana!” Triste destino davvero quello delle dodici minestre di riso, specie se confrontate con un piatto di saporitissimi spaghetti con l’ac-

ciugata! Tutto il contrario del famigerato collegio “Pierpaoli”, il collegio “La Delizia”. Innanzitutto la sua ubicazione: nel Paese di Cuccagna. Poi il suo direttore: non l’antipatico Stanislao ma il sofficе Pandispagna. E il bidello: Liquirizia.

Il programma della scuola,
cari amici è presto detto:
a poltrir tra le lenzuola
la mattina si sta a letto.

Poi si studia matematica,
che, per dirla senza ciarle,
è la scienza dolce e pratica
di contar chicche e mangiarle.

Chi non avrebbe voluto frequentare un collegio così? I rubinetti delle camerate versano olio, granatina e aranciata e dall’albero davanti alla scuola cade densa la crema che riempie centinaia di golosi “bomboloni”. “Favole, sicuro. Ma le favole sono storia, storia vissuta. Nulla è più vero delle favole, reale, storia viva. Il mondo è ancora pieno di fate che abitano castelli lastricati di sogni e dormono su materassi imbottiti di nuvole. E tutte le notti escono, dalle viscere della terra, spiriti maligni che premono i raggi dorati della luna per comporre filtri miracolosi. Favole sì... Ma tutta la vita è una favola... e le favole sono tutta la vita...”¹

¹ Sergio TOFANO, *Il romanzo delle mie delusioni*, Torino, Einaudi, 1977.

Il narratore di fiabe, nel momento in cui si muove all'interno di forme già date e trasmesse, diviso tra libertà e costrizione, rinuncia alla riproduzione passiva di un rigido copione e con "istintiva furberia" finisce per parlarci di ciò che gli sta a cuore. Così nel *Pentamerone* l'addio di Cienzo a Napoli per aver rotto la testa al figlio di un re è un trionfo di cibi etnici: "Addio carote e bietole, addio zeppole e migliacci, addio broccoli e ventresche, addio trippa e frattaglie, addio spezzatini e pasticci [...]".²

La realtà si insinua nella fiaba lasciando in essa ampia traccia dell'ideologia, degli atteggiamenti della mentalità popolare, nel rassegnarsi all'ingiustizia, accettando lo *status quo*. La contemplazione della miseria sembra portare alle sue estreme possibilità il realismo della narrazione popolare: non appena la fiaba rivolge l'attenzione ai ricchi e alle loro abitudini, il gioco della fantasia si fa più complesso e libero, impegnato nella rappresentazione del lusso alimentare, dell'ostentazione del nutrimento. Persino la preparazione della tavola rispecchia questo duplice registro. Si passa dallo sfarzo della mensa ne *La Bella addormentata*, in cui le posate sono tempestate di pietre preziose e avvolte in astucci dorati, alla modestia delle tavole contadine fatta di semplici scodelle.

Le fiabe enfatizzano, pertanto, ai due poli dell'evento nutrizionale, la situazione della mancanza di cibo e quella della sua sovrabbondanza. La raccolta dei Grimm ravvisa spesso in una carestia la causa di quell'alterazione sociale e dell'equilibrio familiare che rappresenta, secondo Max Lüthi e Propp, la matrice più frequente della fiaba; si pensi al celebre inizio di

Hänsel e Gretel o a Pollicino abbandonato nel bosco; *La pappa dolce*, ricorrendo al grottesco e impiegando una tecnica affine a quella della filastrocca, ipotizza il traboccare incontrollabile di una minestra, nella cucina, nella casa, nelle strade del villaggio. La presenza ridondante di un cibo trasmette l'idea, preoccupata o angosciata, di una possibile assenza dello stesso: la magia del pentolino, del tavolino magico, del cibo inesauribile, è il sogno del nutrimento abbondante e sempre pronto, della condizione di sazietà che nelle società arcaiche e contadine, nelle società di sopravvivenza, è autorizzato soltanto come esito di interventi magici o provvedimenti soprannaturali.

Un pranzo, d'altronde, non è soltanto un atto in cui si sazia un bisogno fisiologico: le pratiche alimentari, i differenti usi e sistemi di alimentazione, le maniere a tavola rappresentano un canale di espressione attraverso il quale, una società esprime le proprie essenziali inclinazioni mettendosi a nudo, rivelando implicitamente i suoi conflitti e i suoi limiti. Lo schema proposto da Basile è di interrogare gli indiziati proponendo loro un caso teorico, analogo a quello realmente in questione, per spingerli all'autocondanna e alla scelta della punizione opportuna. In modo simile si conclude *La guardiana d'ocche* dei Grimm, mentre in *Pelle d'asino* di Perrault la preparazione di una torta consente il contatto tra la principessa decaduta a sgattera e il bellissimo principe: l'anello di smeraldo caduto nella pasta della torta attiverà la ricerca della sconosciuta proprietaria, guidando al lieto fine.

² Cfr. Giovan Battista BASILE, *Lo mercante, settimo passatempo della prima giornata*, in Giovan Battista BASILE, *Lo cunto de li cunti*, a cura di Michele Rak, Milano, Garzanti, 1998, p. 145.

ABBATIELLO Antonella, *La pappa dolce. Fiaba tratta dall'omonima storia dei fratelli Grimm*, Milano, Fabbri, 2001.

Una bambina povera riceve in regalo da una vecchina un pentolino fatato che ha il potere di cuocere una pappa deliziosa. Con un comando fa la pappa, con un altro smette. Ma un giorno che la bambina non c'è, alla sua mamma viene molta fame e allora il pentolino fa la pappa e la pappa cresce, cresce e ricopre un intero villaggio come una coltre di neve.



ABBATIELLO Antonella, *La pappa dolce*, Milano, Fabbri, 2001.

Nelle fiabe di Capuana il reame è a misura di villaggio siciliano, l'osmosi tra popolo epotenti è continua, il contrasto tra sfarzo alimentare e fame popolare più che mai eclatante. "Le canzoni sono belle, ma son meglio le ciambelle, noci fichi e pere cotte [...]" intonano Pane e Cacio, due figli di re, rapiti da una strega in tenera età, costretti a imparare precocemente che "sonare a pancia vuota è brutta cosa, cantare a pancia vuota è peggio assai [...]"³ La trasgressione della regola di moderazione imposta al popolo affamato trova la sua più tragica concretizzazione nella casina della strega di *Hänsel e Gretel*, vero luogo culturale del dolce, mistificazione del male nella veste del bene, involucro attraente di zucchero, che cela un fondo ben più amaro di disillusione: lo sfrenato cedimento alla ghiottoneria diventa distruttivo e i due fratellini rischiano di finire nel forno della strega. Si tratta di un "capolavoro di ingegneria gastronomica" proposto a due affamati, alla frontiera tra mangiare e saper mangiare, tra naturale e artistico, tra nutrizione ed estetica. La fisica e la metafisica della fiaba, dimensioni che non disdegnano di incontrarsi e confondersi, consentono da sempre una "tendenza bulimica", la vocazione cioè a rendere commestibile il mondo intero, edificando dimore di marzapane o immaginando spiagge lambite da fiumi di miele: a questo ampliarsi quantitativo delle riserve alimentari corrisponde, in effetti, l'opposta tendenza a mineralizzare i frutti degli alberi, a mostrare mele da cui nascono ondine oppure pere che fanno crescere meccanicamente un lungo naso. Tra pomi che ospitano all'interno fanciulle, zucche che si trasformano in carrozze, noci che

nascondono fortunati incantesimi, i cibi si moltiplicano nella fiaba, ma si inaridiscono dal punto di vista nutrizionale. L'attrazione di una fanciulla gravida per il prezzemolo, pianta aromatica legata a Venere, emblema della trasgressione, o per il raperonzolo nella variante grimmiana, tubero che ribadisce le sue radici in un mondo altro, infero, imporrà alla protagonista l'obbligo di consegnare la piccola appena nata al mondo delle fate.

Ricette impossibili nelle fiabe come quella raccontata da Andersen ne *La pulce e il professore*: "Mangiava fresche uova di uccello, occhi di elefanti e cosce di giraffa arrosto [...]. Spalle di bambini in salsa piccante [...]", sino alla zuppa de *Le soprascarpe della felicità*, insaporita con olio rancido, uova marce, vino dal sapore indigesto. Tutte le tappe della vita danno motivo di mangiare insieme, e il lieto fine della fiaba coincide molto spesso con un gran pranzo finale.⁴

Il tema dell'alimentazione occupa oggi, con una certa insistenza, le pagine della narrativa e delle poesie per bambini e ragazzi: da una parte, una delle esperienze più familiari e quotidiane per i giovani lettori è, nei versi di Piumini, Formentini, Argilli, intesa prevalentemente come motore creativo dello stesso linguaggio, occasione giocosa per ribadire la priorità della parola nell'esperienza, dall'altra, in numerosi racconti, il cibo è spunto di riflessione, metafora di un disagio, delicato anello di congiunzione tra la tradizione popolare e le più moderne istanze della letteratura per l'infanzia. Piumini in uno dei suoi ultimi libri, *I Cici*, racconta di due fratellini, Cicio e Cicia, due bambini come tanti altri: vivaci, un po' impertinenti e molto curiosi.

³ Luigi CAPUANA, *Chi vuole fiabe, chi vuole?*, in Luigi Capuana, *Tutte le fiabe*, Roma, Newton & Compton, 2003.

⁴ Ilaria FILOGRASSO, *Polisemia della fiaba*, Roma, Anicia, 2005.

Un giorno decidono di andare a Felicity, un paese di giochi e colori, di feste e di allegria. Lungo la strada i due fratellini hanno fame e mangiano troppo. E così diventano grassi, grassissimi, esageratamente grassi. Una storia piena di fantasia per parlare in modo semplice ed efficace ai bambini della necessità di una sana alimentazione.

Vivian Lamarque, con *Cioccolatina*, la bambina che mangiava sempre, affronta

il tema dei bambini che mangiano troppo. "Come si chiamava? Chi lo sa. Quanti anni aveva? Forse sette, forse otto (o sei, o nove, o dieci). Quello che sappiamo è che il suo soprannome era Cioccolatina. Era un'autentica divoratrice di cioccolato, cioccolata con panna e cioccolatini. E mangiava sempre. Quindi pesava tanto. Ma un giorno incontrò un bambino proprio come lei [...]".



LAMARQUE Vivian, *Cioccolatina la bambina che mangiava sempre*, Milano, Fabbri, 2000.

Il riferimento alla miseria, alla fame, vero e proprio *leit-motiv* nelle fiabe classiche, è oggi piuttosto raro e inattuale nei libri per ragazzi, e cede il passo alle più urgenti tematiche legate al controverso rapporto dei giovani con il cibo, già anticipate nella letteratura per i più piccoli: dietro le più estrose invenzioni di torte volanti, tavolette di cioccolato piovute dal caminetto e persino fette di squisita luna gustate senza paura di ingrassare, sono, talvolta, celati interessanti spunti alla riflessione.

Quando non è la preoccupante trasformazione dell'immaginario alimentare dei bambini ad interessare gli autori, il cibo nella sua valenza conviviale, creativa, torna di nuovo centrale.

Tra la letteratura per l'infanzia e il cibo, l'alimentazione, e anche la fame, ci sono sempre state forti, rilevanti connessioni: nella dimensione onirica delle fiabe, fatta di Paesi di Cuccagna, di colossali mangiate, di ventri orcheschi, il cibo è presentato in veste teatrale, introdotto dal rituale preparatorio della cucina, con una messa in scena in cui l'apparizione e la sparizione delle pietanze richiama la fase iniziale e quella finale dello spettacolo. Un'esperienza, dunque, progettata per fronteggiare gli esiti preoccupanti della grande trasformazione dell'immaginario alimentare, aiutata dai nuovi processi di industrializzazione e di serializzazione degli alimenti: una sensazione di rassicurante sazietà stimola bisogni indotti, desideri non desiderati e subito esauditi, mentre il rito del nutrirsi è posto al centro di messaggi pubblicitari ricchi sì, di rimandi alla fiaba popolare, depauperata però del suo significato più intimo e tralasciata in un contesto di finta abbondanza. Per un'infanzia che non conosce la penuria di cibo ma il rischio della sovralimentazione,

l'atto di nutrirsi appartiene ad un universo di valori che ruotano quasi esclusivamente intorno al ludico e al piacere.

L'attualità dei cibi confezionati, surgelati, omogeneizzati della società industriale, che trova una feroce rappresentazione nella calviniana "fiaba moderna", nella folle corsa coi carrelli di Marcovaldo e famiglia nei meandri del supermercato, è ancora la fotografia di un'epoca che spinge a bisogni falsi e indotti, e finisce per stritolare i suoi figli come una gru metallica "dal lungo collo".

Ma accanto al paranoico e scriteriato accumulo di merci inutili, nella semplicità della trepidazione suggerita dall'atto stesso di scoprire il vassoio che ospita il pasto giornaliero, al muratore Marcovaldo è concesso un contatto più confidente e meno alienante con il cibo, con "i sapori del desco familiare, trasportati su uno scenario inconsueto". Il momento è concentrato, quasi lirico nella pur geometrica descrizione di contenitore e contenuto: le gioie di quel recipiente tondo e piatto chiamato "pietanziera" consistono, innanzitutto, nell'essere svitabile. Già il movimento di svitare il coperchio richiama l'acquolina in bocca, specie se uno non sa ancora quello che c'è dentro, perché ad esempio è sua moglie che gli prepara la pietanziera ogni mattina. Scoperchiata la pietanziera, si vede il mangiare lì pigiato: salamini e lenticchie, o uova sode e barbabietole, oppure polenta e stoccafisso, tutto ben assegnato in quell'area di circonferenza come i continenti e i mari nelle carte del globo, e anche se è poca roba, fa l'effetto di qualcosa di sostanzioso e di compatto.

Alla moderna tendenza compulsiva all'acquisto e ad un'alimentazione consumata come frettoloso nutrimento, fa da contraltare la riscoperta appassionata, molto mo-

tivata nelle generazioni più giovani, dei sapori genuini della propria tradizione locale, attenzione stimolata talvolta affettivamente e, culturalmente, piuttosto che veicolata da ciniche motivazioni di mercato. In un recente, poetico e intenso romanzo di Angela Nanetti, *Mio nonno era un ciliegio*, nel ritratto di un nonno che vive in campagna e si premura, con naturalezza, di portare al nipotino le primizie del suo orto, e, con esse, la semplicità e la spontaneità di una lunga e felice esperienza di vita a contatto con la natura, il cibo può ancora, nei tempi compressi e convulsi dei due genitori in crisi e del piccolo protagonista disorientato, costituire un aggancio privilegiato all'affettività, uno strumento di comunicazione profonda che porta con sé le tracce delle abitudini di un

passato di cui gli anziani sono indispensabili custodi, i segni di un lessico familiare che non può e non deve andare perduto. Il rito dello zabaione di prima mattina di nonno Felice, anticipato ogni sera con la scelta delle uova più adatte, pregustato ogni volta dal suono del cucchiaino in cucina, ha il sapore di un regalo affettuoso, è il ritratto dolce-amaro di un momento di intimità familiare e di un'età che non potranno tornare. Così, la preparazione delle frittelle dolci di Carnevale, retaggio per la mamma di Tonino di un'infanzia troppo lontana, riesce, con la malinconia del ricordo, a ritagliarle un piccolo spazio di serenità, a restituirle per alcuni attimi il legame mai reciso con un'eredità di tradizioni, ricordi, odori e sapori, da riscoprire con cura e consegnare ai più piccoli.

PIUMINI Roberto, *Cappuccetto Rosso*, illustrazioni di Alessandro Sanna, Trieste, EL, 2005. C'era una volta una bambina che viveva con la mamma in un villaggio. La nonna che abitava nel bosco a mezz'ora di cammino, le voleva molto bene, e le aveva regalato un cappuccio di velluto rosso. Quel cappuccio piaceva tanto alla bambina, che lo portava sempre.

NANETTI Angela, *Mio nonno era un ciliegio*, Torino, Einaudi, 1998.

“Quando ero bambina, la nonna Linda a carnevale me le faceva sempre. E mentre le preparava, cantava. Io stavo proprio dove sei tu adesso e l'aiutavo; e alla fine avevo tutta la faccia e le mani sporche di farina come te. Veniva un sacco di gente da noi, a carnevale: si mangiava, si ballava, si rideva... E il nonno, vedessi che matto!”

Cibo animato, ovvero storie di cibo

Nella vita familiare i pasti hanno un rilevante significato socio-educativo, ma anche psicologico-diagnostico. A tavola, infatti, meglio che in qualsiasi altra occasione, sono favoriti lo scambio e il confronto affettivo e intellettuale in famiglia; e quando sono preparati con cura e amore, i pranzi contribuiscono a creare un'atmosfera di calore e benessere. Inoltre, mangiare assieme costituisce l'ambito in cui si manifesta con maggiore evidenza lo stato di salute psico-emotivo del nucleo familiare, e, in caso di conflitti, la tavola diventa lo specchio dei rapporti.

Appunto perché importante momento comunitario, il pasto non dovrebbe trasformarsi in un rigido programma dietetico, ma essere piuttosto un'occasione di libera espressione di gusti e sentimenti individuali. Un pregevole lavoro di "ricette fiabesche" è *Pappe da favola* di Carmela Cipriani,⁵ un libro concepito per offrire ai bambini un rapporto gioioso con il nutri-

mento, una sorta di gioco che leghi l'alimento al mondo fantastico delle fiabe, per un auspicato ritorno alla cerimonia del pasto come occasione per condividere esperienze, emozioni, racconti, riuniti in famiglia. La tavola diventa un'avventura sorprendente; perché ai bambini piace tanto il buffet delle feste? Perché è animato da piatti che stimolano la loro fantasia e non fanno parte del menù quotidiano.

Nel libro *Mangia che ti racconto*, Carmela Cipriani propone diversi modi per far vivere ai bambini l'emozione del cibo anche al di fuori di occasioni importanti e particolari, consigliando ai genitori di scegliere un giorno della settimana per presentare al bambino un menù tutto speciale servito con "l'atmosfera giusta"; ogni ricetta è accompagnata da una fiaba e le fiabe sono il condimento delle ricette per rendere emotivamente più coinvolgente il momento del pranzo.

⁵ Carmela CIPRIANI, *Pappe da Favola. Golose ricette e allegre storielle per fare di ogni bambino un buongustaio*, Milano, Sperling & Kupfer, 2003.



SENDAK Maurice, *Luca la luna e il latte*,
Milano, Babalibri, 2000.

CIPRIANI Carmela, *Giochi, burro e marmellata*, Milano, Sperling & Kupfer, 1996.

L'ora della merenda è per tanti bambini la più bella della giornata: si torna dall'asilo o dalla scuola, si interrompono i compiti, si mangia qualche cosa di goloso e finalmente si gioca. Ci sono giorni, poi, in cui questo momento è ancora più importante: quando si sono invitati gli amici, durante una gita o una festa. In questo libro, Carmela Cipriani e Irene Campominosi mettono a disposizione di grandi e piccoli mille idee grazie alle quali sarà facile inventare pomeriggi divertenti. Per cominciare, tante buone ricette di merende speciali, garantite dal nome Cipriani; quindi un carosello di giochi - divisi per età - da fare da soli, in coppia o in tanti, in casa o all'aperto, tutti illustrati con simpatici disegni di Irene Campominosi; infine una serie di fantasiose filastrocche. Insomma, tutto l'occorrente per risolvere una domenica piovosa, intrattenere i nipotini irrequieti, organizzare indimenticabili feste di compleanno e rendere felici i propri figli.

CIPRIANI Carmela, *Mangia che ti racconto*, Milano, Sperling paperback, 2000.

Un libro molto particolare, studiato per i bambini di ogni età. Le ricette, buone, sane e appetitose, sono condite da fiabe che trasformano il pranzo in un momento di grande festa e allegria. La tavola diventa un palcoscenico su cui si muovono i simpatici protagonisti delle storie - bimbi e animali, mostri e personaggi fantastici - che diventeranno amici fidati. Le loro avventure possono insegnare ai bambini - anche a quelli di gusti difficili - ad assaporare tutti i cibi o accompagnare i più piccoli al momento della buonanotte, suggerendo lo spunto per il pranzo del giorno seguente. Ampiamente illustrato con disegni da colorare, *Mangia che ti racconto* è una miniera di idee per piatti golosi che si possono proporre con successo a tutta la famiglia.

DALLOLIO Paola, *570 is meglio che 1 (one)*, in «Focus Junior», 2005, 19 (agosto), pp. 32-34. *Slurp* ...il cono è stato brevettato nel 1986 in America e, da allora, ne ha fatta di strada. Chi lo ama lo sa: il gelato è “divino”! E, in effetti, se ne parla persino nella Bibbia: Isacco offrì al padre Abramo latte di capre misto a neve. Il gelato esiste da migliaia di anni (anche Nerone lo amava) e oggi lo fanno in ben 570 gusti!

GIORDANO Elena, *Slurp! Se il mondo fosse di cioccolato...*, in «Il Giornalino», LXXXII (2006), 41 (ottobre), pp. 18-21.

Lo sentite questo profumino? È cioccolato fuso, che solletica le papille e mette di buon umore. Sì, avete “annusato” bene, stiamo proprio per entrare a “Eurochocolate” uno dei più grandi eventi dedicati al cioccolato, che si svolge per le vie di Perugia a metà ottobre.

PIUMINI Roberto, *Il cuoco prigioniero*, Roma, Nuove edizioni romane, 2003.

La vicenda di Totò Sapore, il cuoco che per uscire di prigionia inventa un piatto “dei colori della terra e del mare [...] caldo come inferno e profumato come paradiso”, “favola gastronomica e filosofica” come la definisce l'autore, è ambientata in un periodo storico determinato sommariamente “al tempo dei Borboni”. Il suo mondo è in realtà quello dell'immaginario: la vicenda si sviluppa tra re, regine, nobili, popolani, che non hanno una dimensione realistica. Tutti i personaggi, fatta eccezione per il prota

gonista (che contiene, seppur leggeri, elementi di tensione “drammatica”), sono figure fantastiche e non definite: eppure tutti sono golosi, litigiosi, generosi, insomma umani, per nulla astratti o lontani. Verso dopo verso, la commedia propone un mondo immaginario e insieme tenero ed affettuoso attraverso un linguaggio che genera immagini su immagini, le sostanzia, le contrasta. Il garbato gioco poetico colora le figure della storia delineandone le sagome. Mondo della corte e mondo del popolo sono i due temi contrapposti che crescono e si definiscono a poco a poco, tratteggiati dalle battute. La trama è incalzante, i mutamenti dell’azione si sviluppano con ritmo avvincente. Il narratore fa da tramite fra scena e scena come un ponte tra il racconto e la rappresentazione teatrale.

RONCAGLIA Silvia, *Ma che fame, ma che storia!*, Firenze, Giunti, 2000.

Gina, come tanti bambini, è golosa di dolci e di fiabe, ma non ama sentire sempre le stesse storie. Allora la mamma, con un po’ di fantasia, reinventa per lei *I tre porcellini*, “cucinando” una storia completamente nuova.

SENDAK Maurice, *Luca la luna e il latte*, Milano, Babalibri, 2000.

Non capita a tutti i bambini di finire nella focaccia al posto del latte. La storia avventurosa di Luca, di un aereo e di tre cuochi. A Luca accade di essere scambiato per un ingrediente della focaccia, così bianco come è, e impastato in un’enorme ciotola, da tre cuochi pasticcioni che hanno le sembianze di Oliver Hardy, in arte Ollio. Luca, però, a questa pasta dà la forma di un aeroplano e scappa verso il cielo alla ricerca della Via Lattea che servirà per completare la ricetta. È una vera e propria storia a fumetti, questa, con le vignette, i baloon, le onomatopee e dove le illustrazioni di Sendak contribuiscono, tra citazioni di Little Nemo e cuochi celebri, a creare un’atmosfera onirica, dove tutto è possibile, anche raccogliere latte dalle stelle.

Totò Sapore e la magica storia della pizza, regia di Maurizio Forestieri, Milano, Medusa Video, VHS.



SENDAK Maurice, *Luca la luna e il latte*,
Milano, Babalibri, 2000.

Oh... no! Ancora verdure!

La fiaba può aiutare i bambini ad assaggiare quelle pietanze che normalmente rifiutano? Come imparare ad amare le verdure divertendosi con ricette gustose e facili da preparare? L'autrice ed illustratrice Maria Toesca ci prova con quattro deliziosi libri "saporiti" proposti in un cofanetto, dal titolo *Oh, no!... ancora verdure*. I libri, rivolti a piccoli lettori di età prescolare, aiutano ad amare le verdure con ricette divertenti e facili da preparare.



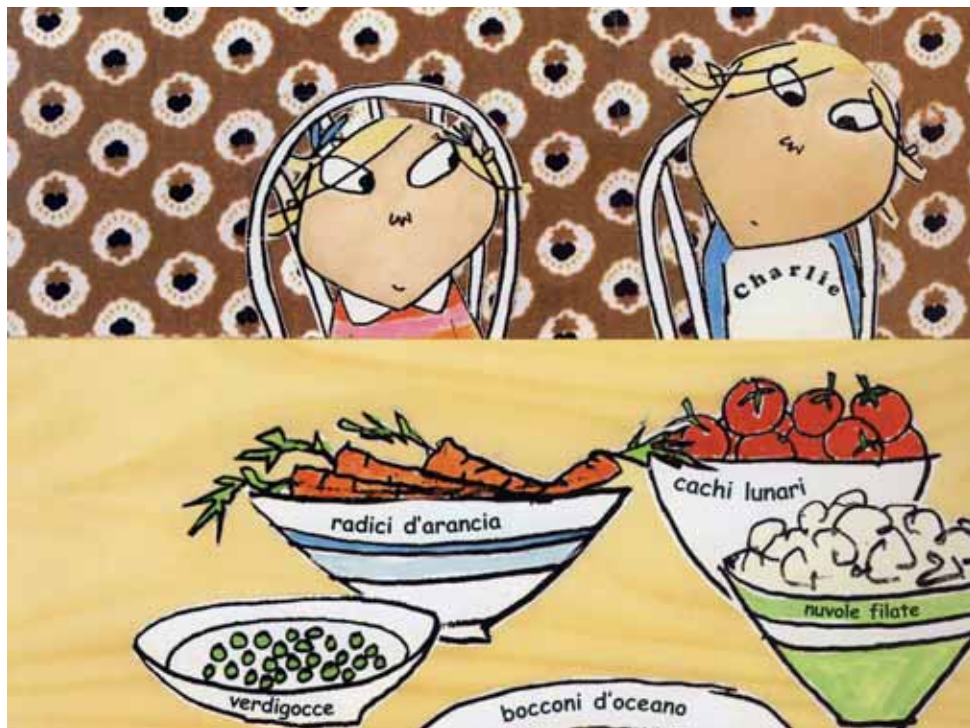
TOESCA Maria, *Oh, no!... Ancora verdure!*, Milano, Il castoro, 2000.

TOESCA Maria, *Oh, no!... Ancora verdure!*, Milano, Il castoro, 2000.

I coniglietti Carolina e Carlino detestano le carote, proprio non ne vogliono sapere: usano le carote per inventarsi mille situazioni, costruiscono una zattera di carote per andare a pescare, degli sci, o un ombrellone per leggere tranquilli, ma non vogliono mangiarle. Un giorno però scoprono un libro di ricette della nonna e provano a cucinare la "torta di carote per golosi" e... sorpresa! È buona! Pio Pio ha deciso di non mangiare più piselli, ma un bruco burlone gli farà scoprire quanto sono gustosi. La talpa Teresa ha qualche problema di vista, scambia così una pianta di spinaci cresciuta nel suo orto, con un nuovo tessuto alla moda. Incuriosita, la porta a casa e la utilizza in mille modi: fa delle graziose tende, delle salviette per il bagno, un cappotto per l'inverno, una tenda da campeggio. Entusiasta della sua nuova scoperta scrive all'amica Rosina per dirle di questo magnifico tessuto. Ma l'amica le risponde che quelli sono spinaci, ottimi da mangiare!

Chi è inappetente e chi divora tutto, chi odia le verdurine e chi adora le patatine. A parlare di cibo, ce n'è per tutti i gusti: mamme, bambini, nonni e papà le cose buone da mangiare le mettono non solo al centro della tavola, ma anche al centro del loro conversare. Diciamo cibo e intendiamo tante altre cose: crescere, donare, avere cura, comprendere...

E se provassimo a fare come Charlie che alla sorellina di *Mai e poi mai mangerò i pomodori* dice: "Questi non sono piselli! Sono le verdigocce della Groenlandia". È molto meglio, a volte, provare a giocare su e a venirsi incontro. Per camminare insieme sui piselli. E perfino sui cachi lunari, che assomigliano molto ai pomodori.



CHILD Lauren, *Mai e poi mai mangerò i pomodori con Charlie e Lola*, Milano, Ape junior, 2004.

CHILD Lauren, *Mai e poi mai mangerò i pomodori con Charlie e Lola*, Milano, Ape junior, 2004.

Lola dice: "Io non mangio piselli, né carote, né patate, né funghi, né spaghetti, né uova, né salsicce. Io non mangio cavolfiori, né cavoli, né fagioli, né banane, né arance. E assolutamente mai e poi mai mangerò i pomodori".

GIRALDO Maria Loretta, *Anna, ma che schifo i cavoletti*, Cinisello Balsamo, San Paolo, 2002. Ad Anna non piace il lunedì, perché alla mensa della scuola ci sono i cavoletti, quelli che sono pieni di vitamine.

PELLEGRINI Agnese, *Col cavolo che li mangio*, in «Focus Junior», 2005, 23 (dicembre), pp. 66-72.

Cavolini di Bruxelles, cavoli, cavolfiori; ma che cavolo pretendono i grandi, che i bambini li mangino? Puzzano! I ricercatori di Buffalo (Usa) che studiano una malattia grave chiamata cancro, hanno però scoperto che chi mangia queste verdure riduce della metà il rischio di ammalarsi, perché ostacolano l'azione delle sostanze inquinanti.



CHILD Lauren, *Mai e poi mai mangerò i pomodori con Charlie e Lola*, Milano, Ape junior, 2004.

Fiabe gustose e belle da vedere

Un quadro aiuta i bambini a mangiare sano? *Camilla e il pirata Caravaggio*, di Franca Cicirelli, è una fiaba gustosa e bella da vedere; propone un modo diverso e soprattutto divertente per avvicinare i più piccoli all'arte e alla tavola. Nelle pagine riccamente colorate i bambini potranno scoprire il piacere dello stare a tavola con allegria. La fiaba narra le strane avventure di Camilla e Filippo: "[...] tra gli ulivi e i mandorli di Puglia c'erano una volta Camilla e suo fratello Filippo [...]". I due bambini, presi dal gioco, entrano per caso nella tana segreta del terribile pirata Caravaggio. Appassionato di arte e buona cucina, Caravaggio cattura e imprigiona tutti quelli che non siedono alla sua tavola, che mangiano in fretta e che non apprezzano i sapori del cibo. I due protagonisti riusciranno a guadagnare la libertà, ma anche la simpatia del terribile pirata, proponendogli delle gustose ricette, ed inoltre, componendo e ricomponendo capolavori della pittura, presenti nella tana-trullo del pirata, scoprono un mondo di gusti semplici e di sapori antichi. Finita la loro avventura, nella seconda parte del libro, l'autrice propone ai bambini-lettori, ai loro genitori ed agli insegnanti, giochi, attività, schede di ricerca e approfondimento per imparare sane abitudini alimentari. "I due fratelli vivono nella masseria di nonno Agostino che prima era stato cuoco su un grande

veliero. Nonno Agostino era un gran burlesco, aveva viaggiato nei mari che stanno a destra e a sinistra nel mondo. Aveva imparato a cucinare i cibi di tutte le genti, anche di quelle che stanno sui laghi e sui fiumi. Da quando aveva lasciato il vascello, nonno Agostino si era dedicato alla cucina di Puglia, terra in cui aveva deciso di prendere a casa. Quando sentiva la nostalgia delle onde, si grattava la pancia e fischiettava le canzoni. In estate la campagna esplodeva di meraviglie. In alto il rosso delle ciliegie, più in basso il verde acerbo dell'uva. Era il periodo in cui Camilla sorrideva sempre, come se dicesse sì a tutto, alle ciliege, all'uva, alle nuvole. La lampadina di Giacomo illuminò il buio. Che sorpresa! Che meraviglia! Ma che cosa strepitosa, ragazzi! Nella stanza c'erano tante ceste piene di frutta e verdura, piatti di pesce, paste di tutte le qualità, pani in tutte le forme. Lungo le pareti poi, un'allegria galleria di quadri da togliere il fiato per quanto erano belli e per quanto tutti i cibi dipinti sembravano veri".

Altro lodevolissimo tentativo di avvicinare i bambini all'arte attraverso il cibo ed al cibo attraverso l'arte, lo compie Brigitte Baumbush in *Cibo*, attraverso una intelligente selezione di quadri, sculture, rilievi, disegni ed altre opere d'arte, ed offrendo immagini chiare, diversificate ed esaustive sul cibo e su come esso sia stato espresso nei secoli.



CICIRELLI Franca, *Camilla e il pirata Caravaggio*,
Molfetta, La meridiana, 2006.

Viaggio gastrosofico tra saperi, colori, sapori

Il convivio, la condivisione del gusto, è la risposta ad un universo alimentare dell'infanzia oggi sempre più standardizzato, omologato ai valori vincenti della semplificazione, dell'automazione, della falsa diversificazione. Un appello convinto alla scoperta del cibo come fetta essenziale della storia della civiltà e come risveglio e occasione di educazione dei cinque sensi del bambino, a cui offrire una "lettura corporea" animata da suoni, colori, sensazioni quasi tattili, evocati con sapienza, ha ispirato la mostra "Mangiami bevimi. Viaggio gastrosofico tra saperi, colori, sapori", allestita nella Galleria d'arte moderna di Bologna nel 2003:⁶ un meraviglioso viaggio, in compagnia di Alice, all'interno di una cucina-laboratorio, alla scoperta di un universo gastronomico letterario, visivo e artistico, tra mangiatori di patate, scatolette, nature morte, profumi di spezie, sapori di storie e libri per bambini.

In Campania sessantamila studenti sono coinvolti da sei anni nell'attuazione del Programma Interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare, finalizzato all'acquisizione di comportamenti corretti e consapevoli in campo alimentare, a far conoscere e riconoscere la qualità dei prodotti agroalimentari, a riscoprire l'importanza del mangiar sano. Il

Programma valorizza il modello alimentare mediterraneo, riscopre i prodotti agroalimentari tipici del territorio e la multifunzionalità delle imprese agricole, fa dell'educazione alimentare un percorso formativo stabile per i ragazzi in età scolare, riqualifica i servizi di refezione collettiva. Abitudini alimentari scorrette, diffusione di modelli indotti, omologazione dei comportamenti alimentari, allontanamento dalle tradizioni enogastronomiche e culturali del proprio territorio, infatti, hanno suggerito di promuovere uno stile di vita sano, anche attraverso un comportamento alimentare consapevole ed equilibrato, ricucendo il legame con il territorio e le tradizioni. Nel Programma è di particolare interesse il Progetto GNAM, perché utilizza un approccio a tutto campo e mai divietologico, con una trattazione multidisciplinare e trasversale e l'interessamento di tutti gli attori della materia. Al progetto è stato dato il nome GNAM, sia perché acronimo di mangiar in modo gustoso e naturale, sia perché parola onomatopeica, che ricorda il suono di quando si mastica. Tanti modi di cucinare e di stare a tavola... anche se a volte la tavola non c'è! Seduti su sgabelli o cuscini, usando le bacchette o le mani, mangiare insieme significa diventare più amici. In un

⁶ Cfr. il prezioso catalogo *Mangiami bevimi. Viaggio gastrosofico tra saperi colori sapori*, Bologna, Giannino Stoppani Edizioni, 2003.

mondo dove gli spostamenti sono sempre più frequenti, si viene a contatto con usi, tradizioni e stili di vita assai diversi tra loro. Si racconta in maniera divertente e piacevole dei tanti modi di mangiare, abitare, vestire, facendo conoscere e capire le ragioni di queste differenze e insegnando a rispettarle. Mettersi a tavola e mangiare: cosa c'è di più semplice e normale? Invece il mondo è pieno di cibi diversi e di diversi modi di stare a tavola... sempre che la tavola ci sia!

Angela Ragusa, in *Tanti modi di mangiare*, illustra ai ragazzi come si mangia in tutto il mondo accompagnandoli in un bel viaggio; “[...] per sapere cosa succede nel resto del mondo vi porteremo a visitare una grande fiera con cibi e cuochi di tutti i paesi”.

Luca Novelli, invece, nel suo libro *A tavola con Verdeconiglio*, affronta il tema

dell'alimentazione biologica, ambientando, tra l'altro, la storia, in una fattoria. L'obiettivo delle visite presso le Fattorie Didattiche, presenti in tutto il territorio nazionale, è quello di sensibilizzare bambini e ragazzi al rispetto dell'ambiente e interessarli a tematiche quali l'agricoltura sostenibile, la difesa del territorio, l'ecologia, facendo riscoprire, inoltre, il percorso dal campo alla tavola, il ruolo insostituibile dell'agricoltura e gli antichi mestieri del mondo rurale; animatori e esperti del settore guidano i ragazzi nella scoperta e conoscenza del mondo agricolo, con giochi di gruppo ed esperimenti scientifici interattivi e divertenti, laboratori stagionali, tesi a sperimentare e comprendere i principali processi di produzione e conservazione di prodotti tipici stagionali.

NOVELLI Luca, *A tavola con Verdeconiglio. Per scoprire l'alimentazione biologica*, Firenze, Giunti, 2002.

Oggi andiamo in gita alla fattoria di Verdeconiglio! È una fattoria molto speciale: ci sono frutti buonissimi, animali allevati con amore, campi, alberi e insetti che vivono in armonia e danno prodotti sani e naturali. Potremo fare tante cose: incontrare mucche, maiali e galline, curare le piante, leggere le filastrocche che raccontano la vita della fattoria. E, soprattutto, imparare a scegliere i cibi "biologici", coltivati con amore, che rispettano noi e la natura.



NOVELLI Luca, *A tavola con Verdeconiglio. Per scoprire l'alimentazione biologica*, Firenze, Giunti, 2002.

Cibo e dintorni

ABBATIELLO Antonella, *La pappa dolce*, Milano, Fabbri, 2001.

ALBAUT Corinne, *12 menu per piccoli cuochi*, Milano, Motta Junior, 2002.

ALBAUT Corinne, *Filastrocche del mio compleanno*, Milano, Motta Junior, 1999.

ALBAUT Corinne, *I dolci più golosi di oggi e di ieri*, Milano, Motta Junior, 2003.

ALBAUT Corinne, *40 ricette senza fornelli*, Milano, Motta Junior, 2004.

ALESSANDRINI Roberto, *Come nasce l'olio*, Modena, Panini, 2004.

ANARGYROS Isabelle - RIQUIER Aline, *Freschi e gelati*, Trieste, EL, 1981.

ANARGYROS Isabelle - RIQUIER Aline, *Pic-nic*, Trieste, EL, 1981.

ANARGYROS Isabelle - RIQUIER Aline, *Tre pasticcini e via*, Trieste, EL, 1981.

ANARGYROS Isabelle - RIQUIER Aline, *Una festa dolce dolce*, Trieste, EL, 1981.

ANDERSON Jodi Lynn, *Pesche*, Milano, Fabbri, 2005.

ARNOLD Nick, *Colon, succhi gastrici, pilori*, Milano, Salani, 2000.

Artista in cucina, a cura di Ilaria Rattazzi, Milano, Fabbri, 1979.

BAUMBUSH Brigitte, *Cibo*, Firenze, La Biblioteca, 2001.

BENLAKHEL Nadia, *Ma tu lo sai cosa mangi?*, Cinisello Balsamo, San Paolo, 2001.

BIGI Stefania, *Come nasce il latte*, Modena, Panini, 2002.

BOUJON Claude, *Buon appetito, Signor Coniglio!*, Milano, Babalibri, 2001.

BRAMBILLA Cristina, *Odore di brodo*, Milano, Salani, 1999.

BRAMWELL Martyn, *Emergenza cibo. Una guida per conoscere e difendere il nostro pianeta*, Milano, Mondadori, 2001.

BUGLIONI Federica, *In cucina con i nostri bambini*, Milano, Franco Angeli, 2004.

- BUSSOLATI Emanuela, *Il cibo*, Varese, La Coccinella, 2002.
- CALÌ Davide, *La collezione di biscotti*, Reggio Emilia, Zoolibri, 2006.
- CALÌ Davide, *Mi piace il cioccolato*, Reggio Emilia, Zoolibri, 2001.
- CAPUANA Luigi, *C'era una volta*, Firenze, Giunti, 1967.
- CARPI Pinin, *Il papà mangione e altre storie dei miei bambini*, Milano, Vallardi, 1993.
- CARRER Chiara, *Tomi e il dolce*, Milano, Carthusia, 2003.
- CHILD Lauren, *Mai e poi mai mangerò i pomodori con Charlie e Lola*, Milano, Ape Junior, 2004.
- CICIRELLI Franca, *Camilla e il pirata Caravaggio, una fiaba di educazione alimentare*, Molfetta, La meridiana, 2006.
- CIPRIANI Carmela - CAMPOMINOSI Irene, *Giochi, burro e marmellata*, Milano, Sperling & Kupfer, 1996.
- COLLODI Carlo, *Le avventure di Pinocchio*, Milano, Salani, 1995.
- CIPRIANI Carmela, *Mangia che ti racconto*, Milano, Sperling paperback, 2000.
- CIPRIANI Carmela, *Pappe da favola*, Milano, Sperling & Kupfer, 2003.
- COMBET Claude, *Lo zucchero a piccoli passi*, Milano, Motta Junior, 2004.
- COPPOLA Cecilia, *Mangiamo con Ciò Ciò*, Castellammare di Stabia, Longobardi, 2004.
- CORRÀ Theyla, *Cucinare non è difficile*, Milano, Mursia, 1975.
- DAHL Roald, *La fabbrica di cioccolato*, Milano, Salani, 1994.
- D'ALLANCE Mireille, *Ti ho visto!*, Milano, Babalibri, 2005.
- DE SARIO Pino, *Vivere l'ecologia. A tavola, in casa, dal medico, con gli amici...*, Milano, Franco Angeli, 1999.
- DISNEY Walt, *Cresci con Winnie The Pooh. Mangiare*, Milano, Disney Libri, 2002.
- DISNEY Walt, *Cucinare con Nonna Papera*, Milano, The Walt Disney Company, 2002.

- DONNIO Sylviane, *Mangerei volentieri un bambino*, Milano, Babalibri, 2005.
- DR. SEUSS, *La battaglia del burro*, Firenze, Giunti Junior, 2002.
- DREW Helen, *Il mio primo libro dei dolci*, Milano, Fabbri, 1991.
- FABBRI Silvia, *Come nasce il cioccolato*, Modena, Panini, 2002.
- Faccia di crema. Ricette divertenti per i bambini, con i consigli di Geronimo Stilton*, Casale Monferrato, Piemme, 2005.
- FARINA Lorenza - SALEMI Lucia, *Il mal di pancia della luna*, Modena, Panini ragazzi, 2005.
- FAVARO Graziella, *Il sale e lo zucchero*, Milano, Carthusia, 2002.
- FREJAVILLE Mario, *Puglia gastronomica*, Bari, Unione Regionale delle Camere di Commercio di Puglia, 1970.
- FRISONI Maria Adele, *Un pomeriggio di ricette*, Milano, Emme, 1983.
- GARAU Beatrice - PETTER Guido, *Zucchero filato e altre storie sorridenti*, Firenze, Giunti Marzocco, 1982.
- GIACOMONI Silvia, *Il cibo*, Bologna, Zanichelli, 1982.
- GIORDANI Alessandra, *Facce di cioccolato*, Supplemento a «Il Giornalino», 2005, 11 (marzo).
- GIRALDO Maria Loretta, *Anna, ma che schifo i cavoletti!*, Cinisello Balsamo, San Paolo, 2002.
- GOMBOLI Mario, *Cibi buoni cibi giusti*, Milano, Fabbri, 2000.
- GORNI Roberta, *Gino non vuole mangiare la minestra*, Firenze, Fatatrac, 2005.
- GRAY Kes, *Mangia i piselli*, Milano, Salani, 2002.
- HIGNARD Lionel - PONTOPPIDAN Alain, *A pranzo con la regina dei prati*, Milano, Motta Junior, 2004.
- HIGNARD Lionel - PONTOPPIDAN Alain, *La cucina di Robin Hood*, Milano, Motta Junior, 2002.
- HILL Eric, *Spotty fa la torta*, Milano, Fabbri, 2003.
- HION Monique, *Filastrocche in giardino*, Milano, Motta Junior, 1999.

- JOYES Claire, *Monet la sua tavola, le sue ricette*, Milano, Tecniche Nuove, 1995.
- JUNAKOVIC Svjetlan, *È ora di pranzo*, Padova, Bohem Press, 2002.
- KNAPP Brian, *Cosa mangiamo?*, Trieste, Editoriale Scienza, 2002.
- LAMARQUE Vivian, *Cioccolatina la bambina che mangiava sempre*, Milano, Fabbri, 2000.
- LOBB Janice, *Ciomp! Ciomp! Alla scoperta del cibo*, Milano, Mondadori, 2002.
- LODISPOTO Alberto, *100 diete per 100 sport*, Roma, Edizioni Mediterranee, 1986.
- MAFFEI Franca, *Primo cibo primo amore*, Milano, Franco Angeli, 2000.
- MANNING Mick - GRANSTROM Brita, *Gnam gnam! Cos'è la catena alimentare*, Trieste, Editoriale Scienza, 2000.
- MCGIBBON Susan, *Gioca con dolci e tartine*, Milano, Vallardi, 1977.
- METTLER René, *L'uovo*, Trieste, EL, 1990.
- MIRA PONS Michele, *L'alimentazione a piccoli passi*, Milano, Motta Junior, 2000.
- Modellare in cucina*, a cura di Ilaria Rattazzi, Milano, Fabbri, 1979.
- MULLER Birte, *In cucina senza la mamma*, Zurigo, Nord-Sud, 2004.
- MUNARI Bruno, *Rose nell'insalata*, Trieste, Einaudi Ragazzi, 1995.
- NANETTI Angela, *Mio nonno era un ciliegio*, Torino, Einaudi Ragazzi, 1998.
- NEGRIN Fabian, *In bocca al lupo*, Roma, Orecchio Acerbo, 2003.
- NGA Nguyen, *Il bufalo e il chicco di riso. Racconto bilingue italiano-vietnamita*, Torino, l'Harmattan, 2002.
- NOVELLI Luca, *A tavola con Verdeconiglio*, Firenze, Giunti, 2002.
- POSSENTI Elisa - LANDI Andrea, *Il re dei peri*, Cinisello Balsamo, San Paolo Junior, 2001.
- PITZALIS Giorgio, *Il cibo istruzioni per l'uso*, Milano, Franco Angeli, 2002.
- PIUMINI Roberto, *Cappuccetto Rosso*, Trieste, San Dorligo della Valle, EL, 2005.

- PIUMINI Roberto, *Il cuoco prigioniero*, Roma, Nuove Edizioni Romane, 2003.
- QUARZO Guido, *Cecilia e il Grande Gnam*, Milano, Fabbri, 2001.
- QUARZO Guido - VIVARELLI Anna, *Storie da mangiare*, Novara, Interlinea, 2001.
- RAGUSA Angela, *Tanti modi di mangiare*, Firenze, La Biblioteca, 2001.
- RAUCH Andrea, *Leggere a tavola. Il Tesoro della Cucina toscana nelle pagine della grande letteratura*, Firenze, Mandragora, 1999.
- RE Giulia - NAVA Emanuela, *Non la solita pappa*, Milano, Carthusia, 2004.
- RODARI Gianni, *Le avventure di Cipollino*, Roma, Editori Riuniti, 1971.
- RONCAGLIA Silvia, *Ma che fame, ma che storia!*, Firenze, Giunti, 2000.
- RONCAGLIA Silvia, *Parole di latte*, Roma, Lapis, 2001.
- RUBEL Doris, *Perché mangiamo, come cuciniamo, da dove viene il nostro cibo*, Varese, La Coccinella, 2002.
- RUIZ MIGNONE Sebastiano - QUARZO Guido, *Un elefante non è una caramella*, Roma, Lapis, 2004.
- SAGGIA Elisabetta, *Le mille e una pappa*, Milano, Hoepli, 2002.
- SAGONA Marina, *No. Anna e il cibo*, Roma, Orecchio acerbo, 2006.
- SALEMI Lucia, *Mi piace la mia pappa!*, Varese, La Coccinella, 2005.
- SALVIATI Carla Ida, *Raccontare destini. La fiaba come materia prima dell'immaginario di ieri e di oggi*, Trieste, Einaudi Ragazzi, 2002.
- SCUDERI Lucia, *Se io assaggio...*, Firenze, Fatatrac, 2004.
- SCUDERI Lucia, *Una fame da lupo*, Padova, Bohem Press, 2002.
- SENDAK Maurice, *Luca la luna e il latte*, Milano, Babalibri, 2000.
- SHELTON Herbert M., *La facile combinazione degli alimenti*, Gildone, Società Editrice Igiene Naturale, 1985.
- SOFFKER Marion, *Aggiungi latte e mescola*, San Dorligo della Valle, EL, 2000.

STANDRING Gill, *Alimenti*, Trieste, Editoriale Scienza, 2003.

TAMARO Susanna, *Cuore di ciccia*, Milano, Mondadori, 1997.

TOESCA Maria, *Oh, no!...Ancora verdure! Carote*, Milano, Il Castoro bambini, 2000.

TOESCA Maria, *Oh, no!...Ancora verdure! Cipolle*, Milano, Il Castoro bambini, 2000.

TOESCA Maria, *Oh, no!...Ancora verdure! Spinaci*, Milano, Il Castoro bambini, 2000.

TOESCA Maria, *Oh, no!...Ancora verdure! Piselli*, Milano, Il Castoro bambini, 2000.

TONNARELLI Carlo, *Perché e come vivere in modo omeo-biologico. Guida pratica per mamma e bambino*, Milano, Franco Angeli, 2002.

TONGIORGI Anna, *Gli alimenti e la vita*, Torino, Loescher, 1978.

TORDJAM Nathalie, *Il giardino da sgranocchiare*, Milano, Motta Junior, 2002.

TORDJAM Nathalie, *Il sale a piccoli passi*, Milano, Motta Junior, 2003.

VALAT Pierre-Marie, *La mela*, Trieste, EL, 1990.

VITALI Benedetta, *Un libro buono un mondo*, Firenze, Giunti, 2003.

VITALI Emanuele Djalma, *I cibi*, Roma, Editori Riuniti, 1980.

Libri e cibo

Nutrimente e nutrimenti

Non si sa di nessuno
che sia riuscito a sedurre
con ciò che aveva offerto da mangiare;
ma esiste un lungo elenco di coloro
che hanno sedotto spiegando
quello che si stava per mangiare.
Manuel Vazquez Montalban

L'Area Divulgativa della Biblioteca Provinciale di Foggia è costituita da vaste sezioni tematiche a carattere generale.

L'analisi delle richieste più frequenti da parte del pubblico ci ha indotti ad organizzare i materiali con un criterio direttamente corrispondente ai bisogni informativi espressi dall'utenza.

Le 10 aree di interesse individuate sono: "Casa", "Cucina", "Informatica", "Lavoro", "Musica", "Religioni", "Salute", "Sport", "Tempo Libero" e "Viaggi".

A queste si è ritenuto di aggiungere un'ulteriore sezione denominata "Libri da Guardare", in cui vengono proposti testi che hanno come comune denominatore la prevalenza dell'approccio visuale all'informazione.

Nonostante il discorso sul cibo sia ormai, anche per il grande pubblico, sottratto al ristretto ambito del focolare domestico, per costituire a buon diritto non più oggetto ma "soggetto" di studio autonomo, i testi di Cucina e di Gastronomia non costituiscono un'area a se stante e sono collocati trasversalmente all'interno di quelle aree nel cui ambito possano meglio risaltare e avere rilievo ed evidenza i molteplici e diversi approcci e contesti che lo caratterizzano.

La recente costituzione dell'Area Divulgativa, che non ha ancora consentito, al

momento, di raggiungere un livello ottimale nelle acquisizioni, e la peculiare trasversalità della collezione di Cucina, rendono necessario esplicitare alcuni dei criteri sottesi alla scelta della collocazione dei testi nelle diverse aree, che, altrimenti, potrebbero presentare sovrapposizioni e forzature incomprensibili, mai casuali (si spera), ma volute.

Nell'area "Casa" sono collocate enciclopedie, testi a carattere generale, ricettari della cucina nazionale, regionale o d'autore, menù tematici, monografie su materie prime e prodotti.

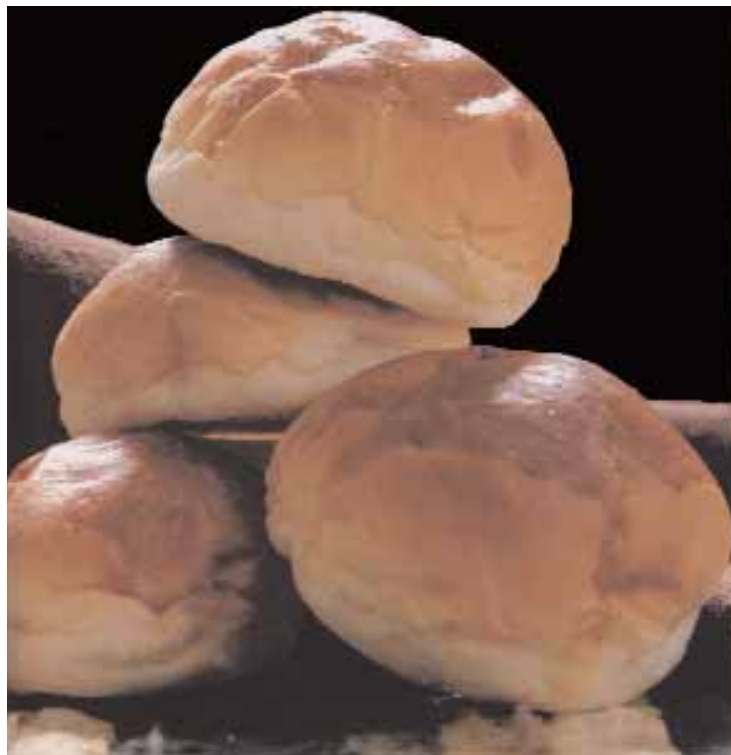
Qualche testo sul disagio e il disturbo alimentare, consigli per una corretta alimentazione della futura mamma e del bambino, (altrimenti presente nell'area "Salute") è stato volutamente inserito in questa sezione, per favorire la *serendipity* (termine mutuato dal linguaggio scientifico, qui utilizzato in senso lato, come "fortuna di imbattersi per caso in una informazione che si scopre utile, mentre si sta cercando altro"). E con questo stesso criterio si spiegano altri casi di contaminazione fra le diverse aree.

Sempre nell'area "Salute" trovano la loro logica collocazione testi che indagano sul rapporto "cibo-soma-psiche", regimi dietetici, alimentazione corretta.

Testi monotematici su singoli alimenti e

prodotti alimentari sono collocati sia in “Casa” che in “Salute” o “Viaggi” in base al taglio espositivo dell’argomento. In “Religioni” la sacralità del cibo, i rituali e le prescrizioni alimentari sconfinano nelle cucine delle festività (quest’ultimo aspetto è condiviso con “Viaggi”). E in “Viaggi” sono collocati utili dizionari di termini

gastronomici in diverse lingue, guide ed itinerari, le cucine degli altri paesi, e, in una piccola vetrina promozionale sulla Capitanata, definita, mutuando il termine da un lavoro di Guido Pensato, *Il Contingente accanto*, qualche spunto significativo sulla cucina del territorio.



Casa

Dio fece il cibo,
il diavolo i cuochi
James Joyce

Enciclopedie e testi generali

Enciclopedia dei prodotti tipici d'Italia, a cura di Davide Paolini, Milano, Garzanti, 2005.

Enciclopedia della cucina italiana, Roma, La biblioteca di Repubblica, 2005/2006.

Comprende:

1. *Antipasti*, 2. *Pasta*, 3. *Riso*, 4. *Minestre, gnocchi e polenta*, 5. *Pesce*, 6. *Carni bianche*, 7. *Carni rosse e selvaggina*, 8. *Uova, salumi, formaggi*, 9. *Pane, pizze e torte salate*, 10. *Verdure e contorni*, 11. *Torte*, 12. *Frutta e dolci al cucchiaino*, 13. *Piccola pasticceria*, 14. *Vini bianchi*, 15. *Vini rossi*, 16. *Caffè liquori e grappe*, 17. *La grande cucina di Gianfranco Vissani I*, 18. *La grande cucina di Gianfranco Vissani II*.

ESCOFFIER Auguste, *Guida alla grande cucina*, Padova, Muzzio, 1990.

McFADDEN Christine, *Gli utensili del gourmet*, Bologna, Calderini, 2002.

McGEE Harold, *Il cibo e la cucina: scienza e cultura degli alimenti*, Padova, Muzzio, 1989.

VÁZQUEZ MONTALBÁN Manuel, *Contro i gourmet*, Milano, Frassinelli, 2005.

Ricettari e Menù

ARU Nathalie - NEGRI Nicoletta, *Menù colorati*, Milano, Fabbri, 2002.

BARBAGLI Annalisa, *Il pranzo della domenica*, Roma, Gambero rosso, 2005.

BAY Allan, *Cuochi si diventa. Le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi*, Milano, Feltrinelli, 2003.

BAY Allan, *Cuochi si diventa 2. Le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi*, Milano, Feltrinelli, 2004.

BAY Allan - GUATTERI Fabiano, *Il gourmet degli avanzi*, Milano, TCI, 2003.

BRAMLEY Tessa, *Dolci*, Milano, Luxury Books, 2005.

BONI Ada, *Il piccolo talismano della felicità*, Roma, Editore Colombo, 1999.

BOSSO Bianca, *Preparare ottime bevande. Tante ricette naturali*, Bologna, Alberto Perdisa editore, 2006.

CALDIROLA Manuela - BARZETTI Sergio, *Fantasia in tavola*, Milano, Fabbri, 1999.

CALDIROLA Manuela - GALLOZZI Flavio, *Cucinare con i fiori*, Milano, Fabbri, 2000.

Creatività in cucina, Milano, Fabbri, 2005.

Il Cucchiaino d'argento, a cura di Clelia d'Onofrio, Rozzano, Domus, 1997.

La cucina a microonde, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 2006.

CUPILLARD Valérie, *Feste bio. Menù vegetariani per tutte le stagioni*, Milano, Tecniche Nuove, 2003.

GRANGER Bill, *Un uomo in cucina*, Milano, Luxury Books, 2005.

GUERRINI Olindo, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Ravenna, Longo, 2002.

LOALDI Paola, *Single in cucina. 300 ricette facili e veloci per mettersi a tavola da soli o in compagnia*, Milano, Mondadori, 2005.

MOLINARI PRADELLI Alessandro, *Il grande libro della cucina italiana, in oltre 5000 ricette regionali*, Roma, Newton & Compton, 1999.

Il Nuovo cucchiaino verde, a cura di Walter Pedrotti, Colognola ai Colli, Demetra, 2002.

PALAZZI Antonella, *Il grande libro delle verdure. Ricette, menù, consigli*, Milano, Mondadori, 1991.

PAQUIN Marianne, *La cucina degli innamorati*, Milano, Fabbri, 2004.

PAZZI Lucia, *Dolci decorati*, Milano, Fabbri, 2001.

RAICHLIN Steven, *Il mago del grill*, Casale Monferrato, Piemme, 2002.

RAZZOLI Daniele, *I cibi per l'amore*, Novara, Red, 2002.

SADA Luigi, *La cucina pugliese. Un autentico vademecum della tradizione culinaria pugliese*, Roma, Newton & Compton, 2003.

SBISÀ Nicola, *Puglia in tavola. Le ricette della tradizione*, Bari, Adda, 2004.

Single in cucina, Colognola ai Colli, Demetra, 2002.

STRADA Annalisa, *Il grande libro dei dolci*, Milano, DVE Italia S.p.a., 2002.

SUOR GERMANA, *I dolci. Ricette e segreti, come preparare ottimi dolci casalinghi e tradizionali*, Milano, Mondadori, 1993.

SUOR GERMANA, *Le buone ricette dei conventi. Consigli, trucchi e segreti per una cucina sana e genuina*, Milano, Mondadori, 1993.

Materie prime e prodotti

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, *L'Italia del pesce*, Milano, Accademia Italiana della Cucina, 2006.

Cacao e cioccolato in cucina, a cura di Erica Giorda e Paola Costanzo, Casale Monferato, Sonda, 2002.

Caffè. Storia e ricette, a cura di Enzo Martinelli, Torino, Sonda, 1999.

CALÒ Antonio, *Il vino. Scelta, acquisto, conservazione e degustazione. Manuale del sommelier*, Siena, Enoteca italiana - Firenze, Giunti, 1999.

CARICATO Luigi, *Oli d'Italia. Guida agli extra vergini regione per regione*, Milano, Oscar Mondadori, 2001.

La Carne, Parma, Food, 2004.

CASTELLARI Mario - PAIELLI Claudio, *Il Bianco e il Rosso. Guida agli abbinamenti fra cibo e vino*, Milano, Edagricole, 2005.

COLLISTER Linda, *Cioccolato*, Milano, Luxury Books, 2004.

Enciclopedia della cucina internazionale, Roma, La biblioteca di Repubblica, 2006.
Comprende:

24. *Vini del mondo I*, 25. *Vini del mondo II*, 26. *Birra*, 27. *Whisky*.

Il Formaggio, Parma, Food, 2004.

I Funghi. Riconoscerli e cucinarli. 100 varietà di funghi in cucina con oltre 150 ri-

cette, Milano, Mondadori, 2002.

Guida ai vini 2006, Milano, Altroconsumo, 2005.

ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE, *Atlante dei prodotti tipici: Le conserve*, Roma, Rai Eri - Agra, 2004.

ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE, *Atlante dei prodotti tipici: Le erbe*, Roma, Rai Eri - Agra, 2005.

ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE, *Atlante dei prodotti tipici: Il pane*, Roma, Rai Eri - Agra, 2000.

ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE, *Atlante dei prodotti tipici: La pasta*, Roma, Rai Eri - Agra, 2004.

ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE, *Atlante dei prodotti tipici: I salumi*, Roma, Rai Eri - Agra, 2002.

L'Italia dei vini, Milano, Touring Club Italiano - Siena, Enoteca Italiana, 2002, CD-Rom.

L'Italia del pane. Guida alla scoperta e alla conoscenza. 208 tipologie tradizionali, Bra, Slow Food, 2002.

JOHNSON Hugh, *Atlante mondiale dei vini*, Milano, Mondadori, 2002.

MORIBONDO Claudia - VACCARINI Giuseppe, *Formaggio & vino. 100 formaggi e 300 vini italiani e stranieri*, Lodi, Biblioteca culinaria, 1998.

NEGRI Nicoletta - ARU Nathalie, *Quick breads*, Milano, Fabbri, 2001.

PAOLINI Davide, *Il pane dalla A alla Z*, Milano, Rizzoli, 2003.

PAOLINI Davide, *La pasta dalla A alla Z*, Milano, Rizzoli, 2003.

La pasta. Storia, tecnologia e segreti della tradizione italiana, Parma, Barilla, 2000.

Il Pesce, Parma, Food, 2004.

I Piaceri del vino: degustazione, abbinamenti, ricette, Siena, Enoteca Italiana - Firenze, Giunti, 2001.

PRANDONI Anna - GIANOTTI Sara, *Voglia di Pane*, Milano, De Vecchi, 2005.

SIMON Joanna, *Il vino: conoscerlo, sceglierlo, degustarlo. Con una panoramica sui migliori vini del mondo*, Milano, Mondadori, 2002.

Vini d'Italia 2005, Roma, Gambero Rosso – Bra, Slow Food, 2004.

Vini rosati del Gambero Rosso. Oltre trecento etichette da scoprire o riscoprire, Roma, Gambero rosso, 2005.

Il cibo e la salute

DE CLERCQ Fabiola, *Donne invisibili. L'anoressia, la sofferenza, la vita*, Milano, Rizzoli, 1995.

DE CLERCQ Fabiola, *Fame d'amore. Donne oltre l'anoressia e la bulimia*, Milano, Rizzoli, 1998.

GOCKEL Renate, *Donne che mangiano troppo. Quando il cibo serve a compensare i disagi affettivi*, Milano, Feltrinelli, 1991.

LANIADO Nessia, *Mio figlio mangia solo schifezze*, Novara, Red, 2002.

NAVA Leonella, *Alimentazione in gravidanza*, Como, Red Studio Redazionale, 1984.

PELLATI Renzo, *Tutti i cibi dalla A alla Z. Guida a una alimentazione sana e corretta*, Milano, Mondadori, 1999.

SCHELOTTO Gianna, *Una fame da morire. Bulimia e anoressia. Due storie vere*, Milano, Mondadori, 1997.

VALPINA Tiziana – PARONA Matilde, *Ricette per l'alimentazione naturale del bambino*, Como, Red, 1999.

Da Guardare

Barilla. Cento anni di pubblicità e comunicazione, a cura di Albino Ivardi Ganapini e Giancarlo Gonizzi, Parma, Archivio storico Barilla, 1994.

50 anni di cucina italiana, a cura del Centro Studi "Franco Marengi", Milano, Accademia Italiana della Cucina, 2003.



Food, in *1000 Extra/ordinari Oggetti*, Köln, Taschen, 2000.

Le immagini affamate. Donne e cibo nella arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari, a cura di Martina Corgnati, Quart, Musement, 2005.

La Fame e il Cibo, in *Album*, vol. I, Roma, Istituto della Enciclopedia italiana, 2001, pp. 302-329.

Food, in *1000 Extra/ordinari Oggetti*, Köln, Taschen, 2000, pp. 10-111.

Kitchen Kitsch. Vintage food graphics, Köln, Taschen, 2002.

Krazy kid's food, Köln, Taschen, 2003.



Food, in *1000 Extra/ordinari Oggetti*, Köln, Taschen, 2000.



WERLE Loukie - Cox Jill, *Ingredienti*, Koln, Kone-
mann, 2000.

Le immagini affamate. Donne e cibo nella arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari, a cura di Martina Corgnati, Quart, Musumeci, 2005.

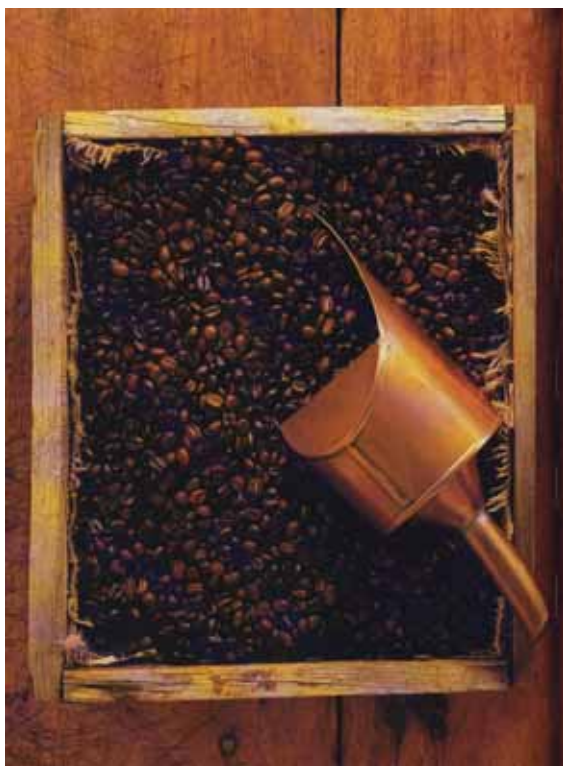
L'Italia dei pavesini. Cinquant'anni di pubblicità e comunicazione Pavesi, Parma, Archivio storico Barilla, 1997.

Lucciole per lanterne. I giochi di luce di Maurizio Pulvirenti, Torgiano, Fondazione Lungarotti, 2003.

MALAGUZZI Silvia, *Il cibo e la tavola*, Milano, Electa, 2006.

La Sete e il Bere, in *Album*, vol. I, Roma, Istituto della Enciclopedia italiana, 2001, pp. 330-349.

WERLE Loukie - Cox Jill, *Ingredienti*, Koln, Konemann, 2000.



Musica

RAGAGNIN Luca, *Canzoni da mangiare. Piccolo dizionario gastropop*, Torino, Il Leone verde, 2003.

ROLLIN Corrado, *Già la mensa è preparata. Ricette all'opera e a concerto*, Torino, Il Leone verde, 2003.

Religioni

BENCHINA Vocine – GUARDI Jolanda, *La cucina dell'Islam*, Milano, Xenia, 2000.

I dolci delle feste. 200 ricette tradizionali regionali, Milano, Il Viaggiatore, 2004.

MERCHIONNE Giuseppina, *La cucina taoista*, Milano, Xenia, 1999.

MORNINGSTAR Amadea – DESAI Urmila, *La cucina ayurvedica. Proprietà nutritive e terapeutiche dei cibi e delle combinazioni alimentari*, Vicenza, Il Punto d'Incontro, 1999.

La cucina ebraica in Italia. Oltre 200 ricette della tradizione ebraica, a cura di Joan Rundo, Casale Monferrato, Sonda, 2003.

RUNDO Joan, *Ricette ebraiche*, Torino, Sonda, 1998.

TRENTINI TROIANI Olga, *400 ricette facili e sfiziose per Natale e Capodanno*, Milano, Newton & Compton, 2004.

TOAFF Ariel, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Bologna, il Mulino, 2000.

WALZER BYNUM Caroline, *Sacro convivio sacro digiuno. Il significato religioso del cibo per le donne del medioevo*, Milano, Feltrinelli, 2001.

Salute

ABRAMSON Edward, *Emozioni e cibo. Come controllare la fame nervosa*, Verona, Positive Press, 2002.

BARTOLINI Anna, *Dimagrisci mangiando*, Milano, Bur manuali, 2005.

BARZANÒ Carla - NEGRONI Monica, *Senza glutine. Cucina naturale per celiaci*, Milano, Tecniche Nuove, 2000.

BIELEFELD Jochen G., *Spezie e aromi*, Roma, L'Airone, 2002.

BRIGO Bruno, *Papaia. Albero d'oro dell'eterna giovinezza*, Milano, Tecniche Nuove, 2004.

BRUCH Hilde, *La gabbia d'oro: l'enigma dell'anoressia mentale*, Milano, Feltrinelli, 1983.

BRUNI Aurora, *Mangia che ti passa, diario di una ragazza in lotta contro l'anoressia*, Verona, Positive Press, 2000.

BUSSOLANTI Mariella - MORANDI Sabina, *Il gene nel piatto*, Milano, Tecniche Nuove, 2000.

CARICATO Luigi, *Star bene con l'olio d'oliva*, Milano, Tecniche Nuove, 2003.

La cucina della salute, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 2006.

DALLA VIA Gudrun, *Alimentazione ed emozioni. Come il cibo influenza i nostri stati d'animo*, Como, Red, 2001.

DALLA VIA Gudrun - SANTARCANGELO Donato, *La psicodieta. L'alternativa efficace e positiva: felici, arrabbiati o depressi? L'influenza degli alimenti sui nostri stati d'animo*, Vicenza, Il Punto d'Incontro, 2003.

DE FRANCESCO Giusi, *Guarire con il cibo. 300 ricette di cucina e rimedi naturali*, Cesena, Macro Edizioni, 2004.

DEVILLE Michel, *Gli oligoelementi. Catalizzatori della nostra salute*, Roma, Edizioni Mediterranee, 2003.

Dieta. I perché del sovrappeso e come controllare la fame nervosa, Milano, Edizioni Riza, 2001.

La dieta vegetariana. Principi e ricette, Milano, Red, 2006.

Area Divulgativa

FAVARO Angela – SANTONASTASO Paolo, *Anoressia & bulimia. Guida pratica per genitori, insegnanti e amici*, Verona, Positive Press, 2002.

GERLINGHOFF Monika, *Riconoscere e curare l'anoressia e la bulimia*, Novara, Red, 2002.

GUILIANO Mireille, *Le francesi non ingrassano. I segreti per abbinare una vita sottile ai piaceri della vita*, Milano, Sperling & Kupfer, 2005.

HANNES Hendrik, *Integratori alimentari. Proprietà nutrizionali e indicazioni terapeutiche per orientarsi nella scelta degli integratori più efficaci*, Vicenza, Il Punto d'Incontro, 2001.

HSIANG – FAN Hu, *Il tè verde*, Milano, Tecniche Nuove, 2000.

KUSHI Michio, *Iniziazione alla dieta macrobiotica*, Roma, Edizioni Mediterranee, 2004.

LA ROVERE Gabriella, *Dall'aglio allo zenzero. Curiosità, proprietà e virtù terapeutiche delle più comuni erbe aromatiche*, Roma, L'Airone, 2002.

LOMAZZI Giuliana, *Il tofu e la cucina vegetariana*, Milano, Tecniche Nuove, 2004.

MALUCELLI Maria, *Anoressia e bulimia. Come capire ed aiutare il proprio figlio adolescente*, Milano, F. Angeli, 1998.

Il nuovo menù del bambino allergico. Prodotti, ricette e consigli per gestire l'allergia alimentare, Firenze, Le Lettere, 2004.

PEGGY Claude-Pierre, *Fame d'amore. Una nuova cura per l'anoressia*, Milano, Mondadori, 2001.

PELT Jean-Marie, *L'orto di Frankenstein. Cibo e piante transgenici*, Milano, Feltrinelli, 2000.

Le Prigioni del cibo: vomiting, anoressia e bulimia. La terapia in tempi brevi, Milano, Ponte alle Grazie, 1999.

RAZZOLI Daniele – BRUTTOMESSO Giancarlo, *Mal di cibo*, Novara, Red, 2002.

SCULATI Oliviero, *Alimentazione e salute*, Torino, Utet, 1998, con CD-Rom.

SPECIANI Attilio, *Guarire le intolleranze. Rieducare le patologie allergiche e infiammatorie con tecniche alimentari*, Milano, Tecniche Nuove, 2004.

TESTONI Ines, *Il Dio cannibale. Anoressia e cultura del corpo in occidente*, Torino, Utet Libreria, 2001.

TRAVAGLINI Franco – CAPANO Giuseppe, *Perché essere quasi vegetariani*, Milano, Sperling & Kupfer, 2001.

URSELL Amanda, *Alimentazione e salute. Come scegliere i cibi naturali che fanno bene*, Milano, Mondadori, 2001.

VANDERLINDEN Johan – VANDEREYCKEN Walter, *Le origini traumatiche dei disturbi alimentari*, Roma, Astrolabio, 1998.

WOODMAN Marion, *Malate di perfezione*, Como, Red, 1998.

ZAGO Fabio – GHIONNA Raffaella, *La buona cucina vegetariana*, Milano, De Vecchi, 2006.

ZERMATI Jean-Philippe, *Dimagrire senza diete*, Milano, Tecniche Nuove, 2005.

Sport

LODISPOTO Alberto, *100 diete per 100 sport*, Roma, Edizioni Mediterranee, 1986.

BURKE Edmond R., *Alimentazione da campioni. Recupero, salute, rendimento muscolare*, Roma, Edizioni Mediterranee, 2002.

MCARLDE William, *Alimentazione nello sport*, Milano, Ambrosiana, 2001.

ZINCZENKO David, *The Abs Diet. La dieta perfetta per i tuoi addominali*, Milano, Sperling & Kupfer, 2005.

Viaggi

Guide

About Brunch. La guida completa del brunch in Italia, Milano, Baldini e Castoldi, 2002.

Alberghi e ristoranti d'Italia 2005, Roma, L'Espresso, 2004.

Bologna: arte e filosofia sotto i portici, Bra, Slow Food, 2000.

Italia 2006: selezione di alberghi e ristoranti, Clermont-Ferrand, Michelin, 2005.

L'Italia del biologico: guida Touring. Prodotti, aziende, vacanze, Milano, Touring Club Italiano, 2002.

Museo dell'olivo e dell'olio. Itinerario, a cura di Maria Grazia Marchetti Lungarotti, Torgiano, Fondazione Lungarotti, 1994.

Museo del vino. Itinerario, Torgiano, Fondazione Lungarotti, 1994.

Osterie d'Italia: 2006. Sussidiario del mangiarbene all'italiana, Bra, Slow Food, 2005.

PAOLINI Davide, *Guida agli itinerari dei formaggi d'Italia. In viaggio alla scoperta del formaggio di qualità*, Bologna, Il Sole 24Ore - Edagricole, 2002.

PAOLINI Davide, *Guida ai ristoranti del gastronomo. Alla scoperta della cucina di qualità*, Bologna, Il Sole 24Ore - Edagricole, 2002.

Pappamondo 2006. Guida ai ristoranti stranieri e ai negozi alimentari etnici di Milano, Milano, Terredimezzo editore, 2005.

I Ristoranti dell'Accademia Italiana della Cucina. Guida 2006, Milano, Accademia Italiana della Cucina, 2005.

I Ristoranti dell'Accademia Italiana della Cucina 2007, dalla guida on line, Milano, Accademia Italiana della Cucina, 2006.

I Ristoranti d'Italia, 2006, Roma, L'Espresso, 2005.

I Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2006. Ristoranti, trattorie, pizzerie, etnici, wine bar, Roma, Gambero Rosso, 2005.

I Ristoranti di Veronelli 2006, a cura di Gian Arturo Rota, Bergamo, Veronelli, 2005.

Torino: Storie e sapori di una capitale, Bra, Slow Food, 1998.

Trattorie d'Italia, Milano, Touring Club Italiano, 2005.

Turismo del vino in Italia, a cura di Francesco Soletti, Milano, Touring Club Italiano, 2001.

Turismo gastronomico in Italia, a cura di Francesco Soletti, Milano, Touring Club Italiano, 2002.

Venezia. Draghi e capesante, Bra, Slow Food, 2000.

Viaggiare con gusto, Novara, Istituto geografico De Agostini, 2002.

Dizionari

CARAMITTI Mario, *Russia. Per capire e frasi capire al ristorante*, Roma, L'Airone, 2002.

BELTRAMI Renata – MAZZOLA Silvia, *La lingua nel piatto. Le ricette per imparare a capire l'inglese (e gli inglesi)*, Milano, Golosia, 2006.

HORVATH Gabriele, *Germania, Austria e Svizzera. Dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per i turisti*, Roma, L'Airone, 2003.

KUMRU Elcin, *Turchia. Dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per i turisti*, Roma, L'Airone, 2003.

NEIGER Elisabetta, *Dizionario gastronomico internazionale*, Roma, Buffetti, 2004, con CD-Rom.

POKRAJAC-MARESI Sonja, *Croazia. Dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per i turisti*, Roma, L'Airone, 2003.

SANCHEZ Elizabeth, *Messico. Per capire e frasi capire al ristorante*, Roma, L'Airone, 2002.

SAGADIN Zanet, *Slovenia. Per capire e frasi capire al ristorante*, Roma, L'Airone, 2002.

Le cucine degli altri

BALDUCCHI Paola, *La cucina mediterranea*, Milano, De Vecchi, 2006.

BARBER Kimiko - TAKEMURA Hirochi, *Sushi. Saperi e ricette*, Milano, Mondadori Electa, 2003.

BAY Allan, *Le ricette degli altri. Scorribande tra i piatti e i sapori di tutto il mondo*, Milano, Feltrinelli, 2005.

BOURDAIN Anthony, *Kitchen confidential. Avventure gastronomiche a New York*, Milano, Feltrinelli Traveller, 2002.

CALAMARO Valeria, *Le spezie in cucina*, Casale Monferrato, Sonda, 2004.

CHEF KUMALÈ, *Bevande dal mondo*, Torino, Sonda, 1998.

La cucina biologica da tutto il mondo. Oltre 400 ricette per stare bene, a cura di Paola Costanzo, Casale Monferrato, Sonda, 2001.

Cucina dal mondo, Milano, Fabbri, 2004.

La cucina delle feste del mondo. Oltre 300 ricette tradizionali ed etniche, a cura di Joan Rundo, Torino, Sonda, 1999.

Le cucine del mondo, Milano, Touring Club Italiano, 2002.

Cucina indiana, Savigliano, Gribaudo - Bath, Parragon, 2006.

Cucina Thai, Savigliano, Gribaudo - Bath, Parragon, 2006.

Enciclopedia della cucina internazionale, Roma, La biblioteca di Repubblica, 2006.

Comprende:

19. Europa, 20. Sud America, Messico, Carabi e Nord America, 21. Giappone, Cina, Corea, Cambogia e Vietnam, 22. India, Thailandia, Sudest asiatico, 23. Africa e Medioriente.

FERNIOT Jean, *Enciclopedia della cucina francese. 320 ricette ricette della tradizione*, Milano, Mondadori, 2005.

GAYLER Paul, *Saperi mediterranei. Ricette, aromi ed emozioni*, Bologna, Calderini, 2005.

MAYLE Peter, *Lezioni di francese. Avventure con coltello, forchetta e flute*, Milano, Garzanti, 2002.

Un mondo di dolci, a cura di Erica Giorda e Anna Boario, Casale Monferrato, Sonda, 2001.

NEGRI Nicoletta, *Un tocco di etnico. La cucina fusion*, Milano, Mondadori, 2004.

NEGRI Nicoletta - ARU Nathalie, *Dolci di Natale da tutto il mondo*, Milano, Fabbri, 2000.

NEGRI Nicoletta - ARU Nathalie, *Le migliori ricette della cucina etnica*, Milano, Fabbri, 2002.

NEGRI Nicoletta, *Le migliori zuppe da tutto il mondo*, Milano, Fabbri, 2002.

RICHARDSON Paul, *I piaceri del cioccolato*, Milano, Garzanti, 2004.

RODEN Claudia, *La cucina del Medio oriente e del nord Africa*, Milano, Ponte alle Grazie, 2006.

TAN Terry, *Sapori dell'Asia. Ricette e tradizioni della cucina orientale*, Bologna, Calderini, 2005.

Tè, infusi e tisane dal mondo, a cura di Francesco e Giamila Gesualdi e Paola Costanzo, Casale Monferrato, Sonda, 2001.

WASHBURN Laura, *Dolci francesi*, Milano, Luxury Books, 2005.

WELLS Troth, *Ricette dal sud del mondo*, Torino, Sonda, 1991.

WELLS Troth - COSTANZO Paola, *Cucina vegetariana. Dal sud del mondo*, Torino, Sonda, 1999.

La cucina del territorio

La certificazione di qualità dei prodotti ittici della Laguna di Lesina..., Apricena, Malatesta, 2005.

Dolceguida (2006). Percorsi enogastronomici di Puglia e dintorni, Capurso, edizioni Romane, 2005.

Foggia. Prodotti dalla natura, Foggia, Claudio Grenzi, 1997.

Gargano. Il mare, i boschi, il sacro, Bra, Slow Food, 1998.

PENSATO Guido, *Il tavoliere imbandito. La cucina della provincia di Foggia tra Gargano e appennino dauno*, Foggia, Claudio Grenzi, 2002.

PENSATO Guido - RUSSO Saverio, *Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitanata. Materiali*, Foggia, Banca del Monte, 2005.

Tipico: guida ai prodotti tipici del Parco Nazionale del Gargano, Monte Sant'Angelo, Parco Nazionale del Gargano, 2006.

PENSATO Guido, *Il tavoliere imbandito*, Claudio Grenzi, 2002.



PENSATO Guido, *Il tavoliere imbandito*, Claudio Grenzi, 2002.

Webgrafia

Si dice che l'appetito vien mangiando,
ma, in realtà, viene a star digiuni.
Totò

Accademia Barilla. L'arte della gastronomia italiana.
<http://www.academiabarilla.it/> (20/11/2006)

Accademia italiana della cucina.
<http://www.accademiaitalianacucina.it/home.html> (20/11/2006)

Arte da mangiare, mangiare arte.
<http://www.artedamangiare.it/index.php> (05/12/06)

Bibliotheca culinaria.
<http://www.convivio.it/> (01/12/2006)

Cultura gastronomica italiana. Guida alle fonti della cultura gastronomica italiana. Luoghi, libri, immagini e protagonisti.
www.culturagastronomica.it (20/11/2006)

Guido Tommasi editore.
<http://www.guidotommasi.it/index.asp> (01/12/2006)

La madia travelfood. Mensile di viaggi e cultura del cibo, della ristorazione, dell'accoglienza.
<http://www.lamadia.com/index.asp> (01/12/2006)

Lungarotti.it. Museo del vino.
<http://www.vino.lungarotti.biz/> (20/11/2006)

Lungarotti.it. Museo dell'olio.
<http://www.olio.lungarotti.biz/> (20/11/2006)

MenSa. Culture e piaceri della tavola.
<http://www.mensamagazine.it/> (20/11/2006)

Museo nazionale delle paste alimentari.
<http://www.museodellapasta.it/> (20/11/2006)

Pellegrino Artusi. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.
http://www.pellegrinoartusi.it/pellegrino_artusi.htm (01/12/2006)

Slow food.
<http://www.slowfood.it/> (20/11/2006)

Università degli Studi Di Bologna. *Storia e cultura dell'alimentazione*.
<http://www.almaster.unibo.it/home/Default.htm> (01/12/2006)

Università degli studi di scienze gastronomiche.
<http://www.unisg.it/ita/index.php> (20/11/2006)

Vena Narrativa... Passione culinaria

Tutta la letteratura ha parlato e giocato col cibo. Il più antico riferimento è quello della cena di Trimalcione, tratta dal *Satyricon* di Petronio. Si prosegue col *Gargantua e Pantagruel* di Rabelais, col *Decamerone* del Boccaccio e la novella di Calandrino. Agnolo Bronzino alla corte dei Medici, nel Cinquecento, canta le lodi della panzanella; Francesco Redi nel *Bacco in Toscana* tesse quelle del Montepulciano; Carlo Goldoni parla della polenta. Anche la narrativa contemporanea ama la buona cucina, forse perché cucinare è un'arte complessa, che dosa componenti con saggezza, misura e attenzione, esattamente come fa un bravo scrittore. In un libro dal titolo *Scrivere*, Marguerite Duras sostiene: "Scrivevo tutte le mattine, ma senza un orario, mai, se non per cucinare. Sapevo quando dovevo intervenire perché il cibo bollisse o perché non si bruciasse. E anche per i libri lo sapevo".

Storie di quotidianità, quindi, di libri scritti in mezzo alle pareti, tra un giro di fornelli e un letto da rifare. Le ricette che spesso hanno trovato posto nei romanzi di Joanne Harris sono dettagliatamente descritte e illustrate, mescolate ai ricordi e agli aneddoti familiari cui sono legate nella sua memoria. Molti grandi giallisti non hanno potuto fare a meno di parlare di pietanze. Montalbán è stato il giallista che, pur divertendosi molto, ha dato più peso di tutti alla gastronomia nei suoi romanzi. Più di Simenon e dello stesso Rex Stout.

Negli ultimi anni è aumentata la presenza della gastronomia anche tra i giallisti italiani: Comastri Montanari, Varesi, Camilleri.

La seguente proposta di lettura vuole accompagnare il lettore tra romanzi e racconti, alla ricerca del cibo e del modo in cui se ne parla, con gustose e piacevoli scoperte.

ALLENDE Isabel, *Afrodite. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Milano, Feltrinelli, 2003. Troviamo l'autrice alle prese con il mondo della cucina, tempio del piacere dei sensi. Dalla salsa corallina alle pere ubriache, dall'habanera di gamberi all'insalata delle odalische, dalla zuppa scacciapensieri alle ciliegie civettuole: un patrimonio di ricette piccanti e spiritose condite con spezie dell'ironia. (Le ricette sono di Panchita Ilona)

AMADO Jorge, *Cacao*, Torino, Einaudi, 1998.

Dopo una breve infanzia agiata e felice a Sao Cristovao, la tragedia della morte del padre e i soprusi dello zio costringono il quindicenne sergipano (così chiamato perché nativo di uno stato del Nordest del Brasile, il Sergipe) a lavorare in fabbrica. Inseguendo i sogni collettivi di emigrare nelle zone del cacao, il ragazzo finisce per lasciare casa sua alla volta di Pirangi. Là, nella Fazenda Fraternidade del coronel Mané Frajelo, il mito del cacao crolla nell'impatto con la durezza della realtà e con la disperazione della miseria.

AMADO Jorge, *Dona Flor e i suoi due mariti*, Milano, Garzanti, 2003.

Il romanzo ruota attorno alla vedovanza di dona Flor e al suo lutto stretto, vissuto nel ricordo di Vadinho, delle loro ambizioni, del fidanzamento e dello sposalizio. Coglie l'intimità della giovane vedova, il suo riserbo, le sue notti insonni e la sua insoddisfazione. Racconta di come arrivò onorata al suo secondo matrimonio, quando il fardello del defunto cominciava a pesare sulle sue spalle, e di come visse in pace e armonia, senza dispiaceri né soprassalti, col suo bravo secondo marito, nel mondo della farmacologia e della musica. E mentre lei brilla nei salotti e il coro dei vicini le ricorda la sua felicità, Vadinho, nel suo corpo astrale, la visita, la corteggia, le elargisce gioie eccezionali e consigli formidabili.



AMADO Jorge, *Cacao* (illustrazione di copertina), Torino, Einaudi, 1998.

AMADO Jorge, *Gabriella garofano e cannella*, Milano, A. Mondadori, 1999.

Gabriella dal profumo di garofano e dal colore di cannella, mulatta sinuosa che non cammina ma balla, che non parla ma canta, è arrivata con tanti altri emigranti dall'interno del sertao sul litorale, per non morire di fame. È arrivata a piedi, danzando sulla terra riarsa fino a Ilhéus per la gioia e la dannazione dell'arabo Nacib, che l'assume come cuoca. Selvatica e spontanea, incapace di tutto fuorché d'amare e cucinare, la scalza Gabriella assiste senza molto capire agli intrighi della cittadina, ai mutamenti sociali, all'evoluzione della mentalità, alle beghe che scoppiano tra i fazendeiros per la supremazia nel mercato del cacao.

AMADO Jorge, *Jubiabá*, Torino, Einaudi, 1952.

Protagonista dell'epica tropicale di Amado è un giovane nero di Bahia, Antonio Balduino, detto Baldo. Morta la zia con cui viveva, Baldo riceve in regalo un amuleto portafortuna dallo stregone Jubiabá, che conosce le antiche storie della schiavitù, guarisce i malati con gli esorcismi e sembra essere eterno. In questo libro compare per la prima volta il cibo rituale, la cucina bahiana più africana, quella preparata per rendere omaggio al santo, che fa parte del cerimoniale del candomblé. I piatti conditi con olio di palma cominciano a tingere di giallo ocre le pagine del libro.

ATWOOD Margaret, *La donna da mangiare*, Milano, Corbaccio, 2002.

La donna da mangiare è Marian McAlpin, un'educata signorina canadese. Un giorno Marian diventa matta. O almeno pensa di essere diventata matta, perché a poco a poco smette di mangiare. Si è accorta che tutti la consumano con indifferenza aspettandosi risultati garantiti. E per non farsi mangiare, Marian non mangia. Comincia allora una riscossa tragicomica contro i divoratori nel ritmo sempre più frenetico di una corsa scandita dalla necessità di non morire di fame. Alla fine Marian celebrerà il suo riscatto con un finale a sorpresa al limite del cannibalismo.

BARBERY Muriel, *Una golosità*, Milano, Garzanti, 2001.

È il massimo critico gastronomico del pianeta. Ha costruito e distrutto reputazioni, allestito festini sontuosi, imposto al mondo il suo gusto sopraffino attraverso i giornali e la televisione. Ora si trova in punto di morte e vorrebbe ricordare e rivivere il sapore perfetto, che quando era bambino lo ha segnato per sempre. Cerca quel manicaretto nei meandri della sua memoria, ma non riesce a trovarlo. E parte per un lungo viaggio nel piacere, in un passato fatto di profumi e odori, fragranze e aromi. Fino a ritrovare, forse, nel punto più estremo, il vero gusto della vita.

BENNI Stefano, *Il più grande cuoco di Francia*, in BENNI Stefano, *Il bar sotto il mare*, Milano, Feltrinelli, 1989, pp. 15-30.

La storia di un cane che si trasforma in diavolo per invitare un contrariato cuoco a seguirlo negli inferi della terra, ma...



BARBERY Muriel, *Una golosità*, (illustrazione di copertina), Milano, Garzanti, 2001.

BERBERIAN Viken, *Il ciclista*, Roma, Minimum fax, 2005.

Il “ciclista”, protagonista e narratore di questo romanzo, è un giovane membro di un gruppo terroristico mediorientale, addestrato a Londra in una misteriosa “Accademia” che lo ha formato tanto all’arte della distruzione quanto a quella della più sopraffina gastronomia. Il suo compito è consegnare in bicicletta una bomba a un hotel libanese. Ma non tutto va secondo i piani: durante i preparativi per la missione il terrorista ha un grave incidente e finisce in ospedale. Dopo diverse settimane passate prima in coma e poi in convalescenza fra i ricordi dell’addestramento, il desiderio della ragazza che ama e una disperata fascinazione per la violenza, il ciclista tornerà in sella giusto in tempo per compiere l’attentato: sarà in grado di andare fino in fondo?

BINCHY Maeve, *Come un dolce ben riuscito*, Milano, Sperling paperback, 2003.

Cathy Scarlet e Tom Feather, nonostante l’opposizione dei rispettivi consorti, sono soci a Dublino di una ditta di catering. Un lavoro gratificante, ma non facile, dove la concorrenza è agguerrita e, dato l’ambiente in cui si muovono - ricevimenti, party, clienti facoltosi - i pettegolezzi abbondano: veri... e inventati. Così, quando i rovesci della sorte si fanno sentire, ciò che rimane saldo è il sodalizio professionale della coppia e non i loro legami affettivi. Ma per entrambi sono in vista imprevedibili risvolti... molto personali.

BLIXEN Karen, *Babette's Feast*, Torino, Einaudi, 1997.

Dalle cailles ai blinis, al consommé di tartaruga, attraverso l'Amontillado, il Veuve Cliquot e il Clos Vougeot, ecco l'accurato menù messo a punto dalla Babette del famoso testo di Karen Blixen per far venire l'acquolina in bocca a lettori e cultori del gusto. Allegra Alacevich ci conduce in un percorso tra cucina e letteratura e offre le ricette per ricreare uno tra i pranzi più famosi della narrativa e del cinema.

BRUNO Alda, *Tacchino farcito*, Palermo, Sellerio, 2001.

“Per raggiungere il gusto compiuto del tacchino farcito i Malaspina impiegarono quattro generazioni, nelle quali l'abitudine di sposarsi e risposarsi fra loro, se non portò un tocco di originalità negli inveterati valori – posizione prestigio famiglia –, immise una folata d'innovazioni se non altro nella pancia disossata del tacchino. Al principio del suo iter il tacchino, se pur farcito, non era ancora disossato; anzi più che farcito era – come dire? – incinto di un piccioncino in umido lasciato a metà cottura e poggiato su un nido di salsicce e formaggio pecorino. Farcito o gravido che fosse, veniva arrostito con tutte le ossa e arrivava in tavola con le cosce tese, le ali aperte e brustolite, la montatura del codrione tronfio delle penne a raggiera, le zampe mancanti dei soli artigli: una concreta animalità con la restante grazia – e meno male – di essere privo dell'orrenda testa che con tutta evidenza l'avrebbe fatto somigliare al nonno”.

CALVINO Italo, *Il museo dei formaggi*, in CALVINO Italo, *Palomar*, Torino, Einaudi, 1983, pp. 73-76.

Il signor Palomar fa la coda in un negozio di formaggi, a Parigi. Vuole comprare certi formaggini di capra che si conservano sott'olio in piccoli recipienti trasparenti, conditi con varie spezie ed erbe. La fila dei clienti procede lungo un banco dove sono esposti esemplari delle specialità più insolite e disparate. È un negozio il cui assortimento sembra voler documentare ogni forma di latticino pensabile; già l'insegna “Spécialités fromagères” con quel raro aggettivo arcaico o vernacolo avverte che qui si custodisce l'eredità d'un sapere accumulato da una civiltà attraverso tutta la sua storia e geografia.

CALVINO Italo, *Sotto il sole giaguaro*, Milano, A. Mondadori, 1995.

Nel racconto tutta l'esperienza di conoscenza di una coppia durante un viaggio in Messico passa attraverso il comune interesse per il cibo. Al mangiare corrisponde un conoscere che è fatto di termini da registrare e sensazioni da distinguere. Il cibo diventa quindi lo strumento e il veicolo della loro conversazione.

CAMILLERI Andrea, *Gli arancini di Montalbano*, Milano, Oscar Mondadori, 2001.

Montalbano indaga non tanto sulla colpa quanto sulla nostra armata, e disarmante, umanità. Anche se è una mattina di pioggia, non ha ancora preso il caffè ed è di umore “nivuro” come l'inchiostro; o se a mezzanotte, piegato dalla stanchezza, guida verso la sua casa di Marinella pregustando un'ora di fresca solitudine sulla verandina in riva al mare; o persino se sul suo tavolo alla trattoria San Calogero hanno appena servito un piatto cucinato “come Dio comanda”.

CAMILLERI ANDREA, *Il ladro di merendine*, Palermo, Sellerio, 1996.

Questa volta Montalbano, preoccupato peraltro di evitare la promozione a vicequestore, che significherebbe compromissione burocratica e rinuncia ai propri capricci investigativi, sospetta l'esistenza di un collegamento tra due morti violente: quella di un tunisino imbarcato su di un motopeschereccio di Mazara del Vallo e quella di un commerciante di Vigàta accoltellato dentro un ascensore. Si tratterà di seguire il nostro eroe tra storie di borghesi e provinciali tradimenti, loschi traffici internazionali con il coinvolgimento dei servizi, indagini accompagnate da immancabili paste con sarde e nuove insospettabili evoluzioni della relazione con Livia.

CHRISTIE Agata, *Dieci piccoli indiani*, Milano, A. Mondadori, 1988.

Dieci persone estranee una all'altra sono state invitate a soggiornare in una splendida villa a Nigger Island senza sapere il nome del generoso ospite. Non hanno trovato il padrone di casa ad aspettarli; hanno trovato invece una poesia incorniciata e appesa sopra il caminetto della loro camera. E una voce inumana e penetrante che li accusa di essere tutti assassini. Per gli ospiti intrappolati è l'inizio di un interminabile incubo. Come comincia la poesia? «Dieci piccoli negretti se ne andarono a mangiar: uno fece indigestione, solo nove ne restar.» E come finisce? «Solo il povero negretto in un bosco se ne andò: ad un pino s'impiccò, e nessuno ne restò.»



DIVAKARUNI Chitra Banerjee, *La maga delle spezie*, Torino, Einaudi, 2001.

COMASTRI MONTANARI Danila, *Ricette per un delitto. 10 racconti gialli*, Lugano, Todaro, 2002. Dieci racconti gialli che hanno come tema centrale la cucina e il cibo. Il primo è ambientato nel 1596 nella campagna romana, l'ultimo nel 2006, passando per la Venezia del '700, le Langhe piemontesi e la Toscana del XX secolo e così via. Ogni racconto si conclude con la ricetta di un piatto tradizionale attorno al quale è imperniato il racconto, e alcune curiosità gastronomiche relative al periodo storico e alla zona geografica in cui è ambientata la storia.

CRACE Jim, *La dispensa del diavolo. Un romanzo in sessantaquattro portate*, Parma, Guanda, 2002.

Sono banchetti alquanto eccentrici quelli ai quali è invitato il lettore: carne, pesce, frutta e verdura subiscono infinite metamorfosi, i misteri dell'esistenza si intrecciano con quelli del cibo in conserva, la varietà del commestibile si mescola con quella delle emozioni.

DESAI Anita, *Digiunare, divorare*, Torino, Einaudi, 2001.

Due culture diverse poste a confronto attraverso il cibo. Un'estesa famiglia indiana, composta di zie strambe e cugini inetti, ha i suoi opposti nelle sorelle Uma e Aruna. La prima, più anziana, oppressa dal devoto stuolo di parenti, ancora non riesce a lasciare il nido e guarda con disappunto la minore che, impalmato il rampollo giusto, va costruendo una famiglia perfetta. La scena si sposta in Massachusetts: là il figlio di Aruna osserva, pieno d'incredula nostalgia, la sconcertante vita della famiglia Patton dove gli uomini si abbuffano di carne e le donne sono tutte anoressiche. A confronto due diversi mondi: il cuore compatto e soffocante di una famiglia indiana e la gelida, indifferente libertà di un nucleo familiare americano.

DIVAKARUNI Chitra Banerjee, *La maga delle spezie*, Torino, Einaudi, 2001.

Una vecchia signora indiana in una botteguccia di Oakland, California, con le sue mani nodose sfiora polveri e semi, foglie e bacche, alla ricerca del sapore più squisito o del sortilegio più sottile. È Tilo, la Maga delle Spezie. La sua storia inizia in uno sperduto villaggio indiano dove la rapiscono i pirati, attratti dai suoi arcani e misteriosi poteri, per portarla su un'isola stregata e meravigliosa. Lì Tilo apprende la magia delle spezie che in America le permetterà di aiutare chi, come lei, si è lasciato l'India alle spalle. Nella Bottega della Maga, dunque, sfilano vite e desideri, fatiche e speranze d'immigrati, e le spezie, con i loro mille, minuscoli occhi, scrutano ogni gesto della loro signora.

DUNNE Catherine, *La metà di niente*, Parma, Guanda, 1999.

Una mattina come tante nella cucina in disordine, nell'aria pungente di una Dublino ancora addormentata. Una mattina come altre quella in cui Ben decide di dire addio alla moglie Rose, ai suoi tre figli e a vent'anni di vita assieme. Rose non parla, non reagisce, non sa nemmeno cosa provare. Come in un album di fotografie, la nuova vita di Rose si alterna a flashback della vita passata, dei suoi sogni giovanili, delle sue illusioni romantiche sul matrimonio. Ma tra lacrime e disperazione, tra rabbia e sensi di colpa, Rose diventa forte.

ESQUIVEL Laura, *Dolce come il cioccolato. Romanzo piccante in 12 puntate con ricette, amori e rimedi casalinghi*, Milano, Garzanti, 1991.

Fin dal loro primo incontro, poco più che adolescenti, Pedro e Tita vengono travolti da un sentimento più grande di loro. Purtroppo a causa di un'assurda tradizione familiare, tra Tita e Pedro il matrimonio è impossibile: ma per umana volontà e con la complicità del destino, i due si ritroveranno a vivere sotto lo stesso tetto come cognati, costretti alla castità e tuttavia legati da una sensualità incandescente. Frutto di una godibile sapienza narrativa e di una raffinata arte culinaria, *Dolce come il cioccolato* racconta con grazia e allegria femminili un'indimenticabile storia d'amore, in cui il cibo diventa metafora e strumento espressivo, rito e invenzione, promessa e godimento, veicolo di un'inedita comunione erotica.

FEDERSPIEL Jurg, *La ballata di Typhoid Mary*, Milano, Marcos y Marcos, 1990.

Questo libro narra la vita e la morte di una stupenda creatura, Mary Mallon alias Typhoid Mary, che per tutta la vita ebbe un'unica passione e un unico desiderio: cucinare. Mary era arrivata a New York nel 1868, a bordo di una nave di emigrati europei falcidiati durante la traversata da una violenta epidemia di tifo, ma riguardo alla mitica cuoca che avrebbe diffuso la malattia rimangono solo le poche notizie pubblicate su alcune riviste mediche di quarant'anni fa. Sullo sfondo della narrazione l'America degli immigrati, l'America delle grandi differenze sociali, dell'estrema povertà e della ricchezza sfacciata. Una storia di quarantacinque episodi drammatici ma ricchi di humour, come le strofe di una ballata, movimentata e affascinante.

FLAGG Fannie, *Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop*, Milano, Sonzogno, 2000. Evleyn, una donna infelice e molto complessata, incontra in un ospizio in Virginia, una vecchietta originale che le racconta una storia di tanti anni prima. Quella del Caffè di Whistle Stop, aperto in Alabama da una singolare coppia al femminile, la dolce Ruth e la temeraria Idgie, e frequentato da stravaganti sognatori, uomini di colore, poetici banditi e vittime della Grande Depressione. La movimentata vicenda delle due donne, coinvolte loro malgrado in un omicidio, e la loro tenacia nello sconfiggere le avversità ridanno a Evelyn la fiducia e la forza necessarie per affrontare le difficoltà dell'esistenza.

FLAUBERT Gustave, *Madame Bovary*, Milano, Feltrinelli, 1994.

Charles Bovary, un modesto medico di campagna, sposa in seconde nozze Emma Rouault. Emma, sognatrice e romantica, è presto delusa dalla mediocrità del marito e dalla sua vita in provincia. Bovary, per distrarla, si trasferisce a Yonville dove Emma è corteggiata da un giovane, Léon, che però non le confessa il suo amore e parte per Parigi. Emma diventa l'amante di Rodolphe, un dongiovanni di provincia, da cui però è abbandonata. La donna, sconvolta, cerca in ogni modo di stordirsi. A Rouen ritrova Léon, ma ben presto stanca anche lui. Inizia così la degradazione di Emma: si indebita con un usuraio, all'insaputa del marito, e non sa come pagarlo. Chiede aiuto a Léon e a Rodolphe poi, disperata, si uccide. Bovary si lascia lentamente morire.

HARRIS Joanne, *Chocolat*, Milano, Garzanti, 2001.

È martedì grasso quando nel villaggio di Lansquenet arrivano Vianne Rocher e la sua giovane figlia Anouk. La donna è assai simpatica e originale, sexy e misteriosa, forse è l'emissaria di potenze superiori (o magari inferiori). La Céleste Praline, la sua pasticceria, ben presto diviene un elemento di disordine, soprattutto per il giovane curato Francis Reynaud. Il tranquillo villaggio diventa più disordinato, ribelle e soprattutto felice. *Chocolat* è un romanzo pieno di vita, frizzante e divertente, ricco di personaggi indimenticabili e ricette paradisiache.

HARRIS Joanne, *Cinque quarti d'arancia*, Milano, Garzanti, 2002.

Framboise Dartigen aveva solo nove anni quando gli occupanti nazisti arrivarono a Les Laveuses, il paesino sulle rive della Loira dove viveva con la mamma e i fratelli maggiori Cassis e Reinette. In quei giorni sospesi tra la fiaba crudele dell'infanzia e la tragedia della storia accadde qualcosa di terribile. Ora Framboise, che è ormai una donna matura, è tornata a vivere nella vecchia fattoria - ma in incognito. Il segreto di quegli anni lontani non deve assolutamente tornare alla luce.

HARRIS Joanne, *Vino, patate e mele rosse*, Milano, Garzanti, 2001.

Protagonista del romanzo è il trentacinquenne Jay Mackintosh, scrittore londinese che col primo romanzo ha avuto uno straordinario successo, ma che ora è in crisi. E in crisi è il rapporto con la sua compagna Kerry, giornalista in carriera. Jay, folgorato da una pubblicità che gli richiama ricordi lontani acquista una fattoria nel sud della Francia e vi si trasferisce. Nella fattoria prova la curiosa sensazione di avvertire la presenza di Joe Cox, un anziano che tutti ritenevano pazzo, che coltivava strani semi e produceva un vino senza uva. Jay l'aveva conosciuto da bambino durante le vacanze in campagna, quando aveva conosciuto pure Gilly, la ragazza zingara, e lottato con Zeth e la sua banda di buffoni.

Izzo Jean-Claude, *Casino totale*, Roma, E/o, 2002.

Dopo anni di vagabondaggio nei mari del Sud, Ugo torna a Marsiglia per vendicare Manu, l'amico di gioventù assassinato dalla malavita. Ma anche lui resta ucciso e toccherà a un terzo amico, Fabio Montale, il compito di fare giustizia. Tutti e tre, Ugo, Manu e Montale, sono cresciuti nei vicoli poveri del porto di Marsiglia. Assieme hanno fatto i primi furtarelli, poi qualche rapina, ma hanno anche condiviso i sogni di paesi esotici, i primi dischi e i primi libri, le nuotate in mare, le ubriacature. E soprattutto hanno amato la stessa donna, Lole. Poi le strade si sono separate: Manu si è perso in giochi criminali troppo grandi, Ugo è partito, Montale è diventato uno strano poliziotto, più educatore di strada nei quartieri difficili che sbirro. Ora dovrà sostenere un'inchiesta durissima contro tutto e tutti, in una città, Marsiglia, simbolo di un Mediterraneo diviso tra bellezza e violenza, tra due colori: l'azzurro del cielo e del mare e il nero della morte e dell'odio.

Izzo Jean-Claude, *Chourmo. Il cuore di Marsiglia*, Roma, E/O, 2000.

Il commissario Fabio Montale ha lasciato la polizia, di cui non ha mai condiviso la politica repressiva nei confronti dei giovani immigrati e tantomeno le collusioni di alcuni colleghi con mafiosi e appartenenti al Front National di Le Pen. Quando il figlio sedicenne di una sua cugina viene trovato morto, dopo essere stato cacciato di casa dal patrigno a causa di un flirt con una coetanea araba, Montale deve indagare da solo tra gli interessi malavitosi sul porto di Marsiglia, le violenze razziste del Front National e i gruppi fondamentalisti islamici che fanno proseliti tra i giovani disperati dei casermoni di periferia.

Izzo Jean-Claude, *Solea*, Roma, E/O, 2001.

L'umanità di Montale, ex poliziotto, lupo solitario dal cuore ferito, in un mondo schifoso dove per denaro e per potere si commette qualsiasi atto crudele, è un'umanità forse anche esasperata (lui stesso dice di avere "i sentimenti a fior di pelle"), però mai ideologica. Si nutre dei dettagli della vita vera: gli amori innanzitutto, le amicizie, la musica (Solea è un brano di Miles Davis), il pastis, il vino, il mare e il cielo di Marsiglia. In *Solea* lo scontro con il sistema degli intrecci illeciti tra imprese, politica e malavita, è violentissimo. Ma al di là della posta politica, il romanzo è un'esplosione di rabbia per questa vita che avrebbe potuto essere bella, per questi amori che non si sanno vivere.



JANECZEK Melena, *Cibo*, Milano, Mondadori, 2002.

Una volta il cibo poteva essere un peccato e nella *Commedia* di Dante i golosi marcivano all'inferno. Oggi mangiare non è più un peccato ma non è neanche un piacere banalmente lecito; è uno specchio profondo dell'anima. Il cibo è memoria, è malattia, è nostalgia, è rifugio, è volersi bene e farsi del male. Le storie raccontate in questo libro, che intreccia narrazione e riflessione, hanno per protagonisti uomini irrequieti, donne comuni e complesse, esuli o nomadi, un'umanità per cui mangiare è amare e soffrire, amarezza e dolcezza, ricordo e oblio, comunicazione e segregazione.

JANECZEK Melena, *Cibo*
(illustrazione di copertina),
Torino, Einaudi, 2001.

Loy Rosetta, *Ciocolata da Hanselmann*, Milano, Biblioteca universale Rizzoli, 1997. Anni Trenta: un uomo, un giovane scienziato ebreo di cui due sorellastre, Isabella e Margot, sono entrambe innamorate. La serenità di un tranquillo rifugio in Svizzera non riesce a cancellare gli orrori della guerra e delle persecuzioni razziali, né ad evitare una violenta ribellione contro il ricatto, una scomparsa misteriosa e un epilogo che è un sorprendente antefatto.

Lu Wenfu, *Vita e passione di un gastronomo cinese*, Parma, Guanda, 1991.

Uno strano destino lega Gao Xiaoting, fervente quadro comunista, uomo integro e onesto, particolarmente avverso al vizio della gola, a Zhu Ziyi, borghese benestante e impenitente ghiottone. Tanto più il rivoluzionario si ingegna a ostacolare il diffondersi del dispendioso vizio borghese della “buona tavola” e si scaglia contro colui che ne considera il principale propagatore, tanto l’altro, il gastronomo, non solo scampa a ogni purga, ma addirittura moltiplica le sue intemperanze. Anzi - e qui il paradosso si fa bruciante - mentre il rivoluzionario verrà sballottato dalle successive ondate controrivoluzionarie e contro-controrivoluzionarie, e dovrà sottoporsi più di una volta alle dolorose pratiche dell’autocritica, per il borghese ghiottone giungerà addirittura ad aprirsi la strada maestra del riconoscimento sociale e della gloria, tanto che diventerà presidente di una Società di Gastronomia e laureato “gastronomo”.

NOCERA Enzo, *Il lunario dell’osteria*, Campobasso, Enne, 1999.

Protagonista del romanzo non è un uomo, ma una osteria! Con tutti i suoi forchettoni, i fornelli, gli otri; i legumi, le verdure, le ricette, i santi del calendario, e poi le pentole di rame alle pareti che requisite dalla guerra lasciano impronte a forma d’occhi strappati. Bassorilievo di odori, sapori, pietanze divine e sacre visioni.

ORENGO Nico, *Di viole e liquirizia*, Torino, Einaudi, 2005.

Daniel Lorenzi è un sommelier parigino arrivato ad Alba per tenere un corso di degustazione sui Grandi di Francia. Insegnare a bere ai langaroli può sembrare un paradosso, ma qui siamo nelle ‘nuove’ Langhe, in uno strano miscuglio di affari, turismo gastronomico e vecchie tradizioni: e chissà che questo ‘naso’ straniero, così attento a cercare tracce e sfumature, non possa arrivare a cogliere meglio di tutti gli altri l’essenza vera delle cose. C’è una giovane donna, per esempio, all’enoteca “Tastevin”: si chiama Amalia, ha la fierezza e la fragilità di chi sta bene attento a non chiedere mai niente a nessuno. Lo sanno tutti che il morboso affetto che suo fratello Giulio prova per lei nasconde un drammatico ricordo, ma ci vorrà l’arrivo di un uomo solitario e affascinante come Daniel per far esplodere antico dolore e nuove rabbie, e riportarla alla vita. C’è una strana figura di scrittore che si fa chiamare Eta Beta e capita dentro la storia di punto in bianco, con molti trucchi nelle tasche e un triste amore da raccontare. C’è una cascina, la Ginotta: terra da Barbaresco, se qualcuno la curasse. Dopo anni di abbandono, tornerà alla ribalta in una sfida d’altri tempi.

ORENGO Nico, *Il salto dell'acciuga*, Torino, Einaudi, 1997.

Orengo prova a superare la cresta delle colline e dei monti che cingono i 'suoi' territori, e a spingersi verso il Piemonte. Lo fa seguendo una traccia antica e avventurosa: quella del commercio del sale e delle acciughe, un traffico che si perde oltre il Medioevo nella notte delle fiabe e dei miti. Il mondo marinaro si fonde a quello contadino; antiche leggende evocano scontri e contese di timbro epico, ma anche improvvise pacificazioni; il nome di un paese può diventare la chiave per scoprire un enigma. Sono stati forse gli arabi, stanchi di troppe guerre e scorrerie, a farsi mercanti di quel 'pesce di montagna' che si conserva nel tempo? quali agguati attendevano i carretti degli acciugai? fin dove arrivavano i loro commerci? quali paesi sono il centro di una ragnatela di rapporti che sono anche culturali? quali sono i riti e i canti che accompagnano la 'bagna caoda'? ed è possibile che sia nata proprio sulle spiagge di Liguria, magari nei recipienti in cui tre vecchi pescatori pestano all'alba frammenti di pesce secco?

PESSOA Fernando, *Una cena molto originale*, Antella, Passigli, 2004.

"Il più precoce cibo letterario della mia infanzia furono i tanti romanzi del mistero e delle più spaventose avventure", ha scritto Fernando Pessoa, grande appassionato di gialli, lettore e anche traduttore di Edgar Allan Poe. E al fascino della *ghost story* e a Poe si riallacciano i due racconti inclusi in questo volume: *Una cena molto originale* - scritto in inglese e 'attribuito' da Pessoa al suo eteronimo Alexander Search - e *Il furto della Villa delle Vigne*, che rappresenta la più compiuta fra le novelle poliziesche che il grande scrittore portoghese aveva iniziato a costruire intorno al personaggio di Abilio Fernandes Quaresma, un investigatore dai tratti simili a quelli dell'amato Auguste Dupin.

REICHL Ruth, *Aglio e zaffiri. Vita segreta di una gastronomica mascherata*, Milano, Ponte alle grazie, 2005.

Un bel giorno a Ruth Reichl propongono di diventare il critico gastronomico del «New York Times». La sua missione sarà visitare e giudicare i ristoranti della sua città. Con riluttanza Ruth accetta, ben sapendo che a New York esiste la più grande concentrazione di ristoranti di tutta l'America e che il «New York Times» è la testata più importante, la crème del giornalismo. L'incarico è dunque prestigioso e difficile. E poiché la sua foto circola già in tutti i migliori locali, per svolgere nel modo più obiettivo possibile il suo lavoro Ruth escogita una soluzione semplice ed efficace: vestire i panni del cliente "qualunque". Un giorno, bionda fatale, il giorno dopo intellettuale "alternativa", poi signora modesta e quasi "invisibile", quindi donna in carriera. Così travestita scopre che ai clienti "qualunque" le tavole più costose e raffinate riservano tante brutte sorprese... Non solo: i personaggi dei suoi travestimenti finiranno con l'influenzare i suoi giudizi e l'aiuteranno anche a capire qualcosa di più e di diverso su se stessa. Un libro sui piaceri della cucina che sorprende in continuazione, da gustare come il più sfrenato romanzo d'amore, insaporito da meravigliose ricette (tutte da provare), impreziosito da recensioni taglienti e piene di verve, condito con tanto umorismo.

REICHL Ruth, *Confortatemi con le mele. Nuove avventure a tavola*, Milano, Ponte alle

Grazie, 2003.

Nel 1978 Ruth vive ancora con Doug in una comune, ma ha deciso di diventare critica culinaria. Dopo un inizio tragicomico (alla fine del suo primo pranzo da critico, la carta di credito non viene accettata), frequenta i ristoranti di tutto il mondo, alla ricerca di piatti nuovi su cui scrivere. La storia che segue è il racconto, divertente, ironico, appassionato dell'apprendistato di una delle migliori gastronome d'America. La sua ricerca di buon cibo e di buona cucina la porta da New York alla Cina, dalla Francia a Los Angeles.

REICHL Ruth, *La parte più tenera*, Milano, Ponte alle Grazie, 2002.

Ruth Reichl ci parla della sua infanzia, di sua madre che nel giorno libero della bambinaia paga lei, una bambina spaventata, per farsi da babysitter da sola. Racconta i suoi primi passi in cucina con la signora Peavey, la domestica dal passato aristocratico, e con Alice, la cuoca caraibica che nei momenti difficili cucina le sue fantastiche mele al forno con salsa dura. Ma è a casa di un ricco buongustaio francese, tra un intingolo che pare "l'autunno distillato in un cucchiaino" e una *chartreuse* di pernice imponente come una cattedrale, che Ruth capisce per la prima volta cosa significhi davvero mangiare.

RUNCIE James, *La scoperta del cioccolato*, Milano, Garzanti, 2002.

Diego de Godoy, giovane notaio di Siviglia, giunge in Messico al seguito di Hernan Cortés e dei conquistadores spagnoli: vuole diventare ricco e assicurarsi l'amore della giovane Isabella con un dono assolutamente unico. Alla corte di Montezuma, Diego trova molto più di quello che cerca. Conosce una bellissima indigena, Ignacia, che gli offre una bevanda squisita e ignota in Europa: la cioccolata. Diego si innamora di Ignacia, ma è costretto a lasciarla a causa della guerra fra i conquistadores e i sudditi di Montezuma. La giovane, come prova del suo amore, gli dona l'elisir dell'immortalità e così Diego comincia a viaggiare attraverso secoli e paesi alla ricerca dell'amata perduta. E nei suoi viaggi continua ad occuparsi del cioccolato.

SERENI Clara, *Passami il sale*, Milano, Rizzoli, 2002.

Clara Sereni racconta la storia di una donna vicesindaco: una donna alle prese con le regole della 'normalità' coniugale, messe in crisi da un ruolo che non è 'normalmente' femminile. Il tavolo in cui si approvano bilanci e appalti e il tavolo di casa, dove si tagliano le verdure, sono distanti, diametralmente opposti, idealmente e ideologicamente antagonisti. È il racconto, insieme, del taglio del nastro per un'inaugurazione e quello delle patate per cena, dei rapporti con i membri dell'opposizione politica e quelli, forse altrettanto difficili, con i membri della famiglia. *Passami il sale* è la storia della scommessa di una donna con se stessa e i propri ideali, un romanzo singolare sull'impegno e sulla politica.

SHARMA Bulbul, *La vendetta della melanzana*, Milano, Marcos y Marcos, 2001.

Cibo gioioso, cibo goloso, cibo di rito, digiuno odiato. Una donna dispone di ben due mariti in eterna competizione: come una dea della foresta, va placata con offerte straordinarie di cibo. Un prete-bambino che calza scarpe Nike e mangia a ritmo lento e inesorabile: la felicità, per la nonna a caccia di un prete da nutrire alla cerimonia più importante dell'anno. Bala è la cugina povera: i parenti se la passano come un pacco postale, e lei si fa apprezzare con spuntini prelibati e rammendi impeccabili. Ma quando il giovane Raj sbuca dall'America e mette gli occhi proprio su di lei, il normale ordine delle cose è sconvolto. Una raccolta di racconti in cui ricordi, sogni e invidie si confondono con il piacere del cibo tra sfrigolii e rumori di stoviglie. In questi racconti c'è molta ironia, c'è la voce di tutti, e la grande forza della campagna indiana.



SHARMA Bulbul,
La vendetta della melanzana,
Milano, Marcos y Marcos, 2001.

SIMENON Georges, *Cécile è morta*, Milano, Adelphi, 2000.

L'incipit di *Cécile è morta* di Simenon è talmente bello da sembrare una sfida al lettore, come per dirgli: vediamo se riuscirai a fermarti, a staccarti da questa storia... L'inchiesta di Maigret rivela un altro remoto delitto, turpi complicità, loschi traffici, in una scena affollata di personaggi odiosi e strani, infelici e sbandati, provocanti e ridicoli, con l'immancabile pausa di un pranzo a base di pollo al vino, funghi alla bordeaux, dolce al caffè, beaumont e armagnac. Non dirò altro per non offrire indizi su una conclusione mirabilmente geniale, con Maigret che torna a essere pienamente Maigret, deciso a festeggiare la soluzione dell'inchiesta con un piatto di crauti, salsicce e patate.

SIMMEL Johannes Mario, *Non è sempre caviale: le audacissime avventure e le squisite ricette dell'agente segreto suo malgrado Thomas Lieven*, Milano, Garzanti, 1967.

Chi è Thomas Lieven? Un uomo raffinato, un vero gourmet, un cuoco eccellente? Sicuramente sì. Un agente segreto? Anche, pur non essendo chiaro per chi lavori. O meglio, lavora in proprio. Doppio-giochista? Assolutamente no. Ha i suoi principi morali e li rispetta. La guerra e lo spionaggio entrano di prepotenza nella sua vita, ma il carattere di Thomas Lieven non se ne farà dominare, anzi sarà lui, di volta in volta, a dominare le situazioni, anche le più drammatiche e pericolose. L'arma segreta di Thomas è l'arte culinaria. È un cuoco per hobby, non per mestiere, ma un cuoco indubbiamente straordinario. Ogni sua avventura e quindi ogni capitolo del romanzo contiene un momento, ed è sempre il momento clou, in cui la cucina, in questo caso come vera e propria arte gastronomica, è la chiave di volta per risolvere un problema, uscire da un guaio, spesso salvare la pelle.

STAIKOS Andreas, *Le relazioni culinarie*, Milano, Ponte alle Grazie, 2001.

Damocle e Dimitris abitano nello stesso palazzo. Le porte dei loro appartamenti si affacciano sul medesimo pianerottolo. I balconi delle loro cucine sono divisi da un semplice vetro smerigliato. Troppo poco, per fermare gli effluvi dei piatti prelibati che nascono sui loro fornelli. Un incontro in ascensore e la confessione della comune passione per la gastronomia fa nascere tra i due vicini un'amicizia adombrata dal cupo sospetto di una rivalità amorosa. Dimitris e Damocle si studiano in cagnesco, si eludono, si imbrogliano, stringono patti che nessuno rispetterà, si giocano tiri mancini, si combattono a suon di ricette della più saporita cucina greca (tutte minuziosamente spiegate) per conquistare l'esclusiva del cuore della bella Nanà. Insalata di ricci di mare, involtini di foglie di vite, polpo al vino bianco, verdure ripiene, mousaka... quale piatto sarà in grado di far perdere la testa alla loro amante? Un racconto spiritoso e sensuale scandito da diciassette golosi menù in una guerra fino all'ultimo, amaro boccone.

STOUT Rex, *Alta cucina*, Milano, Mondadori, 2003.

Come nella miglior tradizione del racconto giallo, anche in questa sua celebre avventura, l'investigatore-gourmet appassionato di orchidee si trova coinvolto in un caso apparentemente insolubile. Di solito inamovibile, ha accettato di prendere un treno per il West Virginia, sedotto da una duplice opportunità: assistere al convegno dei quindici migliori cuochi del mondo e cercare di ottenere la ricetta segreta delle prelibate 'salsicce di mezzanotte'. Un'occasione più unica che rara per svestire i panni professionali e dedicarsi in tutto relax a uno dei suoi hobby preferiti, la buona tavola. Ma le sue aspettative vengono deluse quando la pacifica riunione di buongustai viene sconvolta dalla notizia che il più antipatico tra gli chef è stato assassinato.

STOUT Rex, *A tavola con Nero Wolfe*, Milano, Mondadori, 2005.

Quattro tra gli episodi più felici della saga del corpulento investigatore di origini montenegrine, quattro testimonianze della sua raffinata voracità, in cui il sofisticato gourmet distribuisce un campionario della sua filosofia gastronomica, mutuata dalla passione di Rex Stout, che fu presidente di un club di chef dilettanti.



VAZQUEZ MONTALBAN Manuel,
Ricette immorali,
Milano, Feltrinelli, 1994.

VAZQUEZ MONTALBAN Manuel, *Ricette immorali*, Milano, Feltrinelli, 1994.

“Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare; ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare [...]”. Manuel Vazquez Montalban, ideatore del detective-gourmet Pepe Carvalho, è qui in veste di autore di un trattato eno-gastronomico-sessuale che si prefigge di tracciare l'identikit del partner ideale con cui dividere tavola e alcova. Ecco così 62 ricette di alta cucina, tutte assolutamente realizzabili e accompagnate da un breve commento che stabilisce un rapporto di complicità con il lettore nell'atto 'criminoso' della conquista amorosa.

VAZQUEZ MONTALBAN Manuel, *Riflessioni di Robinson davanti a 120 baccalà*, Milano, Frassinelli, 2000.

Arguta ed estremamente godereccia, una parabola culinario-esistenziale di finissima ironia: un novello Robinson Crusoe - un ghiottone disincantato ed esperto del mondo sotto le vesti sicure di vescovo in esubero - si ritrova, dopo un rocambolesco naufragio, a sopravvivere su un'isola deserta con a disposizione solo casse di baccalà. A soccorrerlo, oltre alla lucidità e alla vivacità inarrestabile della sua intelligenza, la fantasia: così, per vincere la noia e la solitudine, per esorcizzare la paura e non perdere se stesso, si abbandona a vertiginose disquisizioni: sugli uomini, le donne, la politica e, soprattutto, il baccalà. Immaginato con l'appetito e l'allegria generosa di chi adora la buona cucina, descritto in ricette arditissime di raffinata preparazione, assaporato con la voluttà di chi non si vergogna delle passioni terrene, il baccalà diventa il vero protagonista di questo libro dal fascino barocco, contendendo all'amore la palma di 'soccorritore' e 'consolatore' del povero naufrago.

WELSH Irvine, *I segreti erotici dei grandi chef*, Parma, Guanda, 2006.

"Skinner andò in cucina e tirò fuori dal frigo una lattina di Stella Artois. Mentre l'apriva passò nel soggiorno, dove ripescò il telecomando dalle viscere del grande divano e si fermò sul programma "I segreti dei grandi chef". La popolare trasmissione, attualmente alla seconda serie, era condotta da un famoso chef che andava in giro per la Gran Bretagna chiedendo ai cuochi locali di somministrare le loro ricette segrete a una tavolata di commensali celebri e critici culinari, che infine esprimevano il loro voto. Ma il verdetto finale spettava al re dei cuochi Alan De Fretais. Recentemente, l'illustre cuiniere era andato a caccia di polemiche, pubblicando un libro dal titolo I segreti erotici dei grandi chef. Un ricettario afrodisiaco, in sostanza, cui avevano contribuito gastronomi di fama internazionale, ciascuno con una ricetta: spiegando come fossero riusciti a utilizzarla per sedurre, o a complemento di un congresso carnale. In breve il libro era diventato un caso editoriale, restando in testa alla classifica dei più venduti per varie settimane[...]".

WU MING 5, *Free Karma food*, Milano, Rizzoli, 2006.

Nell'anno 2025, dopo la catastrofe passata alla storia come Moria, l'economia dei consumi ha trovato un nuovo modo per nutrirsi di se stessa, e la risorsa più preziosa è un nuovo cibo da ricchi. John Smith Jones è il migliore: cacciatore di Central New York City, maschio alfa di una nuova razza di predatori, quando fa un errore è un errore madornale. L'unico che un ammazzacarne non può permettersi. In meno di ventiquattr'ore ce li ha tutti addosso, soprattutto i vecchi amici: un narcotrafficante, un'assassina, uno sbirro in punizione. È l'Ultima Speranza dell'umanità. *Free Karma Food* è lo specchio apocalittico - ovvero ben poco distorto - del presente reale con le sue nevrosi biochimiche e di un futuro possibile che puzza di alcool etilico e carne bruciata. Cacciatori e cacciati consumano pneumatici, droghe e vite umane, invertono ruoli e riscrivono storie narcotizzando ogni morale lineare, impegnati in un inseguimento dove non conta sapere chi arriverà prima. Ma cosa significa arrivare.

YOSHIMOTO Banana, *Kitchen*, Milano, Feltrinelli, 1991.

È un romanzo sulla solitudine giovanile. Le cucine nuovissime e luccicanti o vecchie e vissute, che riempiono i sogni della protagonista Mikage, rimasta sola al mondo dopo la morte della nonna, rappresentano il calore di una famiglia sempre desiderata. Ma la grande trovata di Banana è che la famiglia si possa, non solo scegliere, ma inventare. Così il padre del giovane amico della protagonista Yuichi può diventare o rivelarsi madre e Mikage può eleggerli come propria famiglia, in un crescendo tragicomico di ambiguità.

Alimentazione e didattica

Il cibo alla scuola...

L'alimentazione è un elemento importante nella vita degli individui, perchè lo stile alimentare ha significative ripercussioni non solo su se stessi, ma anche nella relazione con gli altri.

È oggi sempre più avvertita in ambito scolastico ed educativo la necessità di promuovere l'educazione alimentare accanto a quella fisica e mentale. Questo ampio segmento di educazione alla salute, viene fortemente sostenuto e promosso attraverso molteplici iniziative nelle scuole di ogni ordine e grado.

L'intento è quello di focalizzare l'interesse sull'alimentazione, quale momento di grande rilievo espressivo delle identità individuali.

Ricopre oggi, più che nel passato, una valenza altamente educativa, promuovere attività didattiche che abbiano come finalità, per gli studenti di tutte le età, la conoscenza dei corretti regimi alimentari da sostenere nel corso della propria esistenza. Un'esigenza al passo con la globalizzazione dei consumi che invade e investe anche questo aspetto della vita di giovani e giovanissimi. Negli ultimi anni le scienze nutrizionali hanno dato il loro contributo in tal senso. Non più, dunque, pasti pensati unicamente per nutrire gli studenti, ma, invece, un succedersi equilibrato di elementi nutrizionali diversi che, insieme, forniscono il giusto apporto nutrizionale fisico e mentale.

In questo senso è cambiata anche l'impostazione dei diversi menù delle mense scolastiche, soprattutto quando si tratta di nutrire un bambino.

Indispensabile è orientare la scelta dei piatti verso i suoi bisogni, non solo cosa e quanto si mangia, ma anche come si mangia.

Gli orientamenti più recenti in merito, prevedono che i bambini possano vivere, anche a tavola, un'esperienza formativa completa.

Il mangiare, così, diventa occasione quotidiana per educare al cibo, e chi ha il compito di alimentare il bambino deve saper abbinare la dietetica con la gastronomia, un atteggiamento psico-educativo con uno nutrizionale, certo fondamentale.

Alimentazione, possiamo dire, è sinonimo di benessere.

“Mangiare” a scuola rappresenta una pausa nell'attività scolastica, pertanto deve essere vissuta come momento piacevole e socializzante.

Lo sviluppo psico-emozionale è inscindibile dai bisogni alimentari, perché attraverso il dialogo emozionale si sviluppa anche il comportamento alimentare. Il piacere e desiderio di riempire il corpo e la mente camminano di pari passo. L'educazione emotiva, dunque, passa anche attraverso il cibo. Le sensazioni di pienezza o di vuoto, le paure e bisogni legati al cibo, possono tramutarsi in situa-

zioni concrete di disagio. I disturbi dell'alimentazione sono in continuo aumento tra i giovani. In alcuni casi si tratta di disturbi di breve durata, che si risolvono in fretta e senza conseguenze; in altri, come l'anoressia o la bulimia, il problema alimentare coinvolge in prima persona oltre l'adolescente, anche i genitori e gli insegnanti.

Attraverso la conoscenza di sé e del proprio fabbisogno alimentare, sia che si tratti di fame fisiologica che di fame emotiva, la formazione può aiutare ad affrontare il problema, innanzitutto prevenendo l'insorgenza del fenomeno, e, in casi già conclamati, offrendo strumenti d'in-

tervento sia per l'individuo che per il gruppo di riferimento. In questo tipo di relazioni con il cibo si dovrà ben valutare cosa determina la rabbia e il bisogno di mangiare, quali stati emotivi determinano la paura e il bisogno di trattenere, l'abbandono e il rifiuto del cibo, cosa ci sia all'origine dell'oppressione che genera la corazza corporea.

In tal senso si manifesta la necessità che i formatori scolastici e non, dispongano della documentazione più aggiornata che consenta loro di individuare i fenomeni connessi all'assunzione di cibo e di tracciare percorsi possibili di intervento.

Anche questa è scuola. Storia di un progetto di promozione della salute per e con gli adolescenti in Lunigiana, a cura di Alberto Pellai e Barbara Tamburini, Milano, Angeli, 2004. La prevenzione del disagio passa inevitabilmente attraverso la promozione della salute. Questa proposta intende rispondere ai bisogni di prevenzione e promozione della salute in età evolutiva, utilizzando un approccio concreto ed operativo. Un volume rivolto a docenti ed educatori, amministratori locali e operatori socio-sanitari, con una prospettiva che guarda allo star bene, all'adolescenza come fase della vita ricca di risorse e di possibilità.

BASTIANI PERGAMO Antonia – DROGO Giuseppina M. Letizia, *I giovani e l'alcol*, Roma, Armando, 2002.

L'abuso di bevande alcoliche è oggi considerato un fattore di rischio per la salute pubblica ed in parallelo all'evidenza dei fenomeni d'abuso anche tra i giovani aumenta la dipendenza ed il conseguente consolidarsi di comportamenti pericolosi. I giovani sono in tal modo particolarmente a rischio per l'acquisizione di simili dipendenze, che possono avere un forte impatto sulla loro crescita psicofisica.

BRYANT-WAUGH Rachel – LASK Bryan, *Disturbi alimentari. Guida per genitori e insegnanti*, Trento, Erickson, 2000.

I profondi disagi di cui soffrono i giovani con problemi legati all'alimentazione possono comprometterne il proprio futuro. È evidente che vi sono differenze nei trattamenti per i diversi disturbi alimentari. Qui si cerca di essere chiari e di suggerire l'importanza di un lavoro coordinato tra genitori ed insegnanti.

CORRADINI Luciano – CATTANEO Piero, *Educazione alla salute*, Brescia, La Scuola, 1997. Fare attività di educazione alla salute è oggi, per la scuola, un obbligo, in quanto, la salute, da fatto privato e quasi unicamente personale, sta assumendo il significato di valore fondamentale per la persona e la società. Il libro presenta alcune proposte metodologiche ed operative, ivi comprese alcune attività di educazione alimentare.

La scuola promotrice di salute, Firenze, Regione Toscana, 2001.

Il catalogo raccoglie i lavori del concorso riservato alle scuole elementari e medie statali e legalmente riconosciute di I e II grado della Toscana. I temi della salute e, in generale, quelli legati agli stili di vita ci aiutano a vivere più in armonia con noi stessi e con gli altri e sono oggi più che mai avvertiti come necessari in ambito educativo.

PROIETTI Luciano, *Alimentazione bio a casa e a scuola. Dallo svezzamento al pasto bio nella scuola*,

<http://www.scienzavegetariana.it/nutrizione/AlimBio.html> (10/01/2007)

Uno dei compiti della società contemporanea è quello di dare ai genitori, attraverso l'informazione dei mezzi di comunicazione, gli strumenti per far crescere i propri figli in salute fisica e mentale ed uno tra i fattori principali, per raggiungere questo obiettivo, è sicuramente l'alimentazione.

Di cotte e di crude. Progetto di educazione alimentare, Scuola Media Statale Dante Alighieri di Spoleto,

<http://alimentazione.medialighieri.it/homepage.htm> (28/01/2007)

È un viaggio del cibo attraverso il nostro corpo, la storia, le abitudini, le trasformazioni che sta subendo, ma non mancano giochi e divertenti vignette.

AMBRUZZI Amalia Maria, *La mensa scolastica*,

http://it.health.yahoo.net/c_special.asp?Id=10082&c=15 (28/01/2007)

Il ruolo della mensa scolastica, la scelta degli alimenti e come educare i bambini al cibo. Alcune linee-guida per l'educazione alimentare scolastica.

Nutrire la mente. Combattere la fame, Istituto Comprensivo di Porto Venere,

<http://www.portovenerescuole.it/bgc/ICP/Progetti/Scienze/Alimentazione.htm> (28/01/2007)

Il progetto Pitagora "Nutrire la Mente - Combattere la Fame" è un progetto *e-learning*, di formazione ed educazione che intende servirsi delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione per promuovere la creazione di una rete euro-mediterranea. Un progetto di sperimentazione interculturale, multilingue per l'educazione e la formazione alla sicurezza alimentare, come base per la realizzazione di una rete euro-mediterranea nel settore agro-alimentare, nel quadro delle aree di priorità indicate dal piano strategico dell'Unione Europea per la regione del Mediterraneo previste per la creazione, nel 2010, di un'area di libero scambio euro-mediterranea.

Terreno e lavorazione, Scuola Media Statale Fabrizio De Andrè di Roma,

<http://web.romascuola.net/giorgieri/orto/index.htm> (28/01/2007)

Imparare a costruire un orto nel giardino della scuola è un lavoro realizzato nell'ambito del programma "Comunicazione ed Educazione Alimentare", con la realizzazione di un ipertesto disegnato a mano dai ragazzi della scuola romana, e una descrizione delle attività di laboratorio e delle aziende agricole biologiche visitate nel corso della realizzazione del progetto.

Un cibo uguale; la sezione Intercultura

Circa 850 milioni di persone sono cronicamente sottoalimentate perchè non in grado di soddisfare i propri bisogni energetici di base.

Approssimativamente, 200 milioni di bambini sotto i cinque anni soffrono di sintomi acuti o cronici di malnutrizione; questo numero aumenta durante i periodi di scarsità alimentare stagionali e in tempi di carestia e di disordini sociali. Secondo alcune stime, la malnutrizione è un fattore determinante per i 13 milioni di bambini sotto i cinque anni che, annualmente, muiono a causa di malattie e infezioni. Nell'ultimo secolo, sono stati compiuti rimarchevoli progressi al fine di aumentare la quantità e qualità della produzione alimentare mondiale e migliorare lo stato nutrizionale delle popolazioni. L'accesso ad approvvigionamenti sufficienti di alimenti vari e di buona qualità resta un problema grave per molti paesi, anche là dove, a livello nazionale, la produzione alimentare è adeguata. Per mettere fine alla fame è necessario cominciare a garantire che gli alimenti siano prodotti in quantità e qua-

lità sufficiente e diventino accessibili per tutti. Infatti, il solo aumento della produzione alimentare non garantisce l'eliminazione della fame.

Ogni individuo, in ogni momento, dovrebbe poter disporre di alimenti sicuri dal punto di vista nutrizionale, che gli consentano una vita attiva e sana. In tutto il mondo è necessario aumentare gli sforzi per garantire tale sicurezza al fine di eliminare la fame e la malnutrizione e le loro devastanti conseguenze tra le generazioni presenti e quelle a venire. È necessario che ognuno di noi contribuisca, attraverso la condivisione delle informazioni, l'attenzione e la partecipazione alle attività, a garantire il diritto fondamentale di tutti gli esseri umani ad essere "liberi dalla fame". I testi, le videocassette e i siti internet selezionati nella Sezione "Intercultura", inseriti in questo catalogo, evidenziano il problema della fame nel mondo e come le organizzazioni umanitarie cercano di ridimensionare questo problema soprattutto nei paesi più poveri della Terra.

AMNESTY INTERNATIONAL, *Combattere la fame, difendere la libertà. Diritti umani e diritto allo sviluppo: il caso Indonesia*, San Domenico, Fiesole, ECP, 1994.

Nel testo è analizzato brevemente il percorso storico lungo il quale i diversi gruppi di diritti umani, da quelli civili e politici a quelli che sostengono la solidarietà e la pace, sono venuti ad affermarsi. Nel secondo capitolo viene analizzato il concetto di sviluppo umano, elaborato in sede di Nazioni Unite e incentrato sui diritti economici e sociali. L'introduzione di questo concetto costituisce una vera e propria rivoluzione copernicana: il grado di sviluppo di un paese non viene più valutato sulla sola base di parametri macroeconomici quali il Prodotto Nazionale Lordo, ma osservando principalmente il tenore di vita che è garantito ad ogni singolo cittadino. Un tale modello di sviluppo pone dunque al centro l'essere umano con i suoi diritti. La connessione tra il soddisfacimento dei bisogni essenziali quali il diritto all'alimentazione, all'igiene, ecc... e la realizzazione delle libertà civili e politiche è per Amnesty sempre più evidente.

AMNESTY INTERNATIONAL, *Una vita per i diritti umani. Difensori dei diritti umani: storie, denunce, successi*, Torino, EGA, 2005.

Questo libro è la raccolta delle testimonianze dei "Difensori dei diritti umani", il cui lavoro spesso sfugge all'opinione pubblica, ma è ben più noto ai governi di tutto il mondo, ed in particolar modo a quelli che perpetrano violazioni dei diritti stessi.

È un libro fatto di tante voci, quelle appunto dei difensori dei diritti umani, legittimati dall'Assemblea Generale dell'ONU, che nel 1998 ha dichiarato "il diritto e la responsabilità di singoli individui, gruppi e organi della società di promuovere e proteggere i diritti umani e le libertà fondamentali universalmente riconosciuti".

"Libertà dal bisogno" è il titolo di un paragrafo che presenta il rapporto del 2004 della FAO e dell'UNICEF.

Dizionario della globalizzazione. Le idee e le parole dello sviluppo, a cura di Alessandro Boscaro, Milano, Zelig, 2002.

Questa pubblicazione si propone di offrire percorsi di lettura e strumenti interpretativi sulla globalizzazione filtrata attraverso un'attenta rilettura e una analisi dei grandi temi legati alle idee dello sviluppo, della fame nel mondo, del sottosviluppo e dei rapporti fra Nord e Sud del mondo.

Dolce frutto storia amara. Il segreto delle banane, a cura di Alessandra Muller e Giovanna Peter, Bologna, Emivideo, 2001; VHS.

Un'antica leggenda racconta che l'uomo chiese a Dio, come dono, un frutto perfetto. E Dio creò la banana: dolce, nutriente, leggera, matura in ogni stagione. Ma la cupidigia umana ha avvelenato anche questo frutto. Le multinazionali sfruttano immensi territori, riducono a lavoro schiavo uomini donne e ragazzi, inquinano la terra, l'aria con i pesticidi solo per sete di profitto. Ora però si intravede una via di liberazione attraverso il commercio equo e solidale così che cooperative indipendenti tornano alla coltivazione biologica della banana in modo tale da far ritornare sulle nostre tavole quelle banane, esteriormente meno perfette, ma che sono comunque "il perfetto dono di Dio".

DEL DEBBIO Paolo, *Global. Perché la globalizzazione ci fa bene*, Milano, Mondadori, 2002. La pubblicazione analizza e difende le ragioni della globalizzazione, cercando di demistificare i luoghi comuni che la rinnegano e la ritengono fonte di miseria per i paesi più poveri. L'autore è infatti convinto della necessità di mettere anche i paesi in via di sviluppo nelle condizioni di essere protagonisti del processo di globalizzazione, poiché la lotta contro la povertà, il riconoscimento dei diritti dei lavoratori, la tutela dell'ambiente, non si possono realizzare chiudendo le frontiere o tentando di fermare il mercato, ma insegnando a questi paesi in difficoltà come "sfruttare" i benefici della globalizzazione, i meccanismi, fissando degli obiettivi non strettamente legati al profitto economico. Il paragrafo "Dentro il mercato oltre il mercato" spiega come, attraverso il commercio equo e solidale, questo sia possibile; un tipo di commercio che si pone obiettivi che vanno al di là delle finalità proprie del commercio stesso, perché è "un commercio di beni alimentari e di artigianato tra Nord e Sud del mondo, che si propone di riequilibrare i rapporti tra i produttori (del Sud) e consumatori (del Nord)".

GESUALDI Francesco, *Sobrietà. Dallo spreco di pochi ai diritti per tutti*, Milano, Feltrinelli, 2005.

L'autore di questo libro è il fondatore del "Centro nuovo modello di sviluppo" che si propone di ricercare nuove formule economiche in grado di assicurare a tutti l'appagamento dei bisogni fondamentali. In questa pubblicazione l'autore espone un progetto molto ambizioso: rinunciare al troppo, "convertirsi alla sobrietà attraverso uno stile di vita più parsimonioso, per lasciare ai poveri le risorse e gli spazi ambientali di cui hanno bisogno" per superare la soglia della povertà nella quale vivono. In particolar modo nei paragrafi "La sete in agguato" e "Deserti blu", pone l'attenzione sulla necessità di razionalizzare i consumi, o meglio gli sprechi, di acqua e pesce.

GUADAGNUCCI Lorenzo - GAVELLI Fabio, *La crisi di crescita. Le prospettive del commercio equo e solidale*, Milano, Feltrinelli, 2004.

Gli autori spiegano che lo scopo del commercio equo e solidale è quello di non accentuare le già preoccupanti differenze tra poveri e ricchi, sostenendo invece i produttori economicamente svantaggiati, favorendo un accesso sostenibile al mercato, e permettendo loro di passare da una posizione di povertà e vulnerabilità ad una maggiore sicurezza e dignità. Il prodotto simbolo del commercio equo e solidale è il caffè, e nella pubblicazione un paragrafo intitolato "Non solo caffè" spiega come sia diventato in questi anni un prodotto strategico ed economicamente molto importante per i paesi del sud del mondo, perché di largo consumo in tutto l'Occidente. L'inserimento del caffè nel circuito del mercato equo e solidale ha permesso alle popolazioni del sud del Messico di migliorare le proprie condizioni di vita.

KLEIN Naomi, *Recinti e finestre. Dispari dalle prime linee del dibattito sulla globalizzazione*, Milano, Baldini & Castoldi, 2003.

La pubblicazione raccoglie una serie di interventi e commenti scritti dall'autrice in occasione di convegni tenuti in tutti il mondo. *Riso geneticamente modificato. Non puoi mangiare le relazioni pubbliche*, è stato scritto dalla Klein in occasione di un ar-

ticolo uscito sulla rivista «TIME», in cui si decantavano le lodi del *golden rice*, un tipo di riso geneticamente modificato che contiene betacarotene aggiuntivo, che aiuta a produrre una vitamina di cui i bambini malnutriti dell'Asia sono carenti.

L'autrice con il suo intervento pone l'attenzione sulla falsa attendibilità della notizia, perché strettamente legata a politiche che non hanno realmente a cuore la salute di migliaia di bambini malnutriti, ma logiche di mercato ben più crudeli, dal momento che gli OGM hanno avuto, sin dall'inizio, una difficile collocazione sul mercato, perché avevano effetti dannosi per la salute, e nessun evidente beneficio nutrizionale. L'autrice nega la possibilità che questo prodotto miracoloso diventi quindi la soluzione alla crisi della malnutrizione e alla credibilità del valore nutrizionale degli OGM.

Recinti e finestre possiamo definirla una guida di sopravvivenza al mondo delle grandi economie, un diario della globalizzazione e delle sue conseguenze, un documento su un periodo storico unico e irripetibile.

VANDANA Shiva, *In difesa della Terra Madre*, di Werner Weick e Marilia Albanese, Bologna, Emivideo, 2001; VHS.

Aggredendo la biodiversità, per delirio di profitto, le multinazionali sconvolgono tradizioni alimentari millenarie e mettono a rischio, con gli abusi commerciali, le monoculture intensive e gli organismi geneticamente modificati, gli ecosistemi consolidatisi nel corso dei secoli e il futuro delle nuove generazioni.

ZIEGLER Jean, *Dalla parte dei deboli*, Milano, M. Tropea, 2004.

In un pianeta straripante di risorse, ogni giorno centomila persone muoiono di fame. Sono le conseguenze dell'attuale ordine economico e politico del mondo, in cui le multinazionali agroalimentari hanno il monopolio delle sementi e gli scambi commerciali favoriscono solo i paesi occidentali in eccesso di produzione. Proprio per ridurre le conseguenze disastrose della politica liberista, promossa dai padroni del mondo e dai loro mercenari, l'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha deciso di creare un nuovo diritto dell'uomo: quello all'alimentazione, che prevede per ogni individuo "l'accesso regolare, permanente e libero a cibo quantitativamente e qualitativamente adeguato". Al centro del volume è l'analisi del modo in cui questo diritto viene applicato.

Dichiarazione finale del Forum Mondiale sulla sovranità alimentare,

http://www.noglobal.org/nato/artic/dich_forum_alimentare.htm (12/02/2007),

in <http://www.noglobal.org>

Il Forum si è realizzato a Cuba con la convocazione dell'Associazione Nazionale dei Piccoli Agricoltori e di un insieme di movimenti e reti internazionali, organizzazioni e persone impegnate nell'agricoltura contadina e indigena, la pesca artigianale, i sistemi alimentari sostenibili e il diritto dei popoli ad alimentarsi. È anche il riconoscimento allo sforzo di un paese del Terzo Mondo che, nonostante abbia subito per più di 40 anni l'illegale e inumano blocco imposto dagli Stati Uniti e l'uso degli alimenti come arma di ricatto economico e politico, è stato capace di garantire il diritto umano all'alimentazione di tutta la popolazione attraverso una politica di stato coerente, at-

tiva, partecipativa e di lungo termine sulla base di una profonda riforma agraria, la valorizzazione e l'appoggio dei piccoli e medi produttori e la partecipazione e mobilitazione di tutta la società.

Food and Agriculture Organization of the United Nations,

<http://www.fao.org> (12/02/2007)

La FAO è una delle tre agenzie ONU per l'alimentazione con sede a Roma. Ognuna di queste ha obiettivi diversi. Il lavoro congiunto e lo scambio reciproco di esperienze facilitano l'impegno di ognuna per la riduzione della povertà e della fame in tutto il mondo.

La sezione Fumetto e il tema del cibo

La struttura compositiva dell'arte sequenziale, costituita dalla scansione lineare e unidirezionale dei singoli 'fotogrammi' che formano la striscia o l'intera storia, condiziona e determina la rappresentazione del cibo nei fumetti. Questo vincolo grafico non consente ai singoli elementi della struttura narrativa di beneficiare di descrizioni di campo, oppure di essere elementi narranti con fisionomia autonoma o coestesa alla storia, come accade invece per le immagini in movimento (cinema e televisione).

Il cibo nel fumetto diventa parte integrante la descrizione e la narrazione degli avvenimenti legati al profilo dei personaggi e alle loro azioni.

Il vincolo grafico, legato essenzialmente alla staticità di tutte le immagini rappresentate, ha, storicamente, relegato il fumetto fra le forme letterarie 'minori' dedicate ad un pubblico dai consumi culturali 'leggeri' e di svago. L'analisi più puntuale, vuoi delle forme che dei contenuti elaborati, sottrae oggi, ampiamente, il fumetto a questo stereotipo.

Non è un caso che, sia come elaborazione grafica che come tessuto narrativo, l'arte del fumetto sia un linguaggio iconico di altissimo pregio, in grado di rappresentare e trasfigurare la realtà con esiti pari a quelli riconosciuti al cinema.

Ancor più, la grande pregnanza comunicativa e narrativa contenuta nelle icone dei fumetti, ha agilmente permesso di trasferire proprio nel cinema, e prima ancora

nella televisione, le vicende legate alle storie dei personaggi. I personaggi protagonisti dei *comics* si distinguono in base alla forma di relazione che hanno con il cibo e la struttura della narrazione ne è sequenziale.

È il caso in cui l'assunzione di cibo determina la trasfigurazione del personaggio e lo sviluppo narrativo. Sono le icone di Braccio di ferro e di Garfield a emergere nitidamente in questa rappresentazione. L'ingurgitare spinaci e la conseguente trasformazione di un pacifico marinaio in nerboruto paladino della salvezza di Olivia minacciata da Bruto, è l'esito risolutivo della narrazione.

Un solo cibo è l'elemento narrante e tipizzante anche l'altro protagonista, il pigro gattone Garfield che intorno alla propria abilità d'ingozzarsi con lasagne fa ruotare tutto lo sviluppo narrativo.

Alla scansione predeterminata di questi sviluppi narrativi si è affiancata nel tempo l'immagine del cibo quale aspetto descrittivo i riti quotidiani della vita dei personaggi come in *Gourmet*, in *Pranzo di famiglia*. Il cibo è elemento di relazione conflittuale con il contesto ambientale di Mafalda, e di assunzione e rigetto compulsivo della protagonista di *Questo non è il mio corpo*.

L'assunzione onnivora di cibo colora il personaggio di Homer Simpson capace di ingozzarsi con tutto ciò che è grasso e dolce e trangugiare la birra Duff.

ANNO Moyoco, *Questo non è il mio corpo*, Bologna, Kappa, 2006.

La protagonista lotta quotidianamente tra il bisogno fisiologico essenziale di nutrimento e un desiderio psicologico di magrezza estrema per affermare se stessa. Attorno a questo scontro ruota tutto il suo comportamento. Ogni sua azione e ogni suo pensiero sono dovuti al contrasto tra l'impulso fisiologico ad aumentare di peso e il desiderio di essere magra fino a scomparire.



ANNO Moyoco, *Questo non è il mio corpo*, Bologna, Kappa, 2006.

BARICORDI Andrea - LIANI Gianmaria, *Lambrusco & Cappuccino*, Bologna, Kappa, 2005.

C'è un solo modo per veder concretizzati i propri sogni: imprimerli su pellicola cinematografica! E per farlo, Berto e Toni, che vivono per i loro sogni sono pronti a tutto. Una dichiarazione d'amore al mondo del cinema e dei fumetti attraverso le vicende di due protagonisti con la passione smodata per il Lambrusco e il cappuccino.

BENACQUISTA Tonino - FERRANDEZ Jacques, *Il mangione*, Torino, Q Press, 2006.

Il protagonista di questo fumetto è un poliziotto integerrimo, taciturno e bulimico. Nonostante i gravi problemi di salute, le sue giornate trascorrono tra la routine dell'ufficio e devastanti abbuffate. L'intera storia ruota intorno all'ingombrante figura del protagonista in maniera evidente anche dal punto di vista grafico, riempiendo le vignette del suo corpo massiccio che giorno dopo giorno sprofonda nel cibo e nella solitudine.

BONVI, *Sturmtruppen. Il cuoken militare. Cucina a 18 stelletten. Tutto fa broden!*, Milano, Biblioteca Universale Rizzoli, 1995.

Un volume dedicato interamente al cuoco dell'esercito più sgangherato che il mondo ricordi, sempre criticato per la qualità del rancio.

DAVIS Jim, *Garfield. Portate altre portate*, Milano, Edizioni IF, 2004.

L'argomento di questo albo è il cibo e il protagonista è il gattone rossiccio a cui "va bene qualsiasi alimento, basta che faccia male se assunto in dosi eccessive".

QUINO, *Il mondo di Mafalda. Le strisce, gli inediti, le testimonianze*, Milano, Bompiani, 2001.

Il mondo della bambina dai capelli corvini che odia la minestra ed è in costante polemica con gli adulti.

SATTA Francesco - COLAONE Sara, *Pranzo di famiglia*, Bologna, Kappa, 2003.

Le storie dei componenti di una normale famiglia italiana e, per una volta, genitori e figli che si siedono attorno a un tavolo per un intenso pranzo di famiglia.

Il rito d'incontro della famiglia viene pennellato nella ripetitività dei gesti quotidiani.

SEGAR Elzie Crisler, *Braccio di ferro*, Roma, La Repubblica, 2003.

Il marinaio nerboruto, con un cattivo da combattere, una fidanzata da salvare, un compagno di avventure, Poldo, grande divoratore di panini, che finisce sempre per trionfare grazie agli spinaci. Panini e spinaci qualificano graficamente i due personaggi ed entrano in maniera preponderante nel tessuto narrativo.

TANIGUCHI Jiro - QUSUMI Masayuki, *Gourmet*, Modena, Panini Comics, 2003.

L'attenzione è tutta rivolta alle quotidiane pause pranzo del protagonista, alla sua certosina selezione del locale in cui fermarsi e all'ancor più accurata scelta delle pietanze dai menù, alla ricerca del giusto accostamento tra i piatti. Un viaggio culinario tra i piatti della cucina giapponese, dei quali ci sembra di sentire profumi e sapori, complice la loro ricca e dettagliata rappresentazione.

La Vita privata dei fumetti, a cura di Alfonso Pasti et al., Roma, Le conte, 2003.

La vita privata di alcuni personaggi dei fumetti. Ciò che i loro albi non svelano: hobby, amici, episodi formativi, e il loro rapporto con la cucina e con il cibo.

Appuntamento a Belleville, regia di Sylvain Chomet, Campi Bisenzio, Dolmen Home Video, 2002, DVD.

Film di animazione francese in cui figurano le "Triplettes di Belleville", tre eccentriche cantanti di music-hall degli anni '30 che cadute in disgrazia sono costrette a mangiare solo rane condite in tutte le salse dopo averle pescate con le bombe a mano. L'elemento cibo entra in maniera preponderante nella caratterizzazione dei personaggi.

La Città incantata, regia di Hayao Miyazaki, Roma, Buena Vista Home Entertainment, 2003, DVD.

La storia della bambina protagonista inizia nel momento in cui i genitori, allettati da un delicato profumo di cibo, si ritrovano in un ristorante ad ingozzarsi di cibo che magicamente si rinnova fino ad essere trasformati in maiali.

Garfield. Il film, regia di Pete Hewitt, Milano, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2004, DVD.

Le avventure rocambolesche del micio “panzone” con una vera passione per l’ozio e il cibo.

I Simpson. Stagione uno, regia di David Silverman *et al.*, Milano, Twentieth Century Fox home entertainment, 2001, DVD.

I Simpson. Stagione due, regia di David Silverman *et al.*, Milano, Twentieth Century Fox home entertainment, 2002, DVD.

Le prime due stagioni della serie televisiva a cartoni animati nelle quali Homer, uno dei protagonisti principali, è abituato a cibarsi di qualunque cosa, commestibile e non, anche se ama particolarmente tutto ciò che è dolce o grasso.

Spaghetti Family, regia di Giuseppe Laganà, Milano, Mondo home entertainment, 2004, DVD.

Dal genio di Bruno Bozzetto una serie animata che narra le avventure di una strana famiglia italiana unita dall’amore smodato per gli spaghetti. Gli Spaghetti sono tanti, allegri e chiassosi: in una parola italiani. O per lo meno esemplari tipici dell’italianità anche grazie al cibo, mezzo narrativo e fondamentale elemento per la caratterizzazione dei personaggi.

L'appetito vien... leggendo: i giovani adulti e i disturbi psichici dell'alimentazione

Parlare di cibo è sottolineare i modi e le forme in cui, quotidianamente, operiamo le scelte per la nostra alimentazione. Le statistiche sull'alimentazione riferiscono dell'andamento dei processi di produzione, distribuzione e consumo da parte della popolazione. L'analisi delle consuetudini alimentari conviviali e individuali è reperibile nelle guide, nei ricettari di cucina, nelle diete, negli apparati iconografici dell'allestimento delle zone private e pubbliche destinate al compimento del rito del mangiare e del bere.

L'attenzione al permanere di condizioni di miseria e di inaccessibilità alle fonti minime di sostentamento alimentare evidenzia sempre la contraddizione fra sovradimensionamento e penuria di risorse imposte dal mercato globalizzato ai paesi poveri. Ma il cibo, purtroppo, è anche 'malattia'.

In un catalogo bibliografico dedicato al tema del cibo, era doveroso introdurre segnalazioni orientate in tal senso. Questo compito lo assolve la sezione "Giovani adulti" de ilDock che ha voluto dedicare un'interessante dotazione biblio-documentale al tema dei disturbi psichici dell'alimentazione riscontrabili nella pre-adolescenza e nei giovani.

L'assunzione vorace e il rigetto compulsivo del cibo, da tutti gli esperti è considerato tanto devastante, quanto sommerso. Anoressia, bulimia, obesità ag-

gravata sono l'urlo silente che dall'anima sconfina e riecheggia nell'apparato digerente, gridando la fame d'amore e di autostima dei giovani. Può la lettura essere antidoto a questa fame, coadiuvante che dia sazietà non al 'buco nello stomaco', ma al 'buco nero nell'anima' che ingordamente cerca di inghiottire l'identità emotiva fragile di chi sta formando il proprio personale profilo? Sì, il libro può aiutare; la lettura trasferisce il vissuto individuale in una dimensione prospettica d'alterità che aiuta a ripensare al sé in una luce nuova, dove i confini della sofferenza possono dilatarsi e sfumarsi.

La lettura dà luce al buio dell'anima; trasforma in racconto l'urlo soffocato e placa il dolore di un corpo negato. Le parole lette possono essere balsamo lenitivo per l'iperbole dei succhi gastrici. Ampliare attraverso la lettura le proprie conoscenze sanitarie e di igiene alimentare, trovare guide documentali ai propri comportamenti può aiutare i giovani a ritrovare il bandolo perduto dell'autostima.

La lettura può aiutare a risalire i gradini del baratro della propria anima in cui si è sprofondati per i difficili passi del rapporto con i genitori, delle relazioni fraterne e del gruppo dei pari, e a riappropriarsi anche della propria immagine fisica, sottraendola all'ingordigia dello specchio e della bilancia.

ABRAMSON Edward, *Emozioni e cibo. Come controllare la fame nervosa*, Verona, Positive Press, 1996.

A chi non è mai capitato di gustare un dolce per tirarsi su il morale, o mangiare una pizza per non sentirsi solo? E chi, pur non avendo fame, non si è mai ritrovato davanti al frigorifero spalancato in cerca di qualcosa da divorare? Questo libro presenta alcuni metodi pratici, basati sulla terapia cognitivo-comportamentale, per controllare la fame nervosa.

ARACHI Alessandra, *Briciole. Storia di un'anoressia*, Milano, Feltrinelli, 1994.

Il cibo può diventare, all'improvviso e apparentemente senza motivo, un nemico. L'esistenza della protagonista di questo racconto parzialmente autobiografico, si riduce un po' alla volta "in briciole". Sopravvive alternando mangiate sofferte a digiuni inflessibili, ma sarà proprio una briciola di emozione, a salvarle la vita.

BELLOMI Francesca Saveria, *Perfetta. Una storia vera*, Verona, Positive Press, 2000. È la storia vera di una ragazza bella, intelligente e di buona famiglia, affetta da anoressia, e, quindi, solo apparentemente fortunata. L'autrice del racconto usa la scrittura come antidoto per i suoi dolori, compreso quello per la morte della cugina, cui questo libro è dedicato.

BRUNI Aurora, *Mangia che ti passa. Diario di una ragazza in lotta contro l'anoressia*, Verona, Positive Press, 2000.

Diario-testimonia di una vita segnata dall'anoressia. L'autrice si racconta tramite un vero e proprio flusso di coscienza con improvvisi cambi d'umore a proposito del modo di considerare se stessa e il proprio corpo. Un modo di raccontare particolarmente sentito; si avverte il sentimento di angoscia che progressivamente coinvolge l'intero mondo della protagonista.

BRUCH Hilde, *La gabbia d'oro. L'enigma dell'anoressia mentale*, Milano, Feltrinelli, 1983. La psichiatra Hilde Bruch in questo testo affronta in modo semplice, ma scientifico alle stesso tempo, le cause, gli effetti, e le possibili terapie dell'anoressia mentale. La gabbia d'oro, a cui il titolo del libro si riferisce, è quella delle mete irraggiungibili in cui le vittime d'anoressia si sentono rinchiusi. Solo la terapia psicologica può aiutarle a uscire dalla gabbia e ad accettarsi a prescindere dalle aspettative altrui.

BRUCH Hilde, *Patologia del comportamento alimentare. Obesità, anoressia mentale e personalità*, Milano, Feltrinelli, 2000.

Il comportamento alimentare patologico è spesso dovuto a turbe psichiche. Nella maggior parte dei casi non servono i regimi dietetici diretti esclusivamente all'eliminazione del sintomo; occorre, al contrario, individuare l'eziologia. Perciò, lo studio della personalità aiuta a scoprire e risolvere le patologie del comportamento alimentare.

BRUSSET Bernard, *Anoressia mentale del bambino e dell'adolescente*, Roma, Borla, 1992. Quest'opera costituisce uno studio d'insieme sul fenomeno complesso delle anoressie, dal lattante all'adolescente. Vengono esaminate diverse possibilità di approccio, di comprensione e di cura: dalla psicoanalisi all'anti-psichiatria, dalle psicoterapie istituzionali alle terapie comportamentali, fino allo psicodramma.

CARUSO Romana, *Mangiare l'amore. Conoscere l'anoressia e la bulimia per aiutare e aiutarsi*, Milano, Angeli, 1998.

L'autrice di questo libro è una psichiatra convinta della necessità di dover comprendere la personalità del malato anoressico, chi si cela dietro il sintomo, e lo fa ripercorrendo la strada che porta alla "malattia" e alla richiesta di aiuto, spiegando il percorso che deve compiere un dottore per ottenere una diagnosi e dare indicazioni di terapia.

Corpo, gruppo e istituzione. Il trattamento dell'anoressia-bulimia, a cura di Fabio Galimberti, Milano, Angeli, 2000.

In questo testo sono riuniti i saggi dei vincitori del concorso che l'ABA (Associazione per lo studio e la ricerca sull'anoressia, la bulimia, i disordini alimentari e l'obesità) ha bandito per tesi di laurea che approfondissero le problematiche relative all'anoressia, la bulimia e i disordini alimentari.

Il Corpo ostaggio. Teoria e clinica dell'anoressia-bulimia, a cura di Massimo Recalcati, Roma, Borla, 1998.

Questo libro esplora il fenomeno anoressico-bulimico in alcuni aspetti cruciali: il rapporto con il simbolico contemporaneo, la diagnosi differenziale, la nuova epidemiologia, le possibili forme di trattamento, il tutto in una angolazione psicoanalitica.

CROOK Marion, *Un corpo perfetto. Gli adolescenti e i loro conflitti con il cibo*, Verona, Positive Press, 1996.

Perché i giovani vogliono un corpo perfetto, e soprattutto magro? L'autrice in questo libro cerca di dare una risposta attraverso una ricerca compiuta in otto mesi, con interviste a ventidue donne che ne sono state affette o che ancora soffrono di un disturbo alimentare.

CUZZOLARO Massimo, *Anoressie e bulimie*, Bologna, il Mulino, 2004.

Anoressie, bulimie e obesità coesistono nei paesi ricchi in proporzioni epidemiche, mentre in quelli in via di sviluppo, accanto a una larga parte di popolazione malnutrita, figura l'obesità e compaiono i primi casi di anoressia.

L'autore fa il punto sulle cure possibili, psicoterapeutiche più che farmacologiche, e segnala come lo studio degli esiti aiuti a riflettere sulla complessità del problema.

CUZZOLARO Massimo, *Terapia farmacologica dei disturbi del comportamento alimentare*, Milano, Kurtis, 2000.

L'autore parla dei farmaci e del ruolo, spesso determinante, che essi svolgono nella terapia dei sintomi anoressici e bulimici.

DALLE GRAVE Riccardo, *Alle mie pazienti dico... Informazioni e auto aiuto per superare i disturbi dell'alimentazione*, Verona, Positive Press, 1998.

L'autore, che ha creato e dirige uno dei primi reparti di riabilitazione multidisciplinare ospedaliera nel settore dei disturbi dell'alimentazione, presenta i trattamenti terapeutici. Il testo aiuta a capire l'origine dei fenomeni, e presenta un dettagliato programma di auto-aiuto efficace per varie tipologie di malati. Utile anche per terapeuti.

DE CLERCQ Fabiola, *Donne invisibili. L'anoressia, il dolore, la vita*, Milano, Bompiani, 2001.
"Alcuni genitori chiedono di essere ascoltati per trovare un sostegno, per sapere come comportarsi ora con le figlie. Madri che timidamente si presentano al colloquio, che sembrano umiliate per doversi confrontare con chi credono le giudicherà e le condannerà. Madri arroganti, che cercano di nascondere un forte risentimento nei confronti della figlia, che ora le mette in discussione e le espone agli occhi di tutti. Figlie le quali attraverso il comportamento anoressico o bulimico si oppongono apertamente alle cure e ai comportamenti materni e paterni".

DE CLERCQ Fabiola - BIRATTARI Massimo, *Fame d'amore. Donne oltre l'anoressia e la bulimia*, Milano, BUR, 2002.

L'anoressia e la bulimia rappresentano il disagio psicologico più diffuso fra le donne di questi decenni. Questo libro è rivolto a chi ne soffre, a coloro gli vivono accanto e ai terapeuti. Non è un manuale che offre risposte preconfezionate, ma uno strumento aggiornato, approfondito, capace di spingersi nelle ragioni ultime della malattia, perché nato dall'esperienza diretta dell'autrice, a lungo anoressica e bulimica lei stessa, e dal quotidiano contatto con migliaia di ragazze malate.

DE CLERCQ Fabiola, *Tutto il pane del mondo. Cronaca di una vita tra anoressia e bulimia*, Milano, Bompiani, 1997.

"Di anoressia si muore, ma si guarisce anche. La mia storia lo testimonia, un'esperienza sinceramente dolorosa che ho potuto elaborare attraverso la ricerca della memoria sulla memoria, vale a dire l'analisi, ripristinando nel tempo le ferite della mia infanzia, dandomi la possibilità di tornare a vivere sentimenti e passioni, e di dare la vita a un'altra figlia, al libro, all'Associazione".

DE FILIPPI David - CIAVATTA Chiara, *Chiara Sole. Anoressia e bulimia: un'esperienza di vita e di morte*, Santarcangelo di Romagna, Idealibri, 2003.

"Mi sono messa totalmente a nudo rivivendo quei 14 anni, raccontando tutte le mie esperienze più intime e private nella speranza di far sentire meno sole le persone che vivono il disagio di questo male e trasmettere a chi è loro vicino l'essenza di questa malattia, nella sua drammaticità e realtà".

DONATI Mimma, *Angeli senza ali: incontri e storie di anoressia e bulimia*, Verona, Positive Press, 1997.

“L'anoressia e la bulimia raccontate come immagine del nostro mondo, profilo del nostro tempo, rappresentazione di sentimenti delicati, di sensazioni e tumulti emotivi che possono diventare felicità ma che le circostanze, il carattere, gli incontri, le condizioni della vita sociale si possono trasformare in dolore, sofferenza e, talvolta, in tragedia. Ecco l'argomento di questo libro”.

FAIRBURN Christopher, *Come vincere le abbuffate. Un nuovo programma scientifico*, Verona, Positive Press, 1996.

È l'opera di uno dei più prestigiosi specialisti in questo campo, che evidenzia l'efficacia di un programma di auto-aiuto dedicato al grande pubblico. Costituisce una pietra miliare nell'ambito dei trattamenti di bulimia e abbuffate compulsive.

FANTINI Maristella, *La mela e il cioccolato. Storie e terapie dei disturbi alimentari*, Torino, Ananke, 2003.

Dieci storie vere di donne colpite da disturbi alimentari, vissute in prima persona dall'autrice durante la sua attività di psicoterapeuta.

Le storie sono punti di partenza per riconoscere e curare questa particolare tipologia di malattie, delle quali la bulimia e l'anoressia sono le più drammaticamente conosciute. Ogni storia si sviluppa attorno al conflitto tra la paziente ed un particolare tipo di cibo.

FAVARO Angela - SANTONASTASO Paolo, *Anoressia & bulimia. Guida pratica per genitori, insegnanti e amici*, Verona, Positive Press, 2002.

Diffusi soprattutto in età adolescenziale, anoressia e bulimia vengono affrontate in maniera divulgativa, a misura di genitore preoccupato: oltre alle teorie e alla descrizione dei sintomi, tanti consigli per il genitore e per il malato.

FIGETO Tiziana, *La relazione padre-figlia nell'anoressia mentale*, Roma, Edizioni scientifiche Magi, 2001.

L'autrice compie un *excursus* chiaro della patologia anoressica, compreso il quadro sintomatologico, e analizza un aspetto quasi inesplorato di questa patologia: la relazione padre-figlia, rilevando che il “vuoto paterno”, sia fisico che simbolico, ne determina la comparsa per le giovani affette. L'autrice presenta il caso clinico di Martina, come esperienza di campo con la sedicenne anoressica.

GENEA, *Diario di una ragazza schifata: racconti*, Roma, Coniglio, 2004.

“Poi non mangio. Sarò per quello che ho sempre sonno. Vado a dormire alle sette di mattina, mi alzo alle cinque del pomeriggio e dopo due ore mi rimetto a letto. Non riesco a tenermi in piedi. Il cibo mi dà la nausea, è così scomodo doverlo masticare. Ma soprattutto tenerlo dentro senza correre al cesso a rimetterlo al mondo. Non ci riesco è più forte di me. Mi fa schifo vomitare quindi preferisco non mangiare nulla”.

GRIMOLDI Mauro - URCIUOLI Francesca, *Prima del digiuno. Infanzia e cultura delle nuove adolescenti*, Milano, Angeli, 2000.

Il testo ha per tema l'adolescenza femminile, ma gli autori si soffermano sul prima che ha causato la malattia, il digiuno, e analizzano le storie infantili ricorrenti delle adolescenti anoressiche e bulimiche. Vengono descritte alcune situazioni evolutive tipiche della malattia anche attraverso l'esplorazione di alcuni film e brani letterari a titolo emblematico.

GUIDI GUERRERA Guido, *Galateo diabolico di piaceri divini. Metodi e regole di seduzione a tavola*, Verona, Positive Press, 2000.

Una buona cena non presuppone solamente delle ottime pietanze, deve essere accompagnata anche da classe e raffinatezza. Questo è quanto ci vuole far sapere Giosué, simpatico diavoletto "dandy" che accompagna l'autore del libro in un viaggio tra cibi raffinati, ristoranti esclusivi, musiche seducenti e bellissime donne.

HALL Lindsey - COHN Leigh, *Bulimia. Una guida verso la guarigione*, Verona, Positive Press, 1996.

"Per nove anni, mi sono abbuffata e ho vomitato fino a quattro-cinque volte al giorno. Ci sono anche stati giorni senza abbuffata, ma la mia mente era sempre là, persino nei miei sogni. Era doloroso e spaventoso. Nessuno sapeva della mia bulimia, perché la tenevo nascosta al sicuro dietro una facciata di disinvoltura, felicità, e un peso del corpo nella media".

HARRUS-RÉVIDI Gisele, *Psicanalisi del goloso*, Roma, Editori riuniti, 1998.

Per l'autrice, una psicoanalista, essere golosi è un modo di vivere fatto di piaceri, desideri, ma soprattutto parole, rappresentazioni, fantasmi; infatti il testo esplora "dalle parole del gusto al gusto delle parole", "gli oggetti di desiderio" e la "sinfonia dell'oralità".

Indipendenze: alcool e cibo, farmaci e droghe, comportamenti di rischio e d'azzardo: le relazioni di dipendenza, a cura di Paolo Rigliano, Torino, Gruppo Abele, 1998.

Nel testo sono affrontate le più diffuse dipendenze, eroina, cocaina, nuove droghe, psicofarmaci, alcool, tabacco e vengono analizzati i comportamenti alimentari patologici dell'anoressia e bulimia, un gioco d'azzardo con diverse forme e consuetudini.

Io sono la bottiglia che bevo. L'immagine di sé in soggetti alcolisti, a cura di Paola Nicolini, Milano, Angeli, 2003.

Ricerca qualitativa sul tema dell'alcolismo e sull'immagine di sé che hanno gli alcolisti.

KNAPP Caroline, *Appetiti: cibo, look e identità femminile*, Milano, Corbaccio, 2003.

Al mangiare molte donne dedicano particolare attenzione nel corso della propria vita. Ma l'appetito investe anche altre voglie, desideri e bisogni. Esprime il desiderio più profondo, spesso espresso con intensità e sofferenza dalle donne, di essere partecipi del mondo, di provare forti sensazioni, di sperimentare il piacere.

LELEU Gérard, *Amore e calorie. Quando si mangia per un vuoto nel cuore*, Firenze, Le Lettere, 1997.

“Come mangiare sostituisce l’amare. Per capire questo “riflesso” che ci spinge a mangiare quando manca l’amore o più generalmente quando qualcosa non va, risaliamo alle nostre origini, a ciò che ci accadde subito dopo la nascita”. Vari itinerari per restituire alla donna la necessaria integrità psico-fisica, effetto e presupposto per una serena accettazione di sé e delle sue relazioni interpersonali.

LESNE Elisabeth, *Mamma, mi chiamano ciccione*, Torino, Gruppo Abele, 2000.

Il libro offre agli adulti e in particolare ai genitori, la possibilità di adottare un atteggiamento coerente e un approccio complessivo al problema dell’obesità e dei disturbi alimentari in età evolutiva.

Lettere a Fabiola. Anoressia, bulimia, obesità: le donne si raccontano, a cura di Francesco Bergamin e Beatrice Bosi, Milano, Angeli, 2003.

Viene ricostruito, attraverso voci e testimonianze, il percorso ideale di chi si rivolge all’ABA (Associazione per lo studio e la ricerca sull’anoressia, la bulimia, i disordini alimentari e l’obesità) a causa della sofferenza dovuta ai disturbi dell’alimentazione.

MALUCELLI Maria, *Anoressia e bulimia. Come capire ed aiutare il proprio figlio adolescente*, Milano, Angeli, 1998.

Un aiuto per capire chi è l’adolescente, cosa gli succede, quali sono le sue incertezze, le sue ambivalenze, e soprattutto quali messaggi vuole comunicare attraverso il suo rapporto con il cibo.

MEMMO Stefania, *Un volo nel vuoto. Storia di un viaggio nell’anoressia*, Verona, Positive Press, 1997.

Il racconto di un’esperienza vissuta, della propria lotta per affrontare e sconfiggere l’anoressia. È un libro confessione, che consigliamo in modo particolare alle ragazze ossessionate dalla linea del proprio corpo.

Il Nemico allo specchio. I ragazzi commentano l’anoressia e la bulimia, Verona, Positive Press, 2000.

Il testo si articola in tre parti: nella prima viene illustrato il progetto “Briciole: disturbi alimentari e problematiche dell’adolescenza”, rappresentazione teatrale portata in varie scuole. Nella seconda parte sono riportati i commenti dei ragazzi e degli educatori che hanno assistito allo spettacolo, mentre la terza parte è dedicata ai commenti degli specialisti.

PACE Pamela, *Anoressia. Lettere attorno a un enigma*, Firenze, Guaraldi, 1993.

Attraverso le lettere e i diari di ragazze anoressiche e bulimiche il messaggio e la sofferenza che si nascondono dietro il troppo mangiare o il non mangiare affatto.

La Psicosi nella cura dell'anoressia-bulimia. Una sfida clinica, a cura di Pietro Enrico Bossola, Milano, Angeli, 2004.

Gli interventi raccolti in sono le testimonianze di una ricerca sulla comparsa di sintomi psicotici correlati alla patologia anoressico-bulimica: l'aumento di depressione, l'assunzione di droghe, l'uso e abuso di farmaci, attacchi di panico. Il libro fa il punto sul trattamento psicoanalitico dell'anoressia e della bulimia. Attraverso contributi di clinici confronta le diverse anime della psicoanalisi ed evidenzia i fondamenti dell'approccio psicoanalitico alla cura delle psicopatologie alimentari.

RECALCATTI Massimo, *L'ultima cena. Anoressia e bulimia*, Milano, B. Mondadori, 1997. Attraverso la sua grande esperienza clinica, l'autore tratta le due diffusissime malattie, apparentemente opposte come simboli emblematici di uno stesso disagio. L'anoressia e la bulimia mettono in risalto la rottura della commensalità con l'altro (la madre, i parenti, la persona amata). *L'ultima cena* è l'emblema che ispira la scelta anoressica e, al tempo stesso, il proposito sempre fallito ma sempre rinnovato della bulimica.

Il Rifiuto dell'altro nell'anoressia. Studi di psicoanalisi, a cura di Lucia Simona Bonifati e Fabio Galimberti, Milano, Angeli, 2001.

L'anoressia non è riducibile all'isteria: è questa la tesi che lega i saggi presentati nel volume, innanzitutto perché si incontrano soggetti anoressico-bulimici strutturalmente ossessivi, perversi, paranoici, schizofrenici; in seconda istanza perché l'anoressia non è l'espressione contemporanea dell'isteria incontrata da Freud.

ROSSI Serena, *L'alcoolista: un nostalgico alla ricerca di identità*, Milano, Guerini studio, 1994.

Il fenomeno sociale dell'alcolismo sta acquistando una rilevanza sempre maggiore, coinvolgendo in particolar modo i giovani e le donne. L'opera si sofferma sui motivi più intimi e profondi di questo comportamento, alla ricerca di una spiegazione soddisfacente nei diversi casi di dipendenza da alcool.

SANTONI RUGIU Antonietta et al., *Anoressia e bulimia. La svolta: manuale di auto-aiuto per il trattamento dei disturbi alimentari*, Milano, Angeli, 2000.

Un manuale di auto-aiuto rivolto a chi soffre di anoressia e bulimia e alle persone che con loro entrano in relazione. I temi principali sono le caratteristiche fondamentali dei disturbi del comportamento alimentare, i problemi fisici e psicologici associati ad essi, le cause, le diete, un'alimentazione regolare come via d'uscita dal disturbo, consigli per i genitori e il trattamento dei disturbi alimentari.

SCHELOTTO Gianna, *Una fame da morire. Bulimia e anoressia: due storie vere*, Milano, Mondadori, 1997.

Due storie vere, commoventi e toccanti, raccontate dall'autrice in maniera approfondita e puntuale. Nel libro colpisce come i pazienti non riescano a comprendere i meccanismi profondi che sottendono alla trasformazione di un bisogno primario in una terribile patologia che spesso può condurre alla morte.

SCHMIDT Ulrike - TREASURE Janet, *Migliorare morso dopo morso. Un manuale di sopravvivenza per chi soffre di bulimia nervosa e disturbi del comportamento alimentare*, Verona, Positive Press, 1994.

Un efficace manuale di auto-aiuto, testato in numerose sperimentazioni cliniche, basato su esperienze reali di pazienti e sulle più recenti ricerche scientifiche.

SIEGEL Michele *et al.*, *Come sopravvivere all'anoressia e alla bulimia. Strategie per famiglie e amici*, Verona, Positive Press, 1994.

È una guida teorico-pratica approfondita ed esauriente per aiutare a superare stati confusionali, impotenza e rabbia e stimolare il processo di guarigione.

TARDONE Giorgio, *Al di là dell'amore e dell'odio per il cibo*, Milano, Biblioteca Universale Rizzoli, 2003.

Il libro è dedicato a una delle malattie più crudeli del nostro tempo: l'anoressia (e, di conseguenza, al suo contrario, la bulimia). Una disperata fame d'amore che vede nel cibo un mezzo per comunicare uno stato di disagio, una carenza d'affetto assolutamente devastante.

TRATTNER SHERMAN Roberta - THOMPSON Ron A., *La magia dello spago. Gli inganni della bulimia*, Verona, Positive Press, 1998.

Mai svelati in modo così efficace gli inganni e le false convinzioni dei malati di bulimia e di chi tenta di aiutarli. Sotto forma di domande e risposte, questa guida fornisce soluzioni chiare e precise alla questione della bulimia.

Trauma, abuso e perversione. Problemi teorico-clinici nel trattamento di pazienti anoressico-bulimiche, a cura di Luisella Brusa e Francesca Senin, Milano, Angeli, 2000.

L'esperienza di cura dell'ABA (Associazione per lo studio e la ricerca sull'anoressia, la bulimia, i disordini alimentari e l'obesità) testimonia l'elevata prevalenza di abusi prolungati e ripetuti nell'infanzia di soggetti anoressico-bulimici.

Le risposte a numerosi interrogativi e un'ampia sezione riservata alla perversione.

VANDEREYCKEN Walter - DETH Ron van, *Dalle sante ascetiche alle ragazze anoressiche. Il rifiuto del cibo nella storia*, Milano, Cortina, 1995.

Il libro si interroga sul rapporto esistente tra l'anoressia e altre manifestazioni che appartengono a contesti storici diversi, mostrando il significato attribuito in epoche differenti all'alimentazione, al suo rifiuto, al rapporto con la corporeità, con il trascendente, con la morte.

VISENTIN Chiara, *Fragile come una roccia*, Firenze, L'autore libri Firenze, 2004.

Dalla famiglia, all'isolamento, all'ospedale, al ritorno alla vita: la battaglia di Chiara contro l'anoressia e il disturbo ossessivo-compulsivo. La sua battaglia contro il non essere più un'adolescente allegra e spensierata; contro il patologico logorante preciso rituale, fisico e mentale, di ogni giorno; contro il non desiderare più gratificazioni dalla vita. La fragilità e la forza di una giovane donna in una impressionante testimonianza.

ZOLI Serena, *Storie di ordinaria resurrezione (e non). Fuori dalla depressione e altri mali oscuri*, Milano, BUR, 2004.

Disturbi di panico, ossessioni, fobie, alcolismo, lutti e depressioni. I molti casi clinici raccontati sono anche storie di speranza, storie di pazienti riemergersi dal “male” grazie ad adeguati trattamenti.

Webgrafia

Anoressia,
<http://it.wikipedia.org/wiki/Anoressia>
in www.wikipedia.org

MARENCO Daniela , *L'anoressia mentale nell'adolescenza*,
<http://www.psicoanalisi.it/psicoanalisi/infanzia/articoli/infa2.htm>, (16/02/2007),
in www.psicoanalisi.it

RUGGIERO Giovanni Maria, *Rischio culturale nei disturbi alimentari: interpretazione dei dati italiani*,
<http://www.psychomedia.it/pm/answer/eatdis/ruggiero1.htm>, (16/02/2007),
in www.psicomedia.it

RODIGHIERO Sandro, *Tra Peter Pan e Agilulfo. Un caso di anoressia maschile*,
<http://www.psychomedia.it/pm/answer/eatdis/rodigh1a.htm>, (16/02/2007),
in www.psicomedia.it

Cosa mangiamo?

Il cibo e la sezione Ambiente

Sulle produzioni per i consumi alimentari residuano le scelte di macroeconomia ambientale dei paesi industrializzati. Nella sezione Ambiente de ilDock, il tema del cibo è sottolineato negli aspetti legati alla tutela ecologica dei prodotti, delle materie prime impiegate per la loro confezione, dei terreni di coltivazione e sul rispetto delle normative internazionali in materia di protezione alimentare. Non mancano suggerimenti di lettura sulla distribuzione commerciale e attraverso la grande rete dei supermercati

dei prodotti alimentari bio-compatibili. Le biotecnologie introdotte nella produzione alimentare sono esaminate nel dibattito scientifico, ma anche con indicazioni per i consumatori. Utili tracce di lettura cui porre attenzione, non solo da parte degli addetti ai lavori. Si avverte sempre più l'esigenza di rendere dettagliata la conoscenza e la descrizione dei fenomeni che riguardano la tutela ambientale del cibo, per consentire ai consumatori di fare scelte più attente.

Agricoltura biodinamica, Milano, Editrice Antroposofica, 2001.

Il testo affronta e analizza l'agricoltura biologico-dinamica e il suo contributo alla produzione orticola e agricola utile alle generazioni future.

CALATIN Anne, *Allergie alimentari e ambientali*, Milano, Giunti, 2004.

“Lo stress ambientale dovuto al dilagare di pesticidi, coloranti, additivi, materiali sintetici, ha un effetto cumulativo che si risolve in improvvise ipersensibilità, a volte dirette anche contro elementi naturali dell'ambiente”.

Il testo offre una visione chiara di varie forme di allergie e intolleranze, alle carni, al pesce, alle uova, latte e cereali.

CELLI Giorgio, *I semi della discordia*, Milano, Ambiente, 2000.

L'autore guida alla comprensione dei termini e delle discussioni riguardanti il dibattito sugli organismi geneticamente modificati (OGM), dal mais transgenico ed altre sperimentazioni su altre colture.

FORD Brian J., *Nel piatto. Salute, sicurezza e futuro del cibo*, Milano, Ambiente, 2002.

Il testo offre un contributo al dibattito sempre più vivo sulle forme di produzione dei cibi per la nostra alimentazione e i loro potenziali esiti sulla salute, ma soprattutto mette in rilievo gli errori in cui si incorre nel pensare al cibo.

Frutticoltura biologica, Verona, L'Informatore Agrario, 2001.

Analisi concreta delle varie problematiche legate alla frutticoltura biologica. L'esame approfondisce gli aspetti normativi, le tecniche colturali, la difesa fitosanitaria, la lavorazione e trasformazione dei prodotti quali mele, pere, ciliegie, fragole e altri frutti.

JAILLETTE Jean-Claude, *Il cibo impazzito. Il caso europeo della contraffazione alimentare*, Milano, Feltrinelli, 2001.

Un reportage giornalistico che esamina gli episodi della mucca pazza e dei polli alla diossina. Evidenziate le inerzie delle istituzioni politiche e il ruolo delle grandi multinazionali dell'alimentazione.

PICCININI Antonio, *Gli agricoltori europei tra quote e mercato*, Milano, Angeli, 1998.

L'autore esamina la realtà dinamica della politica agricola comunitaria, descrive le politiche riguardanti ogni singolo settore produttivo: cereali, latte, carne, frutta, vigneti e tabacco.

RANGONI Laura, *Il Biologico. Uno stile di vita naturale*, Milano, Xenia, 2003.

L'uso dei fitofarmaci vegetali, il “bio fai-da-te”, la coltivazione di zucchine, insalata, carote e altri ortaggi a casa propria in questo libro dedicato ad un stile alimentare che dalla produzione al consumo, sia più rispettoso dell'ambiente.

La spesa biologica in Italia, a cura di Roberto Pinton, Milano, Tecniche Nuove, 2001.
Una guida utile per rispondere alla richiesta in continua crescita di cibi biologici e alle domande dei consumatori su cosa siano, come si distinguano e dove sono commercializzati i prodotti da agricoltura biologica quali l'ortofrutta, l'olio e le conserve.

Tutto Bio... Guida completa al biologico, Forlì, Distilleria, 2004.
Un annuario completamente dedicato al cibo biologico: dalle aziende ai mercatini, dai gruppi d'acquisto ai negozi, dai ristoranti alle ricette.

Tabula Rara

Alimentazione, cucina e gastronomia nell'interpretazione bibliografica

Il titolo della mostra, organizzata dall'Area della Consultazione Generale della Biblioteca Provinciale, “la Magna Capitana”¹, evoca foneticamente il motto latino, *tabula rasa*, che deriva dall’uso antico di raschiare le tavolette di cera destinate alla scrittura per predisporle ad un nuovo utilizzo. Aristotele vi ricorreva per indicare una mente priva di conoscenze. Insomma designa un vuoto, una assenza, esattamente il contrario di quanto propone questa documentazione, individuata e selezionata all’interno dei fondi di pertinenza, caratterizzata da numerose edizioni pregiate. *Tabula rara* è infatti una favolosa parata di opere, illuminanti finestre sulla civiltà alimentare, metaforici teatri dei sensi, espressioni emblematiche, ora colte, ora irrituali, ora ironiche.

Nel corso dei secoli ogni società umana, ogni cultura, in sintonia con i comportamenti dei propri rappresentanti, con il loro ambiente naturale e la loro economia, ha stabilito una scelta degli alimenti e sviluppato un sistema abitudinario di preparazione e di regole. E, nel tempo, il cibo si è caricato di valenze simboliche. Non solo nutrimento ma linguaggio e comunicazione. Potere, forza, ricchezza, mi miseria si nascondono nelle tavole im-

bandite e nelle mense improvvisate. Gestiti, colori, fumi, sapori ed odori compongono la preparazione del cibo all’interno di un proprio spazio ed una propria scena, autentico teatro culinario oltre che quotidiano rituale. Si sviluppano, pertanto, varie forme di cucina: contadina, popolare, artigianale, agraria, folcloristica, urbana, municipale, impiegatizia, borghese, ecc. E, naturalmente, anche la scrittura culinaria si esprime attraverso varie lingue: dal latino al volgare, dall’italiano al francese ed alle lingue anglosassoni.

La grande varietà di tradizioni alimentari diventa specchio di esperienze storiche, così come riflette rapporti sociali, forme di pensiero e gerarchie di valori. Di conseguenza la geografia alimentare si rapporta alla geografia sociale in quanto, come sostenuto dal relatore dell’*Inchiesta Agraria*, Stefano Jacini (Roma, 1881), “i tipi di vitto cambiano colla diversità dei luoghi [...] e colla diversità delle classi”.

La storia del cibo, pertanto, ha dato origine ad una serie di storie: storia dell’alimentazione, storia della cucina e della tavola ed, infine, storia della scienza del mangiare bene, cioè, della gastronomia. Una serie di evoluzioni storico-culturali,

¹ L'Area della Consultazione Generale comprende documenti editi dal 1830 in poi, riguardanti l'informazione secondaria di tutte le branche del sapere, relativi alla Sala Consultazione, Sala Riviste e Deposito Libro Moderno.

infatti, ha portato continui cambiamenti nel sistema alimentare, dovuti a diversità tecnologiche sia nel tempo che nello spazio.

La mostra compie un percorso che parte dalla storia evolutiva e prosegue nelle sue principali trasformazioni. Si articola in tre sezioni, Alimentazione: il “pane quotidiano”, Cucina: il “pasto”, Gastronomia: il “gusto”.

La prima sezione, Alimentazione: il “pane quotidiano”, considera l'alimentazione un terreno d'indagine in cui l'economia si intreccia al sociale, l'antropologia al religioso, la cultura popolare all'ambiente. L'assenza di qualsiasi elaborazione fa sì che l'alimento non si sottrae molto alla natura. Due antichissime rivoluzioni alimentari caratterizzano e indirizzano nelle sue linee generali il destino alimentare degli uomini: alla fine del Paleolitico gli onnivori cominciano a darsi alla caccia dei grandi animali e nasce il carnivorismo; la seconda rivoluzione, nel quarto millennio, prima dell'era cristiana, è quella dell'agricoltura neolitica che vede l'avvento dei cereali coltivati. E, di conseguenza, il grano, il riso e il mais vengono considerate piante di civiltà perché hanno organizzato gran parte della vita degli uomini. Da allora due umanità si contrappongono nella storia, i mangiatori di carni e i mangiatori di pane, polente e tuberì. Il pane, nella sua forma di sole miniaturizzato, campeggia in primo piano come sostanza vitale, magico talismano apotropaico, simbolo di rinascita. Elemento primario, essenziale e fondamentale, quasi cibo assoluto per la società contadina. Cibi poveri, polenta, minestre, zuppe ma, soprattutto, pane: è

questo il livello alimentare fino al balzo tecnologico ottocentesco, quando iniziano i processi di conservazione e si sviluppa una migliore consapevolezza dei legami tra cibo e salute. Le inchieste svolte, nelle varie regioni italiane, dalla Commissione parlamentare presieduta da Stefano Jacini, tra il 1877 e il 1884, misero in luce diverse realtà, a seconda della particolare condizione delle persone: salariati, fittavoli, mezzadri, piccoli proprietari, in un quadro complessivo piuttosto desolante, rivelando una diffusa povertà sociale.

Nel Novecento il cibo industriale entra nei circuiti di vendita e, con la scomparsa della merce sfusa, il consumatore sceglie i sacchetti, i pacchi e le scatole: involucri comunicativi oggi sostituiti in parte dai tetrapack. La crescita industriale riesce a trascinare la società fuori dai circuiti della fame e della malnutrizione, senza avere la forza di collocarla in una condizione di benessere. Tuttavia, processi sia pure lenti avvicinano la dieta della popolazione rurale a quella della città e comincia una storia di nomi che poi diventerà storia di marche. Nella seconda metà del Novecento inizia il cammino verso regimi alimentari soddisfacenti, si sgretolano le storiche distinzioni tra città e campagna e, di conseguenza, anche i rapporti tra cibo e territorio. Particolarmente interessanti in questa sezione, vere e proprie curiosità bibliografiche, i Manuali Hoepli, testimonianze importanti della storia dell'editoria italiana, rappresentative del mercato culturale del tempo; come si direbbe oggi, autentici *instant book*². A questi si affianca, altra grande impresa editoriale, pre-

² Tullio DE MAURO, *Il caso Hoepli*, in Alessandro ASSIRELLI, *Un secolo di Manuali Hoepli: 1875-1971*, Milano, Hoepli, 1992.

ziosa per bibliofili e collezionisti, la collana Biblioteca Agricola Paravia³. Entrambi strumenti memorabili.

La seconda sezione, Cucina: il “pasto”, rappresenta il passaggio dal lavoro dei campi alla tavola del consumo. La cucina, un’arte come la pittura, la musica o l’architettura, ha i suoi grandi maestri, i suoi compositori ed i suoi esecutori. Svolge una funzione culturale e forma un linguaggio della tavola, dotato di un suo vocabolario e di una sua grammatica. Convivio, da *cum vivere*, è l’immagine stessa della vita in comune. Il pasto è da considerarsi, non solo come soddisfazione di una esigenza fisiologica, ma come momento rituale e forte socializzazione tra gli individui. Il convito, infatti, ha storicamente rappresentato un momento importante di solidarietà in cui il cibo diventa veicolo dai molteplici valori. Gesti quotidiani ripetuti diventano rituali codificati. Il pasto/pranzo non solo organizza il cibo ma anche la sua rappresentazione, esalta i comportamenti, stabilisce le gerarchie sociali. È una totalità. L’arte della cucina rende gli alimenti più piacevoli e, nello stesso tempo, trasforma la natura dei prodotti con tecniche di cottura e condimenti, diventando uno strumento di correzione della natura stessa. Infatti, il regime alimentare, staccandosi dal passato, perde il senso del naturale. La cucina rurale, con i suoi modelli arcaici, i suoi archetipi, passa la mano alla cucina urbana e la cucina della città sollecita l’invenzione di nuovi piatti, operando attraverso le tecniche di preparazione. Le città, quindi, esprimono la loro tensione creativa non solo nelle arti ma anche nella sfera culinaria. In una so-

cietà postagraria, al pane, alla sua forma rotonda e rituale, dal simbolismo solare, si sostituiscono nuovi protocolli alimentari. La cucina, semplice e borghese, viene a coincidere col progresso, identificandosi nella felicità sociale. I tempi industriali condizionano i tempi culinari per cui la cucina viene influenzata da modelli estranei alla sua tradizione anche a causa di centri di cottura, di pasti trasportati, di pizzerie, di cibo da strada, di fast food, pensati dalla ristorazione pubblica e dalla ristorazione ambulante. Si rompe il rapporto tra la casa e il cibo. Ma il pasto, tra i suoi significati simbolici, ha anche un valore di risarcimento, di compensazione, di consolazione. Sia alle fatiche dei campi con i pasti/feste rituali dopo la mietitura, la trebbiatura o la vendemmia; sia al dolore della morte con il pasto funebre. Il cibo, dunque, ha il potere di dialogare con i vivi attraverso i pranzi festivi, in occasione di nascite, di feste agrarie, feste calendariali e matrimoniali, e con i morti attraverso il legamepiatto/rituale-commemorazione/ricordo; infatti, le sorgenti della vita non possono estinguersi e la continuità biologica si esprime nell’eterno gioco di vita-morte-rinascita. Da segnalare *L’arte della cucina in Italia*, a cura di Emilio Faccioli, le numerose edizioni di Massimo Montanari, quelle di Alberto Capatti e di Piero Camporesi, gli studi di Claude Levi-Strauss, di Jean Paul Aron, di Fernand Braudel e Jean François Revel; infine, in riproduzione, il *Manifesto della cucina futurista* di Filippo Tommaso Marinetti.

La terza sezione documenta la Gastronomia: il “gusto”. Il gusto, senso che con-

³ La collana comprende libri editi nel corso del novecento, in 8°, con copertina arancione e descrizione del tema trattato all’interno di una vignetta tonda in bianco e blu.

sente di discernere i cibi, ha dato luogo alla metafora che esprime il senso del bello e del brutto in tutte le arti (Voltaire, *Dizionario Filosofico*, 1765). Oggetto del desiderio non è più il cibo abbondante ma quello raro. Anche la qualità del cibo, oltre alla quantità, ha un forte valore comunicativo ed esprime una identità sociale. Come esistono norme dell'alta cucina esistono norme del buon gusto. Dal momento in cui la buona borghesia ha la possibilità di accedere ad una cucina più ricca, in quanto manifestazione della sua promozione sociale, una serie di autori pubblica menu sapientemente ideati, veri e propri breviari. I codici della tavola fanno eco ai manuali di buona cucina in quanto con la gastronomia avviene la consacrazione artistica della sensibilità alimentare e, nello stesso tempo, la cucina cessa di essere collettiva. Il gusto, come sostiene lo storico Norbert Elias (*La società degli individui*, 1998), è espressione della società; inteso come sapore, come sensazione del palato è valutazione, è esperienza cultura e, quindi, è anche sapere (Capatti e Montanari, *La cucina italiana: storia di una cultura*, 2002). Del resto il pane e il vino non esistono in natura e rappresentano il risultato di un sapere e di una tecnologia. Il termine gastronomia (dal greco *gaster*, stomaco e *nomos*, norma) indicava la scienza che regola il funzionamento dello stomaco. Ripreso nel 1801 dal letterato francese Joseph de Berchoux, come titolo di un poemetto sulla arte del mangiar bene, è rimasto nell'uso con questo significato. Per gastronomia si intende, dunque, la scienza volta a definire i dati culturali e tecnici che regolano la buona cucina. La scienza entra in cucina in Italia con il famosissimo ricettario di Pellegrino Artusi, che inciderà su tutto il costume gastronomico. Artusi,

letterato, antropologo, banchiere, pubblica per la primavolta a Firenze, nel 1891, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, dal complicato frontespizio, pieno di formule, dove la 'scienza' diventa 'pratica' attraverso la mediazione dell'arte. Il trattatista, interprete critico dell'antico, definisce nel suo ricettario, carico di memoria, il patrimonio culinario italiano dando una lingua, una didattica ed un ordine ai libri di casa delle famiglie italiane. Testimone di un secolo di cucina e di ristorazione. Tra i testi presentati notevoli le edizioni: di Apicio, *Arte coquinaria*, del 1852; di Averani, *Del vitto e delle cene degli antichi*, del 1863; di Cardelli, *Manuale del cuoco e della cuciniera*, del 1829; di Rajberti, *L'arte di convivere* dell'editore Formiggini, esemplare del 1922. Singolare anche un *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, del 1887, dalle sofisticate ricette.

La storia del cibo è senza dubbio una storia circolare, (Paolo Sarcinelli, *Gli italiani e il cibo*, 1999). Infatti, parte dall'elemento essenziale, il pane, si evolve attraverso elaborazioni prima domestiche poi gastronomiche ed approda, nella società globale, alla 'McDonaldisazione'. Così come, dopo secolari carestie, raggiunto il benessere, si assiste al divorzio del cibo dal corpo, tornando paradossalmente alla fame per le odierne ossessive diete. Infine, il legame con il territorio attraversa un duplice movimento, di unificazione/fragmentazione e ritorno; al cosmopolitismo si contrappone il localismo, all'omologazione dei consumi, le varianti. E se lo stesso Artusi ai dialetti gastronomici fornì, con la sua opera, un collante nazionale, è emblematica la costruzione postmoderna delle cucine regionali.

Dal pane al pane, dalla fame alla fame, dalla terra alla terra.

Alimentazione: il "pane quotidiano"

Acque Minerali e di Sorgente Italia. Annuario 2003-2004, Milano, Beverfood, 2003, in gran parte ill.

Acqua minerale naturale confezionata. L'industria italiana può vantare il primato produttivo mondiale contribuendo alla diffusione nel mondo dello stile di vita e dell'alimentazione italiana. Annuario ricco di informazioni ed aggiornamenti.

L'Alimentazione, a cura di Alberto Capatti *et al.*, in *Storia d'Italia, Annali 13*, Torino, Einaudi, 1998, ill.

La storia dell'alimentazione come prospettiva d'indagine utile a cogliere, dall'angolatura specifica delle sue variabili, i cambiamenti profondi della società italiana. Il cibo, pertanto, rappresenta una spia significativa ed una conseguenza del complesso intreccio, tra continuità e trasformazione, dei mutamenti dell'agricoltura.

Alimentazione popolare, Roma, Libertas, 1953.

Serie di interventi congressuali volti a definire i molteplici aspetti dell'alimentazione. Rilievi statistici, ricerche di mercato, consumi per categorie sociali.

Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, coordinamento di Massimo Montanari e Françoise Sabban, Torino, UTET, 2004, ill.

Nel corso dei secoli sono venute a costituirsi, nelle varie parti del mondo, civiltà alimentari specifiche legate a particolari territori e a determinate culture. Non vi è epoca che non abbia espresso vitalità nei confronti delle pratiche alimentari. Ruolo essenziale svolto, nella vita degli uomini, dalle attività legate all'alimentazione.

BAGNULO Antonio, *I problemi dell'alimentazione italiana*, Roma, Edigraf, 1976.

L'alimentazione è il primo bisogno umano, ma è anche problema economico e sociale di rilevante importanza.

BENUCCI Alfredo, *Della alimentazione razionale. In attinenza con una sana e buona cucina, a seconda dei climi, delle stagioni e dell'umano temperamento*, Firenze, Piccini, 1910.

Precetti che si riferiscono all'alimentazione. Sostanze necessarie per l'organismo umano e nota delle vivande a seconda delle stagioni.

Biblioteca Agricola, Torino, Paravia, 1925-1937, ill.

Prestigiosa e preziosa collana rappresentata, con corredo di foto e tavole, dalle seguenti monografie: BASSI Edoardo, *La coltivazione della patata*; BASSI Edoardo, *La coltivazione del pomodoro*; BONI Giglio, *Il luppolo. La sua coltivazione e preparazione*; BONI Giglio, *Norme di frutticoltura pratica per gli agricoltori*; CALAMIDA Dante, *L'ape*; CHIAPPELLI Riccardo, *Piscicoltura in risaia*; CHIAPPELLI Riccardo, *Il riso*; CONSOLANI G.,

La barbabietola; DOGLIANI Ernesto, *Uve da tavola in Toscana*; DURSO Pennisi Alfio, *Enologia pratica*; FASCETTI Giuseppe, *Il burro*; FAVERO Primo, *Gelsicoltura moderna*; FERRARIS Emanuele, *Il pesce*; LANINI Pietro, *La coltivazione del caffè*; MAGLIANO Arturo, *L'allevamento dei polli*; MAGLIANO Arturo, *Tacchini, faraone, anitre, oche e colombi*; MAIOCCO Francesco, *Il coniglio*; MAIONE Raul, *Il cedro*; MANVILLI Venanzio, *Il frumento*; MANZATO Aleardo, *Il tè. Norme pratiche per la sua coltura e manifattura*; MASCHERONI Ettore, *I bovini da carne*; MASCHERONI Ettore, *La capra*; MASCHERONI Ettore, *La pecora*; PACI Corrado, *Il latte*; PAPPADA Emidio, *La coltura del tabacco*; REMONDINI Carlo, *Il castagno*; TORNAR Federico, *Il toro*; VEZZANI Vittorino, *Il maiale*; ZAPPAROLI Tito Vezio, *Il granoturco*.

CAMPORESI Piero, *Alimentazione Folclore Società*, Parma, Pratiche Editrice, 1983. Interpretazione sociale e culturale del fatto nutritivo. Ad un paesaggio agrario fa riscontro un paesaggio alimentare i cui periodi di cambiamento sono più lenti, tendenti alla ciclicità e al ritorno.

CAMPORESI Piero, *Il pane selvaggio*, Bologna, il Mulino, 1980. Fra le idee-forza del testo quella che la società preindustriale viveva in uno stato di allucinazione quasi continua. Per la fame, per la cattiva alimentazione, per l'uso dell'oppio.

CARACCILO Alberto, *L'Inchiesta Agraria Jacini*, Torino, Einaudi, 1958. Due furono le ispirazioni fondamentali che accompagnarono i lavori dell'inchiesta agraria: l'esame della situazione agraria, cioè produzione e tecnica; la questione sociale delle campagne, cioè condizioni di vita e rapporti sociali dei lavoratori agricoli. L'inchiesta Jacini è considerata opera monumentale, di straordinario interesse per la conoscenza dell'Italia agricola.

CATO Marcus Porcius, *Dell'agricoltura*, versione di Alessandro Donati, Villasanta, Società Anonima Notari (Istituto Editoriale Italiano), 1929. Documento importante dell'antica civiltà italica e della primitiva economia riguardante la tecnica professionale della cultura dei campi. Consigli per la semina, per la coltivazione dell'uva, dell'olivo, del fico e ricette per la conservazione e la preparazione di alcuni prodotti.

COLOMBO Luca, *Fame. Produzione di cibo e sovranità alimentare*, Milano, Jaca Book, 2002. Binomio agricoltura-alimentazione. Su questa relazione si intreccia il dibattito sulla sicurezza alimentare. La lotta alla fame considerata come risposta all'esigenza di un diritto umano fondamentale. *A peste, fame et bello libera nos domine*, pregavano i cristiani nel corso dei secoli.

COLUMELLA Lucius Iunius Moderatus, *L'Arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, traduzione di Rosa Calzecchi Onesti, introduzione e note di Carlo Carena, Torino, Einaudi, 1977, in gran parte ill.

Assetto socio-fisico della terra e della sua popolazione. È una delle tante creazioni originali di Roma, ricca di un senso concreto e sapiente della vita, che ha influito in modo determinante su tutta l'Europa e sulle sue tradizioni. Con l'autore percorriamo i frutteti, osserviamo le mucche e i cavalli, i misteriosi muli, i meravigliosi pavoni, il regno miniaturizzato delle api ed il rigoglio dei giardini pieni di verdure.

DEGLI ESPOSTI Piergiorgio, *Il cibo dalla modernità alla postmodernità*, prefazione di Egeria Di Nallo, Milano, Franco Angeli, 2004.

Studio dell'alimentazione in dimensione sociologica, con implicazioni relative sia al problema dell'educazione e della sicurezza alimentare, che delle modalità distributive e dei grandi cambiamenti che coinvolgono il settore agricolo e quello agroalimentare.

Enciclopedia degli alimenti, Novara, Boringhieri Editore, 2002, ill.

Volume composto da un dizionario alfabetico, 2500 voci, e una serie di sezioni finali. Il grande tema dell'alimentazione viene esaminato da molte prospettive: biochimica, dietologica, merceologica, pratica.

FLANDRIN Jean-Louis - MONTANARI Massimo, *Storia dell'alimentazione*, Roma - Bari, Laterza, 2003, 2 voll., ill.

Genesi e caratteri dell'alimentazione in Europa. Suddivisione cronologica degli studi su sistemi di vita e valori delle diverse società, aspetti simbolici, economici e demografici. Dimensione mondiale dell'alimentazione.

FRANCO Hilario Junior, *Nel paese di Cuccagna. La società medievale tra il sogno e la vita quotidiana*, prefazione di Jacques Le Goff, Roma, Città Nuova, 2001.

Il paese di Cuccagna è un sogno, un'utopia medievale e l'autore analizza quattro temi principali di questo paese: l'abbondanza, l'ozio, la giovinezza e la libertà. L'abbondanza risponde alla volontà di opporsi alla insoddisfazione alimentare e Cuccagna è l'ideale anticristiano dell'abbuffata contrapposta al digiuno dell'astinenza.

LEVI Mario Attilio, *L'alimentazione*, in *Società e Costume*, Torino, UTET, 1963, vol. I, *La Grecia Antica*, pp. 33-62, ill.

Uso di cereali e leguminose, descrizioni dei cibi e loro preparazione.

LEVI Mario Attilio, *La nutrizione*, in *Società e Costume*, Torino, UTET, 1963, vol. II, *Roma antica*, pp. 81-134, ill.

Testimonianze storiche e figurative delle abitudini alimentari dei latini. Coltive - cereali, vegetali, frutta - culinaria, condimenti e vita sociale.

LIVI BACCI Massimo, *Popolazione e alimentazione: saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, il Mulino, 1987.

Lo sviluppo di una popolazione è strettamente connesso con quello delle sue risorse materiali. Interdipendenze tra alimentazione, sopravvivenza e popolazione e relazione nutrizione - infezione.

MALENOTTI Ignazio, *Manuale del pecoraio*, Napoli, Nuovo Gabinetto Letterario, 1837. La pastorizia: cenni storici e consigli vari su allevamento, lana e formaggi.

MANTEGAZZA Paolo, *Enciclopedia igienica popolare. Igiene della cucina*, Milano, Brigola, 1871, ill.

Alimenti del regno animale, minerale e vegetale. Descrizione analitica e classificazione delle caratteristiche e proprietà.

Manuali Hoepli, Milano, Hoepli, 1880-1952, ill.

I Manuali, nella loro precisione, semplicità e nitidezza dell'organizzazione grafica e linguistica, accompagnarono il sorgere e l'affermarsi di una nuova Italia. La collana, stampata nel corso di quasi cento anni, sotto il profilo dell'alimentazione, contiene: ALBERTI Federico, *Il bestiame e l'agricoltura in Italia*; ALOI Antonio, *L'olivo e l'olio*; ANGIOLANI Argeo - DORNA Cesare, *La fabbricazione della birra*; ASPREA Vincenzo - MARINELLI Oddo, *L'apicoltura*; BONIZZI Paolo, *Animali da cortile*; CANESTRINI Giovanni - CANTAMESSA Filippo, *L'alcool: fabbricazione e materie prime*; GASLINI Angelo, *I prodotti agricoli del Tropico*; LICCIARDELLI Giuseppe, *Coniglicoltura pratica*; MANETTI Luigi, *Manuale del caseificio*; MANICARDI Cesare, *Conservazione dei prodotti agrari*; MARCHI Arnaldo, *Piccola enciclopedia dell'apicoltore*; MERLATO Luciano, *Allevamento dello struzzo nell'Africa settentrionale*; OTTAVI Ottavio, *La viticoltura razionale: precetti ad uso del viticoltore italiano*; OTTAVI Ottavio - STRUCCHI Arnaldo, *Viticoltura: manuale pratico ad uso dei viticoltori italiani*; OTTAVI Ottavio - STRUCCHI Arnaldo, *Viticoltura: precetti ad uso dei viticoltori italiani*; SIBER - MILLOT G., *L'industria dei molini*; SOLDANI Giovanni, *Agro-nomia e agricoltura moderna*; TAMARO Domenico, *Orticoltura*; TAMARO Domenico, *Uve da tavola*; TREVISANI Girolamo, *Pollicoltura*; ULIVI Pasquale, *L'industria frigorifera*; ZAMPA Pietro, *I cereali dai campi al molino*; ZENERE Angelo, *L'uovo da cova e la sua incubazione*.

MCGEE Harold, *Il cibo e la cucina. Scienza e cultura degli alimenti*, Padova, Muzzio, 1989, in gran parte ill.

Tecnologia alimentare. Testo di riferimento che fonde la scienza con la storia e risponde con rigore ai molteplici problemi tecnico - scientifici che il cibo pone a causa di elementi e composti chimici.

MONTANARI Massimo, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori Editore, 1979, ill.

Condizioni di vita della popolazione contadina nelle società del passato. L'alimentazione viene esaminata in stretta connessione con la realtà del paesaggio e delle strutture produttive, dell'organizzazione economica e dei rapporti sociali; con riferimenti alla realtà culturale e agli atteggiamenti mentali.

MONTANARI Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.

Attraverso le vicende del cibo, dei sistemi di produzione e dei modelli di consumo, si conosce l'intera storia della nostra civiltà. La storia dell'alimentazione scorre in diretta sintonia con le altre storie.

Il Pane. Temi premiati nel concorso nazionale per la celebrazione del pane, 1928, a cura dell'Opera Italiana pro Oriente, Milano, La Montanina, 1929.

Celebrazione della terra e del pane. Vero e proprio breviario.

Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio Economia Alimentazione, a cura di Marina Baruzzi e Massimo Montanari, Bologna, CLUEB, IBC, 1981, in gran parte ill.

Percorso storico dell'allevamento suino e relativi usi alimentari, dall'età romana al secolo XV.

PUCCI Giuseppe, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma*, Torino, Einaudi, 1989, vol. IV, *Caratteri e morfologie*, pp. 369-388.

Pastorizia, allevamento, coltivazione di frumento, legumi, verdure ed ortaggi. A mano a mano che la società evolve e si stratifica secondo la gerarchia della ricchezza, aumenta il consumo delle carni e dei cibi più ricercati.

RATH Claus-Dieter, *Alimentazione*, in *Cosmo, Corpo, Cultura. Enciclopedia antropologica*, a cura di Christoph Wulf, prefazione di Remo Bodel, edizione italiana a cura di Andrea Corsari, Milano, Mondadori, 2002, pp. 241-254.

Il campo dell'alimentazione abbraccia gli sforzi e le tecniche per procurarsi il cibo, i conflitti sulle ingiuste distribuzioni, gli storici alti e bassi dell'arte della cucina e dei consumi della tavola, le rappresentazioni mutevoli del beneficio e del danno dei singoli cibi.

SAUVY Alfred, *Alimentazione*, in *Enciclopedia del Novecento*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, 1975, vol. I, pp. 126-139.

Dati storici ed evoluzione, creazione della FAO, considerazioni generali sul futuro.

SENTIERI Maurizio - ZAZZU Guido N., *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, Dedalo, 1992, ill.

Particolare ruolo che il cibo ha rivestito, in ambito umano e sociale, dopo la grande scoperta alla fine del XV secolo ed il conseguente scambio culturale e biologico tra i due lati dell'Oceano Atlantico.

SERENI Emilio, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, Firenze, Olschki, 1965.

La produzione e l'uso del vino sono archeologicamente e linguisticamente attestati dalle età più remote. Larghissima portata, nello spazio e nel tempo, dei processi di circolazione culturale, relativi alla vite ed al vino ed alla loro nomenclatura.

SMITH Jeffrey M., *L'inganno a tavola. Le bugie delle industrie e dei governi sulla sicurezza dei cibi geneticamente modificati*, Ozzano dell'Emilia, Nuovi Mondi Media, 2004. Giornalismo d'inchiesta. Analisi della vera natura dell'ingegneria genetica con esempi sulla manipolazione della scienza. Acuta analisi e critica durissima relativa ai rischi per la salute e per l'ambiente delle colture geneticamente modificate: il tema degli OGM riguarda fundamentalmente il potere.

Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, a cura di Piero Bevilacqua, Venezia, Marsilio, 1989-1991, ill.

Mutamenti profondissimi che hanno cambiato il quadro della vita, del lavoro, del paesaggio delle nostre campagne negli ultimi decenni: un modo millenario di essere e funzionare è stato travolto per dare spazio alle grandi trasformazioni sociali, all'intraprendenza delle classi e delle famiglie, all'opera lunga e molecolare di costruzione di economie che sono il fondamento del nostro presente.

VALERI Renée, *Alimentazione*, in *Enciclopedia*, Torino, Einaudi, 1977, vol. I, pp. 344-361, ill. L'alimentazione come fatto culturale, forma di comunicazione ma anche aspetto economico.

VALERIO Nico, *L'alimentazione naturale: nuova guida completa al mangiar sano secondo natura*, Milano, A. Mondadori, 1992.

L'alimentazione naturale è quella che la lenta opera di adattamento e di evoluzione umana ha consegnato alla storia; che ha permesso all'uomo, per centinaia di anni, di vivere, di svilupparsi, di scoprire la natura, di inventare, di creare.

VARRO Marcus Porcius, *La vita dei campi*, versione di Alfredo Bartoli, Villasanta, Società Anonima Notari (Istituto Editoriale Italiano), 1930.

Dialogo in cui i nomi degli interlocutori - Fundanio, Agrasio, Agrio, ecc... - hanno attinenza con la terminologia agricola. Consigli su allevamento e colture varie.

Cucina: il "pasto"

AGNELLO Luigi, *Cirio Francesco*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, 1981, vol. XXV, pp. 807- 812.

Nome legato all'industria conserviera. Prontissimo nell'intuire le esigenze del mercato e attentissimo alle innovazioni tecniche, capì subito l'utilità dei vagoni frigoriferi e li introdusse in Italia. Dimostrò, inoltre, particolare abilità nell'orientare gli agricoltori verso precise direzioni produttive compatibili con le richieste dei mercati europei.

ALIGHIERI Dante, *Il Convivio*, ridotto a miglior lezione e commentato da G. Busnelli e G. Vandelli, con introduzione di Michele Barbi, Firenze, Le Monnier, 1964.

Opera dottrinale concepita come un banchetto o convito spirituale durante il quale spezzare il pane della sapienza.

ALTOBELLA Luigi, *Dalla cucina barocca ai cibi dei nostri giorni*, Foggia, Lions Club, 2005. *Excursus* storico sulla civiltà conviviale. Dal XVII al XX secolo tradizioni, fervori innovativi, cultura, fantasia, indirizzi stilistici.

ARON Jean-Paul, *Cucina*, in *Enciclopedia*, Torino, Einaudi, 1978, vol. VI, pp. 215-237, ill. La preparazione dei cibi ed il loro consumo non è mai priva di caratteri rituali e cerimoniali, scandita da un ritmo e da una logica.

ARON Jean-Paul, *La Francia a tavola dall'Ottocento alla Belle Epoque*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1978, ill.

La cucina francese del XIX secolo prende slancio con la Rivoluzione. Alla fine del secolo XVIII oscilla tra due esperienze estreme, la cucina contadina e la cucina aristocratica. Tutto cambia con il sopravvenire della tavola borghese in quanto si fonda sull'esigenza di un'eguaglianza di base, preoccupandosi della semplicità.

ATHENAEUS Naucratis, *I Deipnosophisti (o Sofisti a banchetto)*, testo riveduto con note critiche e traduzione italiana a fronte, con commento di Giuseppe Turturro, Bari, Adriatica, 1961.

Il soggetto è un sontuoso pranzo dato dal romano Larenzio ed è come dipinto dalla disposizione del discorso: l'ordine del libro è lo stesso di quello del pranzo. Ateneo, padre dell'opera, imbastisce tale delizioso convito letterario.

BAY Allan, *Cuochi si diventa: le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi*, Milano, Feltrinelli, 2004-2005, 2 voll.

Buona cucina, sapori, invenzioni, ghiotte e fantastiche ricette. Progetto in due volumi ma opera unitaria, scritta in modo brillante e con gusto del racconto.

BAY Allan, *Le ricette degli altri: scorribande fra i piatti e i sapori di tutto il mondo*, Milano, Feltrinelli, 2005.

Da tutto il mondo, ricette amate e scritte in ordine logico: per ogni paese, o gruppo omogeneo di paesi, c'è una breve introduzione. Ogni capitolo è completato da una scelta di ricette relative ad una tradizione culinaria.

BEY Pilaff, *Venere in cucina ovvero il libro della cucina erotica*, a cura di Norman Douglas, con prefazione di Graham Greene, Milano, Longanesi, 1954.

Raccolta di ricette corroboranti ed afrodisiache; si respira aria di erudizione, miscuglio di praticità ed esagitata fantasia.

BRAUDEL Fernand, *Il superfluo e il necessario: alimenti e bevande*, in *Capitalismo e civiltà materiale*, (secoli XV-XVIII), Torino, Einaudi, 1977, pp.127-197.

La cucina diventa un'arte sapiente, con i suoi precetti ed i suoi decori, non prima del XV secolo. E la tavola, con tutto il cerimoniale del pasto, il secolo successivo. Se cucchiaino e coltello sono già consuetudine, la forchetta individuale appare con una certa lentezza non prima del Cinquecento. Gli alimenti quotidiani sono i derivati del latte, uova e frutti di mare. Vino, birra e sidro le bevande. L'alcool vero e proprio, creato già nel Cinquecento, verrà diffuso a partire dal Settecento.

CAPATTI Alberto - MONTANARI Massimo, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma - Bari, Laterza, 2002, ill.

La cucina come momento essenziale nella storia del vivere civile. Varietà di tradizioni e circolazioni di usanze, di conoscenze e di pratiche di cucina. Ricostruzione dell'immagine dell'identità italiana come rete di culture locali.

CARDELLI M., *Manuale del cuoco e della cucciniera...*, Napoli, presso Gaetano Nobile e C. Editori, 1829, ill.

Natura, uso ed effetti che risultano dai cambiamenti che subiscono gli alimenti per mezzo della loro preparazione. "Manuale necessario per qualunque cuoco curioso di meditare con attenzione i diversi oggetti sottoposti a' suoi talenti". Ricette e suggerimenti per preparare i cibi e per imbandire la tavola.

CARNACINA Luigi - VERONELLI Luigi, *La buona vera cucina italiana*, Milano, Rizzoli, 1975, ill.

Patrimonio antico, raccolto e pazientemente selezionato. Esperienza preziosa per la storia del nostro costume.

CECCARELLI Filippo, *Lo stomaco della repubblica. Cibo e potere in Italia dal 1945 al 2000*, Milano, Longanesi, 2000.

Mezzo secolo di potere commestibile: l'Italia del dopoguerra, la frugalità dei padri fondatori, la topografia conviviale, lo spionaggio gastronomico, le indigestioni di fine regime, la gastrocrazia o cibo spettacolo.

CRETI Giorgio, *Erbe e mallerbe in cucina. Ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione Italiana Cuochi*, presentazione di Vincenzo Buonassisi, Milano, Sipiel, 1987, in gran parte ill.

Classificazione di ottanta erbe selvatiche e relative famiglie vegetali; descrizione delle proprietà - benefiche o malefiche - e degli impieghi in cucina. Cospicua raccolta di ricette sia di cucina popolare che di cucina elaborata.



Celebre erbario di John Gerard del 1597, da: *Erbe per la cucina, la salute e la bellezza*, Torriana (Forlì), Carroccio, 1987.

La Cucina e la tavola, presentazione di Jean Ferniot e Jacques Le Goff, Bari, Dedalo, 1987, ill.

L'evoluzione della cucina, a partire dal XIV secolo, fa sì che ad ogni cambiamento irreversibile delle pratiche culinarie corrisponde un cambiamento del gusto alimentare.

Enciclopedia della cucina regionale italiana, Novara, Boroli Editore, 2003.

4000 ricette di cucine che si è convenuto chiamare regionali ma che non coincidono necessariamente con il territorio delle attuali regioni amministrative. Non sempre il confine regionale delimita una tradizione e non sempre all'interno di una regione esiste un'unica tradizione.

Erbe per la cucina, la salute e la bellezza, Torriana (Forlì), Carroccio, 1987.

Storia e utilizzazione delle erbe dalle più antiche civiltà fino ai nostri giorni, con riferimenti alla mitologia, alla botanica, alla medicina, all'orticoltura e ai cosmetici. Sapori, odori, proprietà medicinali e nutritive. Il progressivo tramonto di numerose tecniche e tradizioni popolari, dovuto allo sviluppo della tecnologia moderna, non impedisce la riscoperta di tutto un sapere dimenticato.

FACCIOLI Emilio, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, I, Torino, Einaudi, 1973, vol. V, *I documenti*, pp. 983-1030.

Antecedenti storici, tradizione medievale ed elaborazione umanistica dell'arte della cucina. Incrementi, involuzione, avvento della *grande cuisine* e suoi riflessi sulla gastronomia italiana fino all'Artusi.

FOLENGO Teofilo, *Baldus*, a cura di Mario Chiesa, Torino, UTET, 1997, ill.

Bere e mangiare sono i centri gravitazionali del *Baldus*, come si legge nell'invocazione iniziale alle Muse; padelle e ragouts sono l'unico vero impulso della scrittura che diventa, come il cibo, un immaginario paese di cuccagna.

FRANZONI Claudio, *Il simposio*, in *I Greci. Storia Cultura Arte Società*, Torino, Einaudi, 2002, 4 voll.: vol II, *Atlante*, pp. 1229-1259, in gran parte ill.

Sin dall'età arcaica il simposio è uno dei momenti più importanti della vita sociale in Grecia ed era per eccellenza il luogo del canto collettivo della preghiera agli dei.

GARZONI Tomaso, *De' cuochi e altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari o bottiglieri, servitori da tavola, convitanti et caetera*, in *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Torino, Einaudi, voll. II, 1996, pp. 1094-1109, ill.

I temi della cucina e della tavola sono i favoriti dall'autore. Il cuoco è un filosofo che, dall'alto della cattedra dei fornelli, disputa di sostanza, di qualità e quantità; l'arte della cucina è paragonata all'arte militare (si dà l'assalto alle vivande come all'esercito nemico).

GHIONE Anacleto, *Condimenti e Bevande. Suppellettili da Cucina*, Torino, Libreria Salesiana, 1898.

Opuscolo igienico. Trattatello su condimenti grassi, oleosi, zuccherini; vasi ed utensili; bevande spiritose ed aromatiche.

Le Grandi ricette de La Cucina Italiana, a cura di Stella Donati, Milano, Edizione Club, 1982, in gran parte ill.

Grande libro della cucina italiana. Ricette, sperimentate ed elaborate, con consigli propedeutici.

HEURGON Jacques, *Vita quotidiana degli Etruschi*, traduzione di Antonio Cettuzzi, Milano, Il Saggiatore, 1963, ill.

I costumi di questo popolo singolare attraverso testimonianze letterarie e testimonianze dei monumenti figurativi. Alle pp. 254-266, i banchetti: il lusso della tavola, la cucina, il vasellame d'argento.

KANT Immanuel, *La metafisica dei costumi*, Roma - Bari, Laterza, 1991.

Tra i problemi etici affrontati da Kant, quelli calati nella realtà viva dei rapporti sociali, nel paragrafo 8 della *Dottrina della virtù*, appare l'abbrutimento di se stessi per l'uso smodato dei mezzi di godimento e nutrizione. Si fa riferimento all'ubriachezza e all'ingordigia che riducono l'uomo in uno stato tale da violare un dovere verso se stesso.

LEVI-STRAUSS Claude, *Il crudo e il cotto*, traduzione di Andrea Bonomi, Milano, il Saggiatore, 1974, ill.

Passaggio tra natura (ambiente) e cultura (civiltà). La crudezza del cibo non elaborato si trasforma con la cottura da *res* naturale a *res* culturale. La cucina è un geroglifico originario nel quale si coglie la trasformazione dei dati elementari della natura in *res gestae*. L'autore individua nel fuoco un elemento di mediazione tra uomo e natura, fino a stabilire una equazione tra cotto e socializzato.

LUPTON Deborah, *L'anima nel piatto*, Bologna, il Mulino, 1999.

Cucinare è un processo morale, in virtù del quale la materia grezza - sottomessa e addomesticata - passa dallo stato di natura a quello di cultura.

LUTERO Martin, *Discorsi a tavola*, introduzione, traduzione e note di Leandro Perini, con un saggio su Martin Lutero di Delio Cantimori, Torino, Einaudi, 1969.

Intorno alla tavola di Lutero, dal 1531 fino alla sua morte, di sera, si raccoglievano molti personaggi, anche ospiti stranieri. Ed in presenza dei suoi commensali, l'illustre riformatore discorreva, in latino e in tedesco, affrontando varie questioni. I discorsi, frutto di trascrizioni, per gli storici sono una raccolta preziosa di materiale biografico.

MAIA Andrea, *Le osterie di Dublino: la cucina irlandese di James Joyce*, Torino, Il leone verde, 2005.

Nel complesso della produzione narrativa dello scrittore, rapporto fra personaggi e cibo. Serie di ricette e motivazioni di lettura.

MARINETTI Filippo Tommaso, *Manifesto della cucina futurista* [Riproduzione del Manifesto futurista, pubblicato nella «Gazzetta del Popolo di Torino», 28 agosto 1930].

Programma di rinnovamento totale della cucina. Decalogo del pranzo perfetto.

MELDINI Piero, *A tavola e in cucina*, in *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, a cura di Piero Melograni con la collaborazione di Lucetta Scaraffia, Roma - Bari, Laterza, 1988, pp. 417-463.

Storia ed evoluzione dei consumi alimentari: la rivoluzione alimentare precede la sovversione culinaria. Le inchieste sociali ottocentesche e la contemporanea letteratura mettono a nudo caratteristiche, abitudini e distinzioni relative alla cucina. Interessanti le fonti bibliografiche citate.

MOLIÈRE Jean Baptiste P. de, *Don Giovanni ovvero il convito di pietra*, introduzione, traduzione e note di Luigi Lunari, Milano, Rizzoli, 1980.

Duplicità del ruolo del cibo che si realizza nel testo dove è rappresentato simbolicamente come uno strumento del piacere ma anche come cibo-spettacolo. Don Giovanni è il libertino che conquista molte dame, sfida il cielo e arriva al punto di invitare a pranzo la statua del Commendatore che egli aveva ucciso, venendo infine colpito dalla giustizia divina.

MONTANARI Massimo, *Il cibo come cultura*, Roma - Bari, Laterza, 2004.

Il cibo è cultura lungo tutto il percorso che lo conduce dalla bocca all'uomo. È cultura quando si prepara, quando si trasforma, quando si consuma.

MONTANARI Massimo, *Convivio: storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al medioevo*, Roma - Bari, Laterza, 1989, ill.

Studio che prende le mosse da Omero per giungere alla letteratura umanistica del '400; l'ambito è, naturalmente, quello geografico e culturale dell'Europa. I testi presentati ruotano intorno al tema del convivio, ma penetrano anche nel vivo delle culture.

MONTANARI Massimo, *Nuovo convivio: storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma - Bari, Laterza, 1991, ill.

Elaborazione delle forme conviviali e delle buone maniere tra XIV e XVI secolo, un periodo di intensa mobilità sociale. Esemplari le leggi suntuarie, volte a controllare i comportamenti e i consumi privati. Mangiare certe cose e mangiarle in un certo modo non è più solo il frutto di una scelta, ma è un segno di identità sociale.

MUTI Elio, *Il cibo tra istinto e ragione*, Milano, Riza, 2005.

Guida completa, semplice e innovativa, che aiuta a riconoscere il cibo giusto. Oggi, infatti, tra le manipolazioni psicologiche e quelle biochimico-fisiche, l'istinto è sempre più disorientato nell'individuazione dei veri bisogni nutrizionali. Grazie al rapporto tra la parte istintiva e quella razionale, possiamo riscoprire l'equilibrio alimentare e il benessere psicofisico.

PETRONIUS Arbiter, *Satyricon*, a cura di Vincenzo Ciaffi, Torino, UTET, 1975, ill.

La cena di Trimalcione è l'episodio più noto della straordinaria opera di Petronio; vengono descritte 50 portate offerte agli ospiti nella casa di Scissa: i piatti della cucina romana antica tra cui il pollo alla Penteo.

PLATO, *Simposio*, in *Dialoghi filosofici*, Torino, UTET, 1981, vol. II, pp. 85-149, ill.

Durante una placida sera ateniese, nella casa di un poeta dove si è appena consumato un banchetto, prende forma il dialogo dell'Eros. Al cibo e all'atto nutritivo è attribuita una funzione mediatrice.

RABELAIS François, *Gargantua e Pantagruele*, prefazione e traduzione di Mario Bonfantini, Torino, Einaudi, 1966, ill.

Il cibo assurge a tema originario, a mito, per cui l'atto del mangiare a sazietà diventa una parodia esplicita della genesi; è l'atto primitivo, il gesto fondante che crea la razza dei giganti (dagli appetiti smisurati). Rabelais sottolinea la funzione inaugurale del cibo perché accompagna il soggetto in ogni tappa della sua vita e ne regola l'iniziazione alla vita collettiva.

RIGOTTI Francesca, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, Bologna, il Mulino, 2004.

Analogia tra nutrimento della mente e nutrimento del corpo. Pagine argute e piacevoli ci rivelano innumerevoli metafore parlando del cibo, sia materiale sia filosofico.



Banchetto nel Medioevo, da: *La cucina e la tavola*, Bari, Dedalo, 1987.

ROSSI Silvia, *Onorevoli a tavola*, Roma, Gambero Rosso, 2005, ill.

Raccolta di interviste in cui culinaria, tradizioni e storia nazionale si intrecciano ai ricordi e ai gusti dei protagonisti della politica italiana.

Sacrificio e società nel mondo antico, a cura di Cristiano Grottanelli e Nicola F. Parise, Roma - Bari, Laterza, 1988.

Simbolismo sacrificale nel mondo antico. Relazioni tra rito e cultura alimentare in antropologia con estensione al tema della commensalità. Importanza della divisione sacrificale e, dunque, del banchetto sacrificale.

SALZA PRINA RICOTTI Eugenia, *Dining as a Roman Emperor: how to cook ancient Roman recipes today*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 1999, ill.

Antichi romani a tavola: 74 piatti con ricette tramandate da personaggi autorevoli. Appetitose pietanze descritte in lingua inglese.

SALZA PRINA RICOTTI Eugenia, *Ricette della cucina romana a Pompei e come eseguirle*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 2000, in gran parte ill.

Dagli scavi del passato, Pompei emerge come preziosa fonte di informazione sulla vita quotidiana e sulla buona tavola; infatti, numerose sono le testimonianze riguardanti il cibo e le bevande. Il lettore viene messo in grado di assaggiare la cucina romana antica.

SCAVIZZI Paola C., *Buitoni Francesco e Giovanni*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, 1972, vol. XV, pp. 33-35.

I Buitoni, dotati di sicuro intuito in campo industriale, hanno operato nella pastificazione, imponendosi ben presto come il primo pastificio italiano con impianti meccanizzati.

SEGRETO Luciano, *Barilla Riccardo*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, 1988, Primo Supplemento: A-C, vol. XXXIV, pp. 255-257.

Capostipite dei Barilla, famiglia che dalla fine dell'800 ha prodotto pane, pasta ed altri derivati del grano; lanciò le prime paste all'uovo e le pastine glutinate. Tuttora presente sul mercato soprattutto con il Mulino Bianco il cui background si basa sulla nostalgia della natura e sul valore della genuinità.

SEGRETO Luciano, *Bertolli*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, 1988, Primo Supplemento: A-C, vol. XXXIV, pp. 393-398. Famiglia di imprenditori, produttori di olio di oliva, con rete di rapporti economico - personali e penetrazione sui mercati esteri.

VALERIO Nico, *La tavola degli antichi*, Milano, A. Mondadori, 1989.

In uno stile facile e brillante viene offerto uno spaccato di vita quotidiana, con i suoi toni coloriti, i suoi drammi, la comicità, le usanze e le credenze più strane, i riti più segreti.

Gastronomia: il "gusto"

AGAMBEN Giorgio, *Gusto*, in *Enciclopedia*, Torino, Einaudi, 1979, vol. VI, pp.1019-1038. La formulazione del concetto di gusto, a partire dal secolo XVI fino alla trattatistica settecentesca sul gusto e sul bello, presuppone l'origine metafisica nella solidarietà tra scienza e piacere.

ANSALDO Giovanni (FARNESE Willy), *Il Vero Signore. Guida pratica di belle maniere*, Milano, Longanesi, 1955.

Il termine signore si riferisce alla squisitezza dei sentimenti e all'eleganza delle maniere, non alla ricchezza. Nell'undicesimo capitolo di questa deliziosa pubblicazione, intitolato *A tavola*, pp. 284-306, si descrivono gli inviti nella letteratura, le vivande di carattere difficile, il vino e i bicchieri che segnano il culmine della letizia conviviale.

APICIUS Coelius, *Delle vivande e condimenti, ovvero, Dell'arte della cucina*, volgarizzazione con annotazioni di Giambattista Baseggio, Venezia, Antonelli, 1852.

La più antica raccolta di ricette gastronomiche in latino volgare, arrivata a noi da un editore della fine del IV secolo dopo Cristo; testimonianza scritta della celebre opera di Apicio, stravagante buongustaio romano, vissuto nel I secolo dopo Cristo. Trattato, in dieci libri con circa cinquecento ricette, dalle numerose edizioni.

Arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1987, ill.

Raccolta antologica che documenta il lavoro di selezione compiuto dalla cultura italiana nell'ambito della gastronomia e delle discipline che vi interagiscono, lungo l'arco di tempo che va dal Trecento all'inoltrato Ottocento, senza spingersi fino ad Artusi, ancora troppo disponibile per postularne una esibizione testimoniale. Letteratura specifica della quale si conoscono testimonianze antichissime e che costituisce una dottrina gastronomica.

ARTUSI Pellegrino, *L'Artusi. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Vallardi, 1983.

Artusi, filologo della cucina, influenza e ingloba tutta la letteratura culinaria successiva. Manuale d'obbligo, specchio fedele della civiltà gastronomica della borghesia italiana negli anni umbertini, ha fatto testo per molte generazioni.

AUDOT Louis Eustache, *La cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisine économique*, Parigi, Audot, 1857, ill.

Secondo l'autore, la cucina francese non ha rivali in Europa. Manuale di gastronomia corredato di ferri del mestiere, tecniche preliminari per la preparazione dei cibi e buone regole per apparecchiare e imbandire.

AVERANI Giuseppe, *Del vitto e delle cene degli antichi*, Milano, Daelli, 1863.

“Vario ed incostante sopra tutti gli altri sentimenti si è il gusto [...]” Lavoro originale trattato con conoscenza e possesso di fonti. Magnificenza dei conviti pubblici e privati dei Romani con descrizione di pietanze e bevande; preziosità delle mense e dei vassellami con relative regole da osservare.

BALLARINI Giovanni, *La creazione della cucine. Orme biologiche nell'esperienza gastronomica*, Milano, Accademia italiana della cucina, 2005.

Gusto della tavola che, pur nell'ambito delle nuove tendenze e dei nuovi stili di vita, è sempre più coscienza nel giudicare e confrontare una proposta gastronomica all'interno di parametri storici di riferimento, esprimendo capacità di giudizio culturale. La cucina, infatti, si evolve e sviluppa la sua dimensione artistica in relazione al diversificarsi delle culture, nel quadro di una civiltà della tavola.

BRILLAT-SAVARIN Anthelme, *Fisiologia del gusto ovvero meditazioni di gastronomia trascendente*, Milano, Rizzoli, 1955.

Divertente e acuta raccolta di dissertazioni gastronomiche con teorie sul gusto, analisi dei sapori, ricette e appunti di carattere storico che ne fanno un testo prezioso per la storia del costume.

Il Caffè: storia e cultura, Catalogo della mostra tenuta a Roma nel 1989, a cura del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali - Ufficio Centrale per i Beni Librari e gli Istituti Culturali, Roma, La Meridiana, 1989, in gran parte ill.

Intero percorso storico del caffè in Occidente. Il rapporto con questa nera bevanda è costruito da gusti, preferenze e scelte.

CARLI Paolo Francesco, *La svinatura*, in REDI Francesco, *Bacco in Toscana*, Firenze, Salani, 1886.

Ditirambo in cui il protagonista, Bietolone, comincia a bere a garganella e, diventato brillo, ne fa di tutti i colori: canta, balla e ineggia al vino (“Viva viva il gigante Noè che del vino l'usanza trovò”).

CASTRONOVO Valerio, *Branca*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Treccani, 1971, vol. XIII, pp. 753-754.

Imprenditori milanesi nel settore liquoristico, con circuiti commerciali di oltreoceano e marchio di fabbrica Fernet Branca.

CASTRONOVO Valerio, *Cinzano Francesco*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Treccani, 1981, vol. XXV, pp. 655-656.

Francesco Cinzano, acquavitaio e distillatore, avviò, con un proprio marchio di fabbrica, una produzione e smercio di vermut e rosoli.

Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di Gastronomia sec. XIV-XIX [della Fondation B.I.N.G.], a cura di Orazio Bagnasco, Sorengo, Canton Ticino CH: B.I.N.G., 1994, voll. III, in gran parte ill.

La gastronomia è componente primaria della tradizione e della cultura di un popolo. Non stupisce quindi la ricchezza unica di quest'opera che, nell'arco di tempo scelto, presenta tutto quanto è stato scritto e pubblicato, nelle diverse edizioni, in italiano e latino.

«La Cucina Italiana». Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione, Milano, Editrice Quadratum, dicembre 2006.

Storica rivista italiana rivolta con attenzione alle esigenze del lettore. I piatti proposti, illustrati e tutti sperimentati da cuochi per passione, mostrano spesso gli *step* della preparazione. Ricca di colori, è una vera e propria tavolozza.

Cinquant'anni di Cultura e Civiltà della tavola, a cura di Giovanni Ballarini, Milano, Accademia italiana della cucina, 2004.

Opera che ripercorre tutta la vita dell'Accademia. Una storia che non è vista dall'esterno, come una cronaca, ma che è vissuta dall'interno e viene dall'esperienza diretta di ciascuno dei protagonisti. Il compito dell'Accademia Italiana della Cucina, attraverso questo volume, è quello di gettare un ponte ideale tra passato e presente per riflettere su ciò che è importante conservare e ciò che si deve lasciare andare.



VOLKAMER Johanne Christoph, *Hesperides norimbergenses*, [1713],
in *Catalogo del Fondo italiano e latino delle opere di gastronomia*,
Sorengo, Canton Ticino CH: B.I.N.G., 1994.

DAVID Elizabeth, *Italian Food*, drawings by Renato Guttuso, Harmondsworth, Penguin Books, 1969, ill.

Guida alla gastronomia italiana e alle sue origini attraverso oltre 400 ricette; erbe e spezie utilizzate. Testimonianza delle cucine regionali.

DAVID Elizabeth, *A book of Mediterranean Food*, decorated by John Minton, Harmondsworth, Penguin Books, 1965, ill.

La grande cucina internazionale: caratteristiche gastronomiche in uso presso località affacciate sul Mediterraneo.

ELIAS Norbert, *La civiltà delle buone maniere: la trasformazione dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Bologna, il Mulino, 1998.

Le buone maniere sono una conseguenza naturale o il risultato di un processo culturale? La nostra vita quotidiana è il frutto di una stratificazione di regole che ci vengono dal passato. Da p. 217 a p. 269, *Il comportamento a tavola*, esempi che illustrano, dal XIII al XIX secolo, la civiltà conviviale.



PINELLI Bartolomeo, *Costumi diversi inventati ed incisi*, 1822, in *Catalogo del Fondo italiano e latino delle opere di gastronomia*, Sorengo, Canton Ticino CH: B.I.N.G., 1994.

FORESTI Claudia, *I luoghi del cibo*, in «Interni». La rivista dell'arredamento, Milano, Mondadori, 2005, allegato n. 557, dicembre 2005, pp. 34-39.

I nuovi locali monotematici invitano ad una degustazione professionale. Dal classico gelato al cioccolato trendy, dalle enoteche alle olioteche. Il cibo si consuma e si gusta in loco.

Frammento di un libro di cucina del sec. XIV edito nel dì delle nozze Carducci - Gnaccarini, a cura di Olindo Guerrini, Bologna, Zanichelli, 1887.

Il Guerrini, in onore di Giosuè Carducci e nel giorno delle sue nozze, gli dedica questa singolare pubblicazione tratta da un manoscritto del Trecento. La lingua e lo stile delle ricette, elaborate e sofisticate, ricche di spezie, mandorle, mostarda e vino cotto, risentono degli influssi del tempo e dell'ambiente.

GABOTTO Luigi, *Tartufi e tartuficoltura*, Torino, Stabilimento Grafico Moderno, 1936. Brillat-Savarin chiamava il tartufo il diamante della cucina. Pregiato prodotto *sui generis* dall'intenso aroma, costituito da formazioni radicali, per metà radici e per metà funghi; al mistero della sua essenza è dovuto l'elogio ed il culto alimentare, tanto da impiantare tartufaie artificiali.

«Gambero Rosso», a cura dell'Arcigola, rivista mensile, Roma, G.R.H., 1986-2006. Rivista gastronomica diventata una vera grande scuola nazionale per quanti vogliano perfezionarsi in gusto italiano. Guida alla cucina e al mondo del vino. Per i palati più esigenti.

Gastronomia del Rinascimento, a cura di Luigi Firpo, Torino, UTET, 1974, ill. Raccolta di testimonianze suggestive e in parte inedite intorno alla gastronomia italiana del tardo Rinascimento, intesa non come ricercatezza bensì come specchio di una civiltà. Nel testo sono riportate le incisioni del grande trattato di Bartolomeo Scappi.

GOBBINI Mauro, *Campari Davide*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Treccani, 1974, vol. XVII, pp. 429-430. Attività enologica, famosa per il cordial che ebbe tanto successo da essere annoverato tra i tipici liquori dolci dell'industria italiana.

«La Gola». Mensile del cibo e delle tecniche alimentari, Milano, Intrapresa Cooperativa di promozione culturale, 1982-1993, in gran parte ill. Rivista che cerca, verifica e premia l'informazione. Incontro tra gusti personali e tradizioni nazionali. Due curiosità: a p. 32 del n. 12 del 1987, *La cucina sacrale in Puglia. Simbolismo e realtà nei dolci delle feste*, di Enrico Angoscia; a p. 47, un ricettario del 1867.

Gorgonzola: ieri e oggi, a cura di Romolo Barisonzo [e] Marcello Giordani, prefazione di Sebastiano Vassalli, Novara, De Agostini, 2000, in gran parte ill. La leggenda del Gorgonzola, formaggio divino e diabolico, narra che l'eremita Concordio, ritornato in pianura, insegnò ai pastori di un borgo chiamato Argentia (e poi, in suo onore, Concordiola da cui Gorgonzola) a trasformare i loro insipidi formaggi bianchi in un cibo originale e stuzzicante. Storia, evoluzione produttiva e miglioramento tecnologico.

Grande enciclopedia illustrata della gastronomia, Milano, Selezione del Reader's Digest, 1990, in gran parte ill.

Tratta tutti i principali argomenti riguardanti la cultura del cibo, del bere, della tavola in Italia oggi; senza trascurare il passato e le tradizioni straniere, soprattutto quelle presenti anche nel nostro paese.

HERRE Franz, *Storia del buon gusto in cucina*, traduzione di Lydia Magliano, Milano, Rizzoli, 1981, ill.

Testo di gastrosafia, ovvero scienza del mangiare. Il gastrosofo si colloca in una comunità di esperti del ben mangiare. Nella concatenazione degli eventi gastronomici si cerca di scoprire l'aspetto esemplare. Personaggi e modelli ideali.

JACOB Heinrich Eduard, *Biografia del caffè*, traduzione e aggiunta su *Il caffè e i caffè in Italia* di Aldo Oberdorfer, Milano, Bompiani, 1936, ill.

Storia del caffè, degustazione di questa bevanda, definita vino dell'Islam. Sua influenza sulla struttura esterna ed interna della società.

LEBEUF Valentin Ferdinand, *Nuovo manuale completo del perfezionamento dei liquidi come vini, vini moscadelli, alcoolici, acquavite, liquori, kirsch, rum, birra, sidri, aceti...contenente l'arte d'imitare i vini..., la maniera di gustarli...*, Trieste, Coen, 1864.

Perfezionare i vini, correggerne i difetti naturali o accidentali, svilupparne le qualità e renderli sani, gustosi e corroboranti.

MANTEGAZZA Paolo, *Quadri della natura umana. Feste ed ebbrezze*, Milano, Brigola, 1871. Fisiologia generale dell'ebbrezza attraverso descrizioni di feste. Escursione nei campi enologici e classificazione geografica del sacro liquore di Bacco.

MANTICA Clara, *Cibo e...*, in «Interni». La rivista dell'arredamento, Milano, Mondadori, 2005, allegato n. 557, dicembre 2005, pp. 14-21.

Il cibo, tema caro ai designer, è associato a nuovi contenuti: sostenibilità, accessibilità, interculturalità.

MARIOTTI Giovanni, *L'Italia gastronomica - 8*, in *Lezioni sul turismo tenute nell'inverno 1940-41*, Bologna, Il Resto del Carlino, 1942.

L'arte dell'alimentazione nei suoi rapporti col turismo: rapporti molteplici, complessi ed anche delicati. La gastronomia italiana, infatti, per le sue tradizioni, le sue risorse e la sua varietà costituisce un'attrattiva indiscutibile.

MIGLIO Marco - PROVANA Roberto, *La cucina dell'identità*, Milano, Lupetti, 2005, in gran parte ill.

Gli aspetti profondi della nostra identità spesso si rivelano in modo palese osservando le preferenze alimentari, il modo di cucinare, il comportamento a tavola. Gusto, fantasia e talento sono le caratteristiche alla base del *mood* che accorda la sensibilità di ciascuno con i macro-tratti del modo di essere.

MORINI Angelo, *Il libro di cucina di Juana Inés de la Cruz*, Palermo, Sellerio, 1999.

Il manoscritto, su cui si basa la pubblicazione a stampa, racchiude una serie di ricette che Juana Inés de la Cruz, mistica e letterata della Spagna del XVII secolo, selezionò ispirandosi a un libro di cucina del convento di San Gerolamo. Le ricette, disposte in un campionario di colorati ingredienti, riuniti per dar luogo ad una gamma di sapori complessi, sono frammenti di un sapere dal gusto barocco.

MOROZZI Cristina, *Arte da mangiare*, in «Interni». La rivista dell'arredamento, Milano, Mondadori, 2005, allegato n. 557, dicembre 2005, pp. 22-33.

Guardare e gustare. Il cibo viene proposto non solo come alimento, ma anche come veicolo di messaggi simbolici, culturali e politici.

NEIGER Elisabetta, *Il dizionario gastronomico internazionale, per la traduzione e la spiegazione delle liste*, Roma, Buffetti, 2004, allegato 1 CD-ROM.

4000 termini di gastronomia in 5 lingue: italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo. Informazioni storiche, ricettario e glossario. Strumento maneggevole, utile per la clientela internazionale.

PARMENTIER Jean Marie, *Il re dei re dei cuochi. Ricette base e consigli pratici per chi vuol diventare cuoco*, Sesto San Giovanni, Bietti, 1966.

Lezioni di gastronomia. Moltitudine di ricette di ogni genere e consigli preziosi per realizzarle. Salse, aragoste, galantine, tartufi... e guarnizioni alle varie pietanze.

PICCA Paolo, *Antiche cene romane*, Terni, Alterocca, 1928, ill.

Narra Plinio che l'istrione tragico Clodio Esopo spese centomila sesterzi per un solo piatto, la cui specialità consisteva nell'essere preparato esclusivamente di uccelli canori. Queste ed altre stravaganze, sfarzo dei banchetti, derrate alimentari tra le più rare e costose oltre al lusso della tavola, a Roma verso la fine della Repubblica.

RAJBERTI Giovanni, *L'arte di convivare*, a cura di Giulio Natali, con disegni di Giuseppe Mazzoni, Roma, Formiggini, 1922, ill.

In una prosa scorrevole e vivace, repertorio copioso sulle buone regole da seguire per gli inviti a pranzo. Dai preliminari al numero dei piatti, ai discorsi e all'elogio delle vivande e dei vini.

REDI Francesco, *Bacco in Toscana*, con le annotazioni e poesie varie, Firenze, Salani, 1886. Ditirambo. Festosa e scherzosa invenzione in cui il poeta aretino immagina che il dio Bacco in persona esprima il proprio giudizio sui vini.

REVEL Jean François, *3000 anni a tavola*, traduzione di Giovanni Bogliolo, Milano, Rizzoli, 1979, in gran parte ill.

Storia del gusto nel senso primario, o meglio nel doppio senso della parola, cioè, quale era il gusto di un pasto o di un vino nel III secolo avanti o dopo Cristo? L'immaginazione gastronomica precede l'esperienza, l'accompagna, in parte si sostituisce.

ROUTH Shelagh – ROUTH Jonathan, *Note di cucina di Leonardo da Vinci*, Roma, Voland, 2004, ill.

Sulla base del *Codex Romanoff*, suggerimenti gastronomici di Leonardo; *excursus* sulle bizzarrie alimentari del Rinascimento e miscellanea di ricette. Documento ironico e divertente (un involtino d'acciuga in cima a una rondella di rapa scolpita a mo' di rana...), arricchito da complicate macchine da cucina inventate dallo stesso Leonardo, innovatore e sperimentatore anche in questo campo.

SABBAN Françoise – SERVENTI Silvano, *A tavola nel Rinascimento: con 90 ricette della cucina italiana*, Roma – Bari, Laterza, 2005, ill.

Cucina del Cinquecento, in particolare della seconda metà del secolo, epoca in cui l'opera del Rinascimento è già largamente compiuta, ma che costituisce la prima età d'oro della gastronomia italiana.

SALZA PRINA RICOTTI Eugenia, *L'arte del convito nella Grecia antica. L'evoluzione del gusto da Achille ad Alessandro Magno, con ricette*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 2005, in gran parte ill.

Evoluzione della cucina: dai primi arrosti alle elaborate pietanze ellenistiche, attraverso raffinate ricette rintracciate nei testi di antichi autori. Gastronomia e costumi delle varie regioni: Atene, Sparta, Tebe e Magna Grecia.

SCHIVELBUSCH Wolfgang, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Milano, B. Mondadori, 1999, in gran parte ill.

L'autore, uno dei migliori storici tedeschi contemporanei, con quest'opera cerca di chiarire l'influenza di alcuni beni sulla storia dell'uomo ed in particolare cerca una risposta alla comparsa in Europa di generi di consumo totalmente nuovi; caffè, tè, tabacco sono state delle scoperte coloniali casuali oppure vennero a soddisfare bisogni nuovi di consumi diversi?

SUBBRERO Giancarlo, *Ferrero Giovanni*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Treccani, 1997, vol. XLVII, pp. 13-16.

Produttore di cioccolata, Ferrero seguì la strada, già intrapresa da negozianti dolciari torinesi, del giandujot. Alla pasta gianduia si affiancarono poi altri prodotti con capillare diffusione in tutta Italia.

Turismo gastronomico in Italia, Milano, Touring Editore, 2002, in gran parte ill.

La gastronomia, presentata nelle sue relazioni geografiche e storiche, e la ristorazione che privilegia, anche creativamente, i sapori del territorio.

VERONELLI Luigi, *Il Veronelli: enciclopedia mondiale dei vini e delle acquaviti*, Milano, Rizzoli, 1981, in gran parte ill.

Il vino è nella storia dell'uomo. Lo accompagna nel cammino dei secoli. E la vite, più radicale del grano, il cui ciclo è annuale, è considerata una pianta divina. In 6 volumi i vini di tutto il mondo.

Ciak! È di scena il cibo!

La rappresentazione del cibo attraversa tutta la storia, ormai centenaria, del cinematografo e instaura con la settima arte un saldo vincolo di presenza costante. Si tratta di un legame molto intenso, evidente già dagli esordi, quando fu proiettata per la prima volta pubblicamente una pellicola di film. *Le repas de bébé* (1895), di Auguste e Louis Lumière, ritraeva la scena familiare dell'infante Lumière imboccato dai genitori.

La presenza permane e si conserva in tutti gli stili e le cinematografie fino a pellicole più recenti quali *Volver* (2006) di Pedro Almodóvar, in cui i dolci conservati nei frigoriferi anticipano simbolicamente il ritorno della madre creduta morta.

Il percorso che si propone, con le segnalazioni bibliografiche e filmografiche seguenti e relative al posseduto della sezione "Immagini" della Biblioteca Provinciale, è di ricostruzione di alcuni dei molteplici e più incisivi accostamenti e delle angolazioni di significato che il cibo assume nelle narrazioni filmiche. La peculiarità della rappresentazione filmica del cibo è nel non essere mai scenografia a sé stante, sfondo neutrale alla trama. Le analisi filmiche hanno sempre sottolineato che il cibo ha due modi di entrare in relazione con il cinema; la prima, quando è rappresentazione delle consuetudini di vita quotidiane dei personaggi e, in secondo luogo, quando si incunea nel progetto simbolico-narrativo tracciato dal regista. L'enfasi artistica si esprime al meglio quando riesce a contestualizzare le consuetudini alimentari tracciandole con i co-

lori delle tipizzazioni locali, con l'armonia descrittiva delle identità storico-culturali, ambientali ed antropologiche. Ma cibo e cinema intessono una comune, più sottile e inscindibile affinità elettiva. "Il cinema è una fetta di torta, non una fetta di vita", affermava Alfred Hitchcock. Cibo e cinema sono i luoghi simbolici dove avviene e si consuma il trasferimento proiettivo delle angosce, l'appagamento dei sensi e dei desideri umani, ciascuno impiegando i propri codici rappresentativi, interseca reciprocamente il percorso dell'altro e insieme compiono l'esorcismo delle mancanze, la compensazione delle paure inconse e dell'ignoto che sovrasta incontrollato.

In questa affinità elettiva il cibo diventa genere rappresentativo e simbolico-narrativo che nella scansione dei suoi elementi descrittivi, alimenti, modi, luoghi e suppellettili, condisce e dà sapore a tutta la storia dei generi cinematografici.

La rassegna filmo-bibliografica ripercorre questa affinità elettiva, in primo luogo, nella cinematografia italiana e, quindi, in quella internazionale. Più scandita e analitica la periodizzazione in territorio italiano, anche se, certamente, non esaustiva né delle tracce che il cibo ha lasciato nella storia del cinema italiano, né del posseduto della sezione "Immagini", più a largo spettro la cinematografia internazionale per registi, protagonisti e periodo storico.

Assaggi essenziali, per invogliare a sapori e gusti più raffinati.

Caffè & Stars. La dolce vita in pausa, a cura di Andrea Alberini *et al.*, Bologna, Damiani, 2004.

Il caffè raccontato attraverso i più grandi volti della storia della cinematografia. Le “stelle” in questione interpretano l’arte che il caffè esprime attraverso i suoi rituali, dalla preparazione alla degustazione.

GELSI Salvatore, *Ciak si mangia. Dizionario del cinema in cucina*, Mantova, Tre lune, 2000. Dalla A alla Z: quasi 300 voci di piatti, ricette, ingredienti e comportamenti legati alla cultura gastronomica tratti da più di 1000 film. Procedendo in ordine alfabetico, dalla A di abbacchio alla Z di zuppiera, emerge quanto sia stretto il legame tra cinema e cucina.

GREGORUTTI Cinzia - VASSALLO Luisa, *A tavola con gli hobbit. Ricette e menù della Terra di Mezzo*, Milano, Ancora, 2003.

Un libro di cucina realizzato a partire dalle ricette e dai riferimenti culinari citati nell’opera di J.R.R. Tolkien che può essere usato come un normale libro di ricette ed è organizzato seguendo l’ordine alfabetico dei piatti.

LAPERTOSA Viviana, *Dalla fame all’abbondanza. Gli italiani e il cibo nel cinema italiano dal dopoguerra a oggi*, Torino, Lindau, 2002.

Le più importanti trasformazioni dell’Italia del Novecento in questo libro sono rivisitate attraverso una sovrapposizione tra la storia del cinema e la storia della cucina, a testimonianza del ruolo primario che il cibo ha rivestito, in ogni epoca, dal dopoguerra in poi. A questo testo si è liberamente ispirata la scansione della filmografia italiana proposta più avanti e corrispondente al contenuto della sezione “Immagini”.

TOGNAZZI Ugo, *L’abbuffone*, Milano, Rizzoli, 1974.

Ugo Tognazzi organizzò per anni gustose cene in compagnia di parenti, compagni di lavoro ed amici che allietava con la sua simpatia. Questo libro nasce dalla sua passione per i fornelli e per la tavola imbandita e dalla sua esperienza di interprete del film di Marco Ferreri, *La grande bouffe*. Nel racconto, che parte dalla menzione del suo enorme frigorifero di legno, vissuto come la “Cappella di famiglia”, si alternano ricordi di ricette e la narrazione degli episodi accaduti sul set.

TUMMINELLO Enzo, *Ciak per due. Ricette d’amore al cinema*, Torino, Il leone verde, 2004.

Un testo sulle ricette d’amore al cinema, un montaggio in cui le storie d’amore si svolgono intorno ad un piatto particolare. Storie che iniziano e finiscono, in cui il cibo è elemento assolutamente centrale del film. Dalla preparazione dell’antipasto al caffè con l’intento di costruire una sorta di menù ideale. A quest’opera si riferisce il menù di apertura.

Menu à la carte



Caffè & Stars. La dolce vita in pausa, Bologna, Damiani, 2004.

Antipastí*

Tartíne al cavíale

Títanic,
dí James Cameron
con Kate Winslet e Leonardo dí Caprío

Dona Flor e í suoi due marítí,
dí Bruno Barreto
con Sonía Braga e José Wilker

Stuzzichíní

Sírene,
dí Richard Benjamin
con Cher e Bob Hoskíns

Tartíne al tonno

Casablanca,
dí Michael Curtíz
con Ingrid Bergman e Humphrey Bogart

Prímí piattí

"Finchè sulla tavola c'è del cibo e nel cuore c'è l'amore, è impossibile essere infelici a lungo"
Proverbio boemo

Spaghetthí all'amatricíana

Lílli e íl vagabondo,
dí Walt Disney

Spaghetthí alla Mario Ruoppolo

Íl Postíno,
dí Michael Redford
con María Grazía Cucinotta e Massimo Troísí

Mínestrone dí Francesca

1 Pontí dí Madíson County,
dí Clint Eastwood
con Meryl Streep e Clint Eastwood

Mínestrone

Rícette d'amore,
dí Sandra Nettelbeck
con Sergio Castellitto e Martina Gedek

Raviolí dí ricotta e spinací

La dolce víta,
dí Federico Fellíní
con Marcello Mastroiánní e Yvonne Furneaux

*Il Menù proposto è tratto da: Enzo TUMMINELLO, *Ciak per due: Ricette d'amore al cinema*, Torino, Il leone verde, 2004.

Secondi piatti

"La felice riuscita di un piatto non si basa soltanto sulle capacità tecniche. Proviene dal cuore, richiede molto gusto e necessita di entusiasmo e profondo amore per infondere vita all'opera"

Georges Blanc

Scaloppine alla pizzaiola

Forget Paris,

di Billy Crystall

con Debra Winger e Billy Crystall

Bistecche al brandy

Le Parole che non ti ho detto,

di Luis Mandoki

con Robin Wright e Kevin Costner

Quaglie ai petali di petali di rosa

Come l'acqua per il cioccolato,

di Alfonso Arau

con Lumi Cavazos e Marco Leonardì

Polpettone

Paura d'amare,

di Gerry Marshall

con Michelle Pfeiffer e Al Pacino

Bistecca alla milanese

La Cena,

di Ettore Scola

con Marie Gillain e Giancarlo Giannini

Uova al bacon

Qualcosa è cambiato,

di James Brooks

con Jack Nicholson ed Helen Hunt

Anatra all'arancia

Nackt (Nudi),

di Doris Dorrie

con Nina Hoss e Mehmet Kurtulus

Pollo al curry

Crimini e misfatti,

di Woody Allen

con Mia Farrow e Woody Allen

Branzino al Cartoccio

Per incanto per delizia,

di Fina Torres

con Penelope Cruz

Contorni

“La cucina è come l’amore, va affrontata con abbandono o niente”

Harriet Van Horne

Insalata

Harry ti presento Sally,

di Bob Reiner

con Meg Ryan e Billy Crystall

Patate fritte

Pulp fiction,

di Quentin Tarantino

con John Travolta e Uma Thurman

Ratatouille

The dreamers,

di Bernardo Bertolucci

con Eva Green, Louis Garrel, Michael Pitt

I dolci

“Far da mangiare a qualcuno è la maniera più elegante per dirgli «ti voglio bene»: meglio lo si fa, più glielo si dimostra”

Enzo Bianchi

Torta di Vianner

Chocolat,

di Lasse Hallström,

con Juliette Binoche e Johnny Depp

Sacher Torte

Bianca,

di Nanni Moretti

con Laura Morante e Nanni Moretti

Gelato Meringato

Via col vento,

di Victor Fleming

con Vivien Leigh e Clark Gable

Affogato al caffè

Serendipity,

di Peter Chelsom

con John Cusack e Kate Beckinsale

Il caffè

“Il caffè deve essere caldo come l’inferno, nero come il diavolo, puro come un angelo e dolce come l’amore”

Charles-Maurice de Talleyrand

Filmografia italiana

Anni '40

Ossessione, regia di Luchino Visconti, Milano, Broadcast, s.d., VHS.
Film del 1943.

Con questa pellicola il cibo entra decisamente nella storia del cinema italiano. Definito il film anticipatore del Neorealismo, documenta l'abilità artistica di Visconti di utilizzare il cibo come strumento descrittivo e pretestuoso per lo svolgimento della narrazione. La minuziosa descrizione filmica degli spazi, delle suppellettili usate per la preparazione e il consumo degli alimenti, la relazione che i personaggi stabiliscono con il cibo stesso, è struttura narrante il contesto sociale, rappresentazione della povertà materiale, della miseria e debolezza umana. Il cibo cinematografico di Visconti entra così in relazione con la vita vissuta e ne riproduce 'realisticamente' il triste destino.



Roma città aperta,
regia di R. Rossellini,
Milano, N. Moneta, s.d.;
fotobusta.

Roma città aperta, regia di Roberto Rossellini, Roma, L'Unità, s.d., VHS.
Film del 1945.

Nella Roma occupata dai nazisti il cibo è lo specchio del miseria di un paese devastato dalla guerra. Anche Rossellini in questo film adopera il cibo come struttura narrante: il pane ottenuto con la tessera, l'assalto al forno della sora Pina (Anna Magnani) e delle altre donne, il caffè d'orzo e cicoria, raccontano della fame insaziabile e drammatica dei personaggi. La presentazione scenica del fenomeno della borsa nera, unico mezzo per approvvigionarsi di olio, zucchero e carne è resa con tratti crudi e tragicamente concreti e reali. Perfino il colore nero del pane simboleggia e riproduce il lutto della gente piegata da vicende storiche nefaste.

L'Onorevole Angelina, regia di Luigi Zampa, Milano, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2003, DVD.

Film del 1947.

L'Angelina (Anna Magnani) di Zampa compie simbolicamente un passo avanti rispetto alla sora Pina di Rossellini. A capeggiare la rivolta delle donne della borgata di Pietralata contro la borsa nera, è spinta non dal bisogno estremo di cibo. La ribellione che la contrappone, ancora, alla polizia e la porta in prigione, sembra simboleggiare il desiderio di scrollarsi definitivamente da tutte le angosce e le paure della miseria e di appropriarsi della libertà reale di accedere a consumi alimentari più accattivanti e nutrienti. Per il cibo non si vuole più piangere e soffrire; del cibo e del perché occorra mangiare, Angelina ne fa argomento di disquisizione filosofica con il marito. Trascorso il tempo del pane nero, simbolo della fame seria del cinema neo-realista, è la pasta cinematografica a descrivere il miglioramento delle condizioni di vita, ma senza colori drammatici. Le grandi abbuffate, gli spaghetti, danno volume alla sazietà, consentono di superare l'immagine scarna del cibo negato, di argomentare, chiacchierare e discutere del cibo con il distacco di chi ha visto sfumare lo spettro della fame.

Ladri di biciclette, regia di Vittorio De Sica, Milano, Audiovisivi San Paolo, 1997, VHS.

Film del 1948.

Siamo nella fase di avvio della ricostruzione postbellica. La macchina da presa di De Sica si sofferma sulle mercanzie alimentari esposte nei rioni romani, dove con le voci popolari risuona la vitalità della ricerca del riscatto. Veicolo di questa descrizione dai tratti carezzevoli, il cibo è simbolo di buon augurio di una vita migliore per gli operai protagonisti. Questo significato e valore ha lo sfilatino con la frittata che la moglie consegna al marito il primo giorno di lavoro. Il primo giorno di una nuova storia, che, seppure funestata dal furto del vero bene di vitale necessità, la bicicletta che serve per andare a lavorare, per Antonio Ricci significa aprirsi alla speranza di una vita migliore. De Sica adopera, in questo film, il cibo come struttura simbolica e narrante e come strumento di analisi sociologica. Il pranzo del padre e del figlio, anche se costituito da una mozzarella 'in carrozza', è consumato in un luogo diverso dalle mura domestiche. Il ristorante dove si siedono i due racconta di un loro consumo alimentare 'nuovo' nella forma. Non sono cambiate, però le differenze nell'accesso alle disponibilità e rappresentate dal bambino ricco che si ingozza di portate. La leggiadria descrittiva di De Sica ricompone tutto nello scambio di sguardi fra padre e figlio e nell'immagine di solitudine in cui è relegato l'altro bambino.

Riso amaro, regia di Giuseppe De Santis, Roma, CVC, 1992, VHS.

Film del 1949.

Anche il riso di De Santis oltre ad avere valenza simbolico-descrittiva di grande pregio artistico e coestesa a tutta la vicenda, serve al regista come mezzo di descrizione socio-antropologica delle condizioni di vita nelle risaie del nord Italia. Il riso che tipizza le colture e i consumi alimentari del Nord, porta nel cinema il racconto di vicende umane legate alle trasformazioni sociali che stanno avvenendo in quelle aree, ben diverse dalle condizioni di vita del Sud. Nel Nord è il riso il cibo che sazia la fame, per cui occorre rimboccarsi le mani e lavorare. Ma il riso racconta delle lotte per il rispetto del diritto al lavoro. Ed è amaro perchè narra dei gravami che pesano ancora sulla esuberanza del corpo femminile (Silvana Mangano) quando su questo si abbattano i desideri che affrontano e distruggono.

Anni '50

Napoli milionaria, regia di Eduardo De Filippo, Roma, Filmauro, 2000, VHS.

Film del 1950.

La traduzione filmica dell'opera teatrale di Eduardo può significativamente fare da spartiacque fra il cinema del pane nero e della miseria e la rappresentazione dei primi alimenti simboleggianti il benessere alle porte. Ne è dimostrazione significativa la scansione temporale della vicenda. Dapprima viene rappresentato il tempo della deportazione e prigionia di Gennaro Jovine e dell'esercizio del mercato nero fatto dalla moglie. Il racconto prosegue nei giorni della ripresa postbellica e del bisogno di spensieratezza e di leggerezza che inducono negli animi la comparsa della Coca-Cola, della cioccolata



Riso amaro, regia di Giuseppe De Santis, grafica di R. Valcarengi, Roma, Vecchioni & Guadagno, 1964; locandina.

e dei chewingum. È il momento storico in cui il popolo italiano è “sazio” di miseria, di terrore, di paura ed è attratto dai miti del benessere introdotti dal Piano Marshall.

Umberto D., regia di Vittorio De Sica, Milano, Medusa Video, 2004, DVD.
Film del 1952.

La fame di Umberto D. è fame d'amore: De Sica pennella così la storia della solitudine e della miseria degli anziani che il benessere incombente comincia a residuare ai margini della società.

Pane amore e fantasia, regia di Luigi Comencini, Segrate, Mondadori Video, 1991, VHS.
Film del 1953.

Già dal titolo si evince la descrizione della differenza fra il cibo dei poveri, il pane, e gli spaghetti che Caramella (Tina Pica) prepara per il gusto e il piacere del maresciallo (Vittorio De Sica). Sono così stigmatizzate nella descrizione narrativa le condizioni economiche e sociali dell'epoca. Nelle forme prosperose e vitali del corpo ben nutrito della Bersagliera (Gina Lollobrigida) si raccolgono tutte le 'fantasie' di un mondo che si è lasciato la miseria alle spalle.

Un Americano a Roma, regia di Steno, Roma, Ripley's Home Video, 2003, DVD.
Film del 1954.

È il ritorno ai valori più autentici e genuini dell'italianità, rappresentati simbolicamente dai 'maccaroni'. È il bisogno, espresso dal regista nella scena del cibo americano dato al gatto e al sorcio, di riconoscere che esiste una qualità tutta italiana che non può essere sommersa dal mito americano.



Un Americano a Roma,
regia di Steno,
s.l., s.n., s.d.;
fotobusta.

Miseria e nobiltà, regia di Mario Mattoli, Milano, Medusa Video, 2004, DVD.

Film del 1954.

Protagonista del film è la fame. I protagonisti di Mattoli non la rappresentano, però, con i toni del dramma. Anzi, la mancanza di cibo aguzza la fantasia, alla ricerca di espedienti per sfamarsi. Il genio di Totò ben sa interpretare il ruolo di chi, pur morendo di fame è capace di irridere al bisogno di cibo. Singolare la scena dell'abbuffata di spaghetti con le mani, ballando sul tavolo e mettendoli nelle tasche. Ma ancor più la frase che Totò pronuncia ordinando l'acquisto della mozzarella: "Ti fai dare mezzo chilo di mozzarella di Aversa, freschissima. Assicurati che sia buona. Prendi questa tra le dita (pollice e indice) premi la mozzarella, se cola il latte te la pigli, se no desisti".

Oro di Napoli, regia di Vittorio De Sica, Roma, Filmauro, 2001, VHS.

Film del 1954.

In cinque episodi vengono presentate grandi miserie e piccoli eroismi della vita popolare nei vicoli di Napoli tra onesti lavoratori, nobili in decadenza, caporioni prepotenti: *Il guappo*, *Il funeralino*, *Pizze a credito*, *I giocatori*, *Teresa*. Nell'episodio *Pizze a credito* è raccontata la vendita ed il consumo del cibo per le strade, nato per alleviare la fame urgente della gente e l'uso popolare di non pagare subito e di annotare il debito sul 'libro' per pagarlo successivamente.

La Strada, regia di Federico Fellini, Roma, Filmauro, 2003, DVD.

Film del 1954.

Contrapposta alla fame di Zampanò (Anthony Queen) narrata nella acuta rozzezza e rugosità dei tratti del personaggio, per la prima volta il bisogno di cibo di Gelsomina (Giulietta Masina) simboleggia l'interiorità delle donne, la loro fame d'amore. Ma il cibo di scena è il luogo metafisico della solitudine del regista stesso, spazio magico di un bisogno inappagato.

Poveri ma belli, regia di Dino Risi, Segrate, Mondadori Video, 1993, VHS.

Film del 1956.

I consumi alimentari più graditi agli italiani e ai giovani in particolare non sono più i tradizionali pranzi in casa, ma nei bar, nei ristoranti e sulla spiaggia dove il cibo diventa simbolo della ripresa economica.

Totò Peppino e la malafemmina, regia di Camillo Mastrocinque, Milano, Medusa Video, 2004, DVD.

Film del 1956.

Descrizione del meridionale che sbarca al Nord trascinando con sé gli antidoti simbolici della fame. La scena nella camera dell'albergo dove dalle valige sbucano le vettovalie paesane: una gallina (viva), caciocavalli, aglio, fiaschi di vino, salsicce, un prosciutto, quattro chili di pasta (bianca) necessarie per tre giorni di soggiorno, nella sua comicità irride all'idea stessa della fame. L'immagine della valigia delle provviste, però, richiama tanto il ricordo delle migliaia di valige che in quegli anni viaggiavano verso il nord d'Italia!

Le Notti di Cabiria, regia di Federico Fellini, Roma, Filmauro, 2003, DVD.

Film del 1957.

La contrapposizione fra il pezzo di pollo che Cabiria (Giulietta Masina) consuma nascosta nel bagno e la lauta cena ordinata, ma non consumata, rimarca in quest'altra realizzazione felliniana l'uso del cibo come metafora della solitudine e della povertà interiore dei personaggi.

I Soliti ignoti, regia di Mario Monicelli, Milano, Twentieth Century Fox, 2003, DVD.

Film del 1958.

La pasta e ceci, lasciata pronta in un tegame e trovata nella cucina dell'appartamento adiacente i locali in cui una banda di ladri è entrata, ha valore consolatorio e fa dimenticare il colpo fallito. Il film di Monicelli mostra come tra i desideri degli italiani ci sia ancora quello di grandi pranzi luculliani: la vita è ancora difficile, i problemi da risolvere tanti. C'è ancora una fascia di popolazione per cui l'illegalità è l'unico rimedio per sopravvivere.

Anni '60

La Ciociara, regia di Vittorio De Sica, Segrate, Medusa Video, 2003, DVD.

Film del 1960.

Gli italiani sono lontani dal periodo bellico e dalla carestia; gli anni del benessere economico consentono a registi del calibro di De Sica di ritornare sul tema della guerra e il cibo rappresentato consente di fermare l'attenzione su tematiche forti di un passato lontano cui porre serena attenzione.

La Dolce vita, regia di Federico Fellini, Segrate, Medusa Video, 2003, DVD.

Film del 1960.

Se il cinema è la metafora della vita, questa nel film è rappresentata nella sua più reale manifestazione e contemporaneamente trasfigurata in un paesaggio onirico, dove si muovono piaceri, ricordi, angosce e peccati. Il cibo diventa l'emblema della *Dolce vita*, simbolo di consumi sfrenati ed inutili, di piaceri proibiti ma anche simbolo di genuinità, di bontà quando si parla di piatti paesani. Il ricordo nostalgico della preparazione dei ravioli, cui si abbandona il protagonista, contrasta con lo scorrere smodato dello champagne che inonda e travolge distruggendo i valori umani più positivi.

Rocco e i suoi fratelli, regia di Luchino Visconti, Segrate, Medusa Video, 2003, DVD.

Film del 1960.

Il film porta sullo schermo i temi della questione meridionale.

E ci sono tutti; e il cibo nella maestria di Visconti è il pennello che li dipinge e trasfigura. Il 'panaro' di aranci portato in dono da Rosa Parodi contrasta con i dolci che le vengono offerti durante la visita alla fidanzata di Vincenzo. È la differenza fra Sud agricolo e Nord urbanizzato, ma non svislisce la donna che imperterrita, ogni mattina, tagliando il pane, ricorda ai figli di rimanere saldi nei valori originari. Un alimento semplice, che evoca la cultura locale e contadina, tenta di contrastare la comparsa di

cibi più sofisticati e proteici e la disgregazione dei nuclei familiari. Purtroppo, il tentativo di salvare il microcosmo degli affetti si annienterà nell'impatto con la cultura urbana. Per Visconti un'altra occasione di raccontare l'eterna lotta degli uomini fra bene e male in cui i più deboli soccombono.

Mamma Roma, regia di Pier Paolo Pasolini, Segrate, Mondadori Video, 1994, VHS. Film del 1962.

È il film dell'infrangersi del desiderio di riscatto sociale contro il destino che coglie il sottoproletariato urbano alla ricerca di una salvezza tutta individuale e di facciata. Il bancone di frutta al mercato, il lavoro nel ristorante, procacciato per il figlio, non bastano alla protagonista ad entrare nel mondo di chi 'magna e beve' e a svincolarsi dalla miseria e dalle disgrazie.

Il Sorpasso, regia di Dino Risi, Roma, L'Unità, s.d., VHS. Film del 1962.

Con Risi compaiono sulle scene cinematografiche nuovi piatti. Le zuppe di pesce incrociano i piatti della tradizione toscana. Sono tutti simboli dell'Italia del boom economico e fanno da contorno alle vicende di un uomo che con la mania automobilistica corre abitualmente con la sua auto. In un viaggio con un giovane studente ne causerà la morte in un incidente.

Il Gattopardo, regia di Luchino Visconti, Segrate, Medusa Video, 2001, DVD. Film del 1963.

La minuziosa descrizione degli usi locali del cibo è presente anche in questo film di Visconti. Nel rito della cena offerta dal Principe Salina (Burt Lancaster) troneggia il timballo di maccheroni in crosta. Lo sguardo del regista indugia volentieri sui particolari per contrastare con la ricchezza descrittiva del cibo copioso la solitudine interiore dei personaggi.

8 ½, regia di Federico Fellini, Milano, Medusa Video, 2003, DVD. Film del 1963.

È il pollo il contorno della narrazione felliniana. Cibo dal sapore erotico e peccaminoso per una Sandra Milo procace e voluttuosa. I consumi alimentari sono migliorati e con il pollo entrano in scena le proteine. I temi, cui il cibo rimanda in questo film, richiamano quelli de *La Dolce vita*. Crisi dei valori dell'uomo moderno, attrazione per la trasgressione da un canto, e l'onirico attaccamento consolatorio ai ricordi dell'infanzia dall'altro, sono i temi contrapposti del film. Il pollo e le pesche con il formaggio che la mamma offre al figlio simboleggiano questa contrapposizione.

Prima della rivoluzione, regia di Bernardo Bertolucci, Roma, Ripley's Video, 2003, DVD. Film del 1964.

Bertolucci porta in tavola e sulla scena gli esiti della sovrabbondanza di consumi alimentari coeva all'età del benessere economico. Gli italiani cominciano ad essere sazi tanto da disprezzare la tradizione del pranzo pasquale. Noia e disprezzo per i cibi presenti in tavola testimoniano l'atmosfera di disagio vissuta dai protagonisti.

Il Vangelo secondo Matteo, regia di Pier Paolo Pasolini, Segrate, Medusa Video, 1990, VHS. Film del 1964.

Nella sua accusa alla società e alla politica contemporanea, Pasolini mette in scena il cibo dell'Ultima cena, il pane e il vino simboli di vita e di morte. Il cibo 'sacro' in Pasolini è il simbolo ideologico di un mondo affamato, povero.

L'Armata Brancaleone, regia di Mario Monicelli, Roma, L'Unità, s.d., VHS. Film del 1966.

La fame storica vera sembra essere ormai lontana nell'Italia del boom economico. Monicelli richiama alla memoria quella vera dell'Italia medievale famelica e straccona dove solo alcune classi simboleggiate da Brancaleone potevano mangiare avidamente polli, selvaggina e uva.

La Caduta degli dei, regia di Luchino Visconti, Roma, Istituto Luce, 2000, DVD. Film del 1969.

Il dettaglio descrittivo della tavola imbandita e della cena lussuosa in casa Essenbeck nel fasto del suo allestimento fa da contraltare al vistoso decadimento dei valori di una classe politica e militare descritta all'apice della propria trasgressione interiore e morale.

Anni '70

Roma, regia di Federico Fellini, Roma, Istituto Luce, 2000, DVD. Film del 1972.

Il cibo prorompe violentemente in quest'altro film di Fellini con la carica di una visione onirica che sconvolge e spaventa. Nel sogno la sua raffigurazione debordante e sovrabbondante è accoppiata a quelle di corpi formosi e grassi e trascina il regista nel vortice di una città triviale e chiassosa. Il tutto è condito dal sapore amaro dell'opulenza che stronca e toglie eco al ricordo dei cibi romagnoli. Il cibo delle trattorie romane non sazia il regista e quanto più è esuberante tanto più è emblematico del vuoto e della morte interiore.

Amarcord, regia di Federico Fellini, Roma, L'Unità, 1997, VHS. Film del 1973.

L'odore delle minestrine romagnole avvolge nel ricordo visionario il ritorno ancestrale nella Rimini della propria adolescenza. Il pranzo domenicale irrorato dal sangiovese, l'olio di ricino dei gerarchi fascisti, lo champagne offerto a Gradisca sono solo alcuni dei temi gastronomici che fanno riecheggiare i sapori della campagna e della borgata. Sesso e cibo si uniscono nella visione onirica e diventano i luoghi dell'appagamento interiore.

La Grande abbuffata, regia di Marco Ferreri, Milano, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2003, VHS.

Film del 1973.

Non è l'unico film in cui Ferreri usa il cibo come elemento narrativo.

Il cibo, questa volta però, consente al regista di entrare nella parte più interiore dell'uomo e di farne esplodere tutto il male che c'è dentro fino in fondo. I protagonisti ingurgitano cibo fino all'inverosimile, e ingozzandosi pensano di colmare il proprio vuoto esistenziale, ma i cibi li svuotano, li distruggono. Il cibo per i quattro amici, membri di un centro di buongustai, non è più nutrimento, è appunto, non cibo, morte. L'unico a sopravvivere è il personaggio femminile, finalmente emancipato dalla paura dei desideri che lo rendevano schiava e morta.

C'eravamo tanto amati, regia di Ettore Scola, Roma, L'Unità, s.d., VHS.

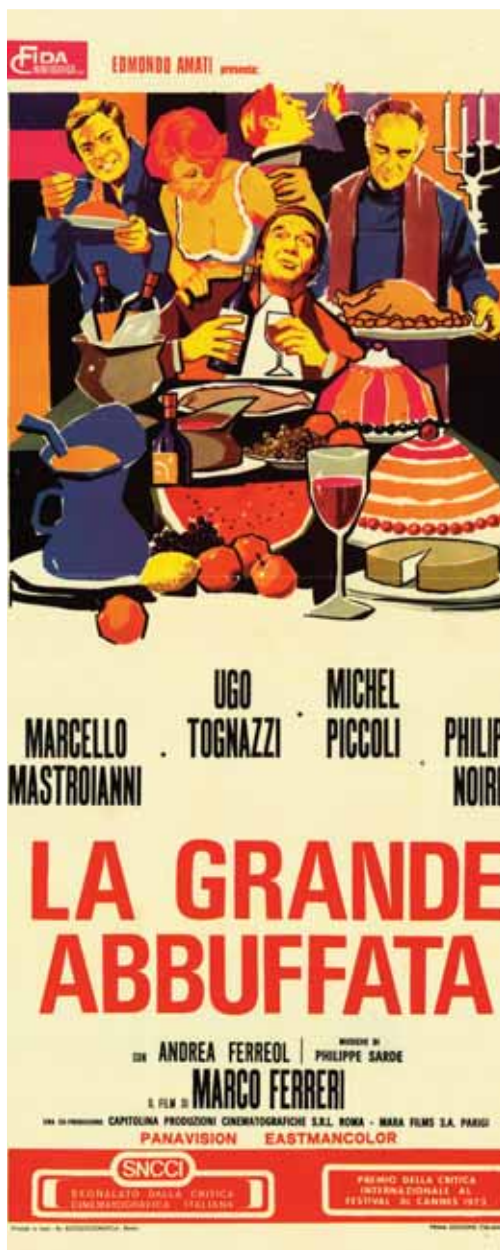
Film del 1974.

Uno dei protagonisti del film dice agli amici ritrovati: "Volevamo cambiare il mondo, ma il mondo ha cambiato noi!". Sono trascorsi trent'anni di vita italiana nel film. Lo sviluppo tanto agognato, il cibo tanto sofferto, l'amicizia di vecchia data non riescono ad appagare il vuoto esistenziale. I protagonisti riescono a nutrirsi solo di "mezze" portate.

Amici miei, regia di Mario Monicelli, Roma, Filmauro, 2002, DVD.

Film del 1975.

In Toscana cinque amici cinquantenni e burloni si divertono a fare scherzi alla gente. Ugo Tognazzi, che di solito è simbolo dell'Italia golosa e competente di gastronomia, in questo film si accontenta di pasti frugali, parchi spuntini.



La Grande abbuffata, regia di Marco Ferreri, grafica di Sandro Symeoni, Roma, Rotolito grafica romana, 1973; locandina.

Fantozzi, regia di Luciano Salce, Segrate, Medusa Video, 2004, DVD.

Film del 1975.

Un modesto impiegato in una grande azienda, conduce un'esistenza di continue frustrazioni. Alla soffocante e monotona vita d'ufficio si somma lo squallore domestico e le infinite disavventure che lo perseguitano. La commedia all'italiana di questi anni non riesce ad essere solo divertente e leggera, ma in casi come questi appare carica di brutture e ribalta sullo schermo molte delle contraddizioni che residuano dal benessere economico. Fantozzi è l'italiano medio pieno di difetti e volgarità che non rinuncia alla spaghetтата di rito e al 'rutto libero' davanti alla partita in televisione a testimonianza del legame atavico che lega l'italiano medio al cibo.

Salò o le 120 giornate di Sodoma, regia di Pier Paolo Pasolini, Roma, Eagle Pictures, 2003, DVD.

Film del 1975.

Come ne *La grande abbuffata* di Ferreri, anche il cibarsi di escrementi viene descritto come il punto limite e di non ritorno di una umanità che ha perso la propria purezza. Nella descrizione pasoliniana il cibo non ha più la sacralità e la dignità del passato, ha solo sapore ributtante e odore di morte.

Brutti, sporchi e cattivi, regia di Ettore Scola, Firenze, DNC, 2003, DVD.

Film del 1976.

Esempio di commedia all'italiana, riproduce sullo schermo i simboli gastronomici più tipicamente italiani, affiancandoli ad altri beni che introducono la società dei consumi. Ma la descrizione leggera non annulla i contrasti; anche attraverso l'uso stereotipato di alcuni cibi, e la riproposizione meccanica di alcune tipologie gastronomiche emerge la tipizzazione dell'italiano medio in altalenante bilico fra essere e consumare.

Il Casanova di Fellini, regia di Federico Fellini, Roma, Eagle Pictures, 2003, VHS.

Film del 1976.

Al personaggio di Casanova, che rievoca la sua vita densa di amori e di avventure e che scrivendo di notte le sue memorie cerca di contrapporsi all'incombente degradazione fisica e morale, fa da contorno simbolico il banchetto a base di ostriche e bicchieri di cristallo. Come già in altri registi il cibo è arrivato al capolinea dell'esistenza umana. Più è abbondante, più è connotato nei più minimi elementi, maggiore è il richiamo dell'idea di morte. Il ricordo, il sogno non riescono più a mediare questo trapasso.

Novecento, regia di Bernardo Bertolucci, Roma, Eagle Pictures, 2003, DVD.

Film del 1976.

La sovrabbondante carica descrittiva che connota il grandioso film di Bertolucci, dà il senso dell'altrettanto vistosa perdita di senso della vita espressa dai suoi personaggi. Nette le contrapposizioni perché non esistono più possibili mediazioni di passaggio. La tavola dei ricchi nella sua essenziale ricercatezza (rane fritte) non solo non sazia, ma causa rigetto e vomito. La tavola dei poveri è il luogo dei cibi autentici e semplici (polenta, anguria, salame) che consolano dopo il lavoro. Sono annullate

tutte le linee mediane fra i due mondi, nonostante le scene del matrimonio di Alberto (Robert De Niro) si svolgano in campagna fra cibi autentici e abbondanti. Il rito dell'uccisione del maiale è la rappresentazione dell'unica violenza possibile del mondo contadino. Su Olmo (Gerard Depardieu) si abatterà la violenza di una classe politica e sociale che nelle lotte operaie e contadine vede la minaccia alla propria stabilità. Ma sarà proprio dall'animo del contadino che si rinsalderanno i vincoli dell'amicizia antica.

Una Giornata particolare, regia di Ettore Scola, Milano, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2002, DVD.

Film del 1977.

Una cucina ordinata, ma grigia, il tempo di cottura di una frittata, sono lo spazio e il tempo della narrazione di due storie di accorata disperazione che ha sullo sfondo, per contrasto, la dura realtà esterna, storica ed esistenziale.

L'Albero degli zoccoli, regia di Ermanno Olmi, Roma, Istituto Luce, 2001, DVD.

Film del 1978.

La campagna bergamasca fa da sfondo al film di Olmi. L'occhio del regista ne documenta i colori e sapori nella fragranza più autentica. C'è un risuonare di temi manzoniani nelle descrizioni delle vetrine di pani caldi e profumati, della polenta, cibo per poveri. Il contatto che i suoi personaggi hanno col cibo è quasi ovattato rispetto agli avvenimenti storici. Non c'è nessuna riproduzione spettacolare del cibo, tutto è ritratto nel profondo rispetto degli usi contadini, con discrezione e nitore descrittivo.

Anni '80

Lezioni di cucina tenute da Ugo Tognazzi, regia di Pier Danio Forni, Roma, Cinecittà, s.d., DVD.

Filmati facenti parte del programma televisivo "Mangiamo bene per nutrirci meglio" messo in onda dalla Terza rete Rai. Tognazzi si presta al confronto con la cultura biologica e dietetica.

La chiave, regia di Tinto Brass, Roma, CVC, s.d., DVD.

Film del 1983.

In questa espressione del cinema erotico il cibo è evocato solo per i suoi aspetti afrodisiaci come le chele di granchio che Stefania Sandrelli succhia nel film. Non c'è alcuna trasposizione simbolica nel cibo dell'erotismo. Si potrebbe dire che come il corpo è luogo del piacere da consumare, il cibo stesso è solo merce da esaurire; e basta.

E La Nave va, regia di Federico Fellini, Roma, Elleu Multimedia, 2004, DVD.

Film del 1983.

È facile trovare situazioni alimentari magiche e fiabesche, atmosfere incantate nella cucina del transatlantico "Gloria N" che naviga, cullato dalla musica, verso la deriva delle illusioni. Fellini conferma l'uso fiabesco e metaforico del cibo per accompagnare il mondo delle sue allucinazioni, dei suoi miti, il viaggio senza ritorno nel mondo dei ricordi.

Bianca, regia di Nanni Moretti, Roma, CVC, 2002, DVD.

Film del 1984.

La precisione che il protagonista mette nella preparazione dei dolci e nel modo di offrirli e mangiarli indica insofferenza maniacale per tutto ciò che non è rigorosamente perfetto. Questa la metafora contenuta nella descrizione della perfezione della confezione del Monte Bianco e nel rifiuto del gelato offertogli da Bianca perché “i gusti non stanno bene insieme”. In realtà è lui che non riesce a stare insieme non solo a Bianca ma con gli altri in genere. I glucidi della Nutella accolgono e compensano, infine, la frustrazione di Michele Apicella come in un alveo materno.

C'era una volta in America, regia di Sergio Leone, Milano, Warner Home Video, 2003, DVD.

Film del 1984.

Il regista degli spaghetti-western in questa pellicola contrappone ai fagioloni e alle bistecche al sangue che nutrono i protagonisti delle sue serie filmiche, Bud Spencer e Terence Hill, la pasta con la panna e la ciliegina divorata dal bambino che aspetta fuori della porta della prostituta, prima di entrare.

Palombella rossa, regia di Nanni Moretti, Roma, L'Unità, s.d., VHS.

Film del 1989.

È un alimento prodotto industrialmente, la Nutella, il ricordo più nitido della vita che ha il deputato comunista trentacinquenne, giocatore di pallanuoto, in profonda crisi politica ed esistenziale. La memoria dei panini preparati dalla madre rievoca il clima rassicurante e consolatorio dei pomeriggi di maggio della sua infanzia.

Anni '90

La Voce della luna, regia di Federico Fellini, Campi Bisenzio, Cecchi Gori Home Video, 2001, DVD.

Film del 1990.

Gnocchi debordanti dalle pentole, conditi con sovrabbondante formaggio grattugiato sono gli alimenti che nel film contribuiscono alla descrizione della volgarità del tempo presente. Tutto è gigantesco, esagerato nell'atmosfera surreale, sognante e incantata che evoca le feste popolari dove il piacere si coniuga con il cattivo gusto.

Ovosodo, regia di Paolo Virzì, Campi Bisenzio, Cecchi Gori Home Video, 2004, DVD.

Film del 1997.

Nel quartiere popolare di Ovosodo, la casa di Pietro è lo scenario di un film che volutamente ritorna sul tema del confronto fra classi agiate e popolari con la leggerezza descrittiva della più recente commedia all'italiana. Ma il vero ovo sodo, che non va né su né giù, è il groppo che dallo stomaco va nell'anima ad indicare il crollo delle aspettative di un giovane adolescente alla ricerca del riscatto sociale.

Il Testimone dello sposo, regia di Pupi Avati, Roma, Filmauro, s.d., VHS.

Film del 1998.

Come in tutti i film di Pupi Avati il cibo compare libero da ogni carica simbolica. La delicatezza descrittiva lo riporta all'interno delle ambientazioni come quotidianità vissuta dai personaggi. Così appare la preparazione del pranzo di nozze all'interno delle vicende narrate.

2000

Camera caffè, regia di Fatma Ruffini, Milano, Mondadori Video, 2005, DVD.

Gli episodi della sit-com di Luca e Paolo ambientata in un fantomatico ufficio di fronte alla macchinetta del caffè.

Primo amore, regia di Matteo Garrone, Milano, Medusa Video, 2004, DVD.

Film del 2004.

Vittorio cerca una donna che corrisponda al suo ideale. Attraverso un annuncio incontra Sonia, una ragazza dolce, simpatica, intelligente, ma che pesa troppo rispetto al suo ideale. Lui, che di mestiere fa l'orafo, vorrebbe modellarle il corpo. Lei inizia a dimagrire, autolesionandosi, per compiacere il suo uomo. La scena della boutique mette in luce quanto la donna sia sottoposta a violenza psicologica.

Briciole, regia di Ilaria Cirino, Roma, Ol Distribution, 2005, DVD.

Film del 2005.

Tre polpette al sugo di carne di vitello vomitate nel bagno di casa con la porta spalancata parlano di un cibo rifiutato, odiato, negato eppure sempre presente. E così si apre il film e lo spaccato sul cibo come riflesso della morte interiore e, quindi, fisica, costruita giorno per giorno. Il pretesto è il dimagrire per piacere al ragazzo Saverio. Dopo aver perso i primi chili Sandra però non riesce più a fermarsi. Dimagrire la fa sentire sempre più sicura di sé, forte come l'ostinazione con cui respinge le tentazioni del cibo. Di grande impatto l'immagine della ragazza che mangia in modo famelico davanti allo specchio.

Filmografia internazionale

Dagli anni '20 al cinema del 2000

Il Monello, regia di Charlie Chaplin, Milano, Warner Home Video, 2003, DVD.
Film del 1921.

Famosa la scena in cui il regista prepara una “commovente” colazione a base di frittelle, per il bambino che Charlot, straccione vagabondo, trova abbandonato. Un dolce consolatorio per Chaplin che riproduce la sua infanzia povera nei quartieri popolari di Londra.

Tempi moderni, regia di Charlie Chaplin, Milano, Warner Home Video, 2003, DVD.
Film del 1936.

Questo film fu l'ultimo in cui Chaplin interpretò il personaggio di Charlot. Charlot è un operaio sottoposto a duro lavoro e usato come cavia per testare una macchina per alimentare gli operai mentre sono al lavoro. Alleatosi con una ragazzina che ha perso il padre durante uno sciopero, combatte la sua battaglia contro il nuovo mondo. Il cibo e la macchina per alimentare sono occasione per il regista di esprimere il suo giudizio sulla vita dell'uomo nella società industriale con i toni della satira sociale che ancora oggi risultano efficaci.

Frenzy, regia di Alfred Hitchcock, Roma, Universal Pictures, 2001, DVD.
Film del 1972.

In questo film il cibo è per Hitchcock una vera ossessione. La memorabile cenetta a casa dell'ispettore mostra l'abilità del regista nel legare pasti abbondanti a dialoghi di morte e scene forti in cui si commettono delitti. Per il maestro del thriller, appassionato di cucina, il cibo è sempre strettamente legato agli intrighi messi in scena e conduce direttamente alla comprensione del tema dominante: l'omicidio.

Kramer contro Kramer, regia di Robert Benton, Roma, Columbia Tristar Home Entertainment, 2004, DVD.
Film del 1979.

L'attenzione si ferma sulla goffaggine di un padre che prepara la colazione per il figlio dopo che la moglie li ha abbandonati. Il regista parla della nuova coppia moderna attraverso il cibo manipolato da un impacciatissimo Dustin Hoffman. Non più “donna e cibo”, “donna e cucina”, ma una coppia in cui la donna si svincola dalla sua tradizionale figura di casalinga ed i ruoli si capovolgono.

Hannah e le sue sorelle, regia di Woody Allen, Milano, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2002, DVD.
Film del 1985.

Le pietanze tradizionali di un banchetto allestito per la Festa del Ringraziamento: la messa in scena della vita di una famiglia comune, i problemi sentimentali e i drammi esistenziali dei protagonisti osservati dalla prospettiva spiritosa di uno dei più grandi

registi americani. Woody Allen utilizza il cibo come simbolo dell'apparente unità e felicità della famiglia, strumento per raccontare le vicende quotidiane di un nucleo familiare come tanti.

9 settimane e 1/2, regia di Adrian Lyne, Milano, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2002, DVD.

Film del 1986.

È intenzione del regista utilizzare il cibo come arma di seduzione. Davanti al frigorifero si realizzano fantasie erotiche; gli occhi bendati fanno godere del sapore del cibo imboccato. La metafora della lussuria si esprime nel cibo spalmato sul corpo e nel gioco erotico; gli ingredienti sono anguria, ciliegie, gelati, budino, latte e fragole.

Mystic pizza, regia di Donald Petrie, Milano, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2001, DVD.

Film del 1988.

La pizza è l'alimento aggregante la vita delle tre protagoniste. Tra una pizza e l'altra, le donne del film si scambiano consigli e si raccontano le proprie piccole vicende, tutte riguardanti le loro avventure amorose. La pizzeria è il luogo delle moderne forme d'incontro anche in America dove comparve nel 1895 per la prima volta ad opera di immigrati italiani.

Il Cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante, regia di Peter Greenaway, Roma, Universal Pictures, 2004, DVD.

Film del 1989.

È il film più spietato di Greenaway in cui il cibo è esplicitamente legato oltre che al sesso anche al tema della morte e del cannibalismo. Il cibo per il regista, così come per Ferreri, è la metafora della morte, della decomposizione dei corpi.

Harry ti presento Sally, regia di Rob Reiner, Milano, Twentieth Century Fox, 2001, DVD.

Film del 1989.

Sesso e cibo sono una combinazione sempre efficace nel cinematografo. Una torta al cocco minuziosamente scelta al ristorante suggella, nel finale, l'unione fra i due protagonisti. Famosa la scena dell'orgasmo che la protagonista simula nel ristorante e subito dopo un'altra cliente che ha assistito alla scena ordina "quello che ha preso la signorina" a marcare che il cibo può dare lo stesso piacere che dà il sesso.

Pomodori verdi fritti alla fermata del treno, regia di Jon Avnet, Roma, Columbia Tri-star Home Entertainment, 2004, DVD.

Film del 1991.

Per il regista i pomodori, la specialità che si poteva gustare nel Whistle Stop Café sono il mezzo per raccontare una storia ambientata nel profondo Sud. Una cura per le insidie dell'esistere moderno. Grazie al ricordo del passato, grazie alle scelte compiute da individui vissuti ieri si può imparare a scegliere oggi e a sentire di più il valore della vita.

Il Silenzio degli innocenti, regia di Jonathan Demme, Roma, L'Espresso, 2004, DVD. Film del 1991.

È il cannibalismo di scena in questo film a svolgere la funzione simbolico-rappresentativa dell'interiorizzare orale delle abilità, forza, astuzia e coraggio di un proprio simile.

Come l'acqua per il cioccolato, regia di Alfonso Arau, Milano, Eagle Pictures, 2003, DVD. Film del 1992.

L'abilità culinaria della protagonista è strumento di vendetta per non poter sposare l'uomo che ama e che sposa sua sorella pur di starle vicino. Il pranzo di nozze che prepara provoca crisi di pianto e vomito e fa stare tutti male. I piatti afrodisiaci infondono in chi li mangia la sua stessa passione amorosa. La protagonista prepara quaglie ai petali di rosa e sugo di noci. Il potere magico del cibo è presentato da Arau come un codice segreto per comunicare con chi si ama.

L'Età dell'innocenza, regia di Martin Scorsese, Roma, Columbia Tristar Home Entertainment, 2004, DVD. Film del 1993.

Colpisce l'attenzione dedicata al cibo in questo film. Il regista analizza una classe sociale, descrive il conformismo dell'aristocrazia americana di fine '800 attraverso la cura dei dettagli, la scrupolosità prestata nell'organizzazione della tavola e dei piatti. In questo caso il pranzo è un rituale riprodotto fedelmente con l'ausilio perfino di alcuni storici dell'alimentazione.

Mangiare bere uomo donna, regia di Ang Lee, Roma, Ol Distribution, 2006, DVD. Film del 1994.

Il cibo per raccontare la storia di una famiglia cinese e contemporaneamente per stimolare una riflessione profonda sui mutamenti della cultura cinese. Per questo regista un piatto può soddisfare un bisogno fisiologico come anche appagare un desiderio spirituale, d'amore ed ogni pietanza può condurre ad una più consapevole conoscenza di se stessi.

Pulp fiction, regia di Quentin Tarantino, Roma, L'Espresso, 2004, DVD. Film del 1994.

Nella complessa sceneggiatura di questo film moltissimi i dialoghi in cui il cibo fa da protagonista. Tarantino attribuisce al cibo un ruolo particolare e sembra quasi che nell'attraversare la cultura dei giorni nostri il regista alluda ironicamente ai costumi alimentari statunitensi.

Il Viaggio di Felicia, regia di Atom Egoyan, Milano, Warner Home Entertainment, 2000, DVD. Film del 1999.

È la storia di un serial killer, un gastronomo ossessionato dal fantasma della madre. Per il regista anche il cibo è utile a caratterizzare la personalità del protagonista che, vittima di un passato travagliato, era costretto dalla madre a mangiare carne cruda durante l'infanzia.

Chocolat, regia di Lasse Hallstrom, Milano, Eagle Pictures, 2003, DVD.

Film del 2000.

I dolci di Vianne risvegliano gli appetiti repressi degli abitanti della cittadina e spingono la riprovazione del conte che vede nel suo negozio la causa della perdizione morale dei concittadini. Le ricette a base di cioccolato, ispirate alla gastronomia atzeca e realizzate per ogni cliente rianimano dalle paure, spingono a sognare un mondo meraviglioso di dolcezze e di piacere.

Ricette d'amore, regia di Sandra Nettelbeck, Campi Bisenzio, Cecchi Gori Home Entertainment, 2002, DVD.

Film del 2001.

Cibo e amore: binomio perfetto e tema di questo film. Per Sandra Nettlebeck il rito del mangiare permette alle persone di capirsi, il cibo è gioia per gli occhi ma anche per il cuore così come la cucina è il luogo fisico e dell'anima.

Il Signore degli anelli. La compagnia dell'anello, regia di Peter Jackson, Roma, Medusa, 2002, DVD.

Film del 2001.

Il cibo, per Tolkien, è un elemento della storia molto importante, infatti è a tavola che spesso, ne *Il Signore degli Anelli* come nella vita quotidiana, nascono accordi, amicizie, compagnie.

Good bye, Lenin!, regia di Wolfgang Becker, Milano, Mondo Home Entertainment, 2004, DVD.

Film del 2003.

Il giovane personaggio descritto dal regista occidentale Wolfgang Becker, tenta di ricostruire la vecchia Repubblica Democratica Tedesca a distanza di anni dalla riunificazione. Il cibo ancora una volta racconta "la storia": il protagonista ricerca e ricostruisce vecchie marche di salse in uso in epoca comunista per la madre, in un momento in cui la realtà della Germania è cambiata profondamente, nell'affannoso tentativo di non turbare il suo equilibrio psico-fisico.

Kitchen stories. Racconti di cucina, regia di Bent Hamer, Milano, Mondo Home Entertainment, 2004, DVD.

Film del 2003.

Il regista propone un'analisi delle abitudini culinarie degli scapoli norvegesi negli anni '50 attraverso pochi, essenziali elementi. L'esplorazione in atto trova nella cucina il luogo ideale per capire e capirsi, il cuore della casa che aiuta ad intessere relazioni umane intorno ad una tavola.

Un tocco di zenzero, regia di Tassos Boulmetis, Campi Bisenzio, Cecchi Gori Home Video, 2005, DVD.

Film del 2003.

Il regista suddivide la pellicola in tre parti, tre momenti di un pasto greco: gli antipa-

sti, il piatto principale e i dessert; questi possono essere i tre periodi della vita dell'uomo. È la rappresentazione filmica di una "favola" che parla di amore e magia. La magia del cibo.

Che pasticcio, Bridget Jones!, regia di Beeban Kidron, Roma, Universal Pictures, 2005, DVD.

Film del 2004.

Beeban Kidron propone un personaggio simbolo delle singles sopra i trenta perennemente in lotta con la bilancia e alla ricerca del vero amore.

Super size me, regia di Morgan Spurlock, Milano, Feltrinelli, 2005, DVD.

Film del 2004.

Il documentario è la testimonianza degli effetti devastanti di una dieta a base di hamburger, Coca Cola e patatine fritte. Il regista sperimenta in prima persona quanto quella attuale sia l'epoca dell'omologazione dei gusti e quanto sia diventato difficile il rapporto tra il cittadino occidentale e il cibo.

Il cibo nella grafica dei manifesti cinematografici

Il cibo nella rappresentazione grafica dei manifesti cinematografici non sembra godere della stessa ospitalità di cui beneficia nelle pellicole dei film. È un riscontro realizzato all'interno della collezione dei circa 40.000 pezzi conservati dalla Biblioteca Provinciale di Foggia, ma anche in cataloghi di altri archivi e di cui si dà nota in bibliografia. Bassissima l'incidenza delle icone grafiche ritraenti alimenti, luoghi e arredi per il cibo nel volume dei pezzi selezionati. A metà fra il richiamo al messaggio artistico del regista e a quello commerciale dell'industria cinematografica, la funzione della grafica nei manifesti è di predisporre immagini che contribuiscano a lanciare il prodotto sul mercato. Funzione che nel tempo è stata integrata da altre forme quali i messaggi televisivi, i trailer, le classiche recensioni e i gadget pubblicitari. L'abilità comunicativa del creatore del messaggio iconico è nel saper entrare in sintonia con il pubblico potenziale, intuirne il codice culturale e le aspettative emotive, e rappresentarli. Si spiega così il perché i produttori cinematografici stranieri, comissionano, sempre, a grafici locali la pubblicità dei loro film. Il messaggio comunicativo veicolato attraverso il manifesto deve essere incisivo, capace di cogliere in brevi tratti grafici o in essenziali sequenze i contenuti più attraenti per il pubblico. Il manifesto cinematografico, al pari di tutti i messaggi

pubblicitari, deve catturare l'attenzione, convincere il potenziale spettatore ad acquistare un biglietto, entrare nella sala di proiezione, sedersi e predisporre ad immedesimarsi nella storia. Immagini cartellonistiche troppo spalmate sulla narrazione fatta dal regista possono anticipare sensazioni, distorcere l'attenzione su elementi poco attrattivi e allontanare dalla visione. Gli elementi semantico-descrittivi non possono sovraccaricare l'immaginazione, devono lasciare spazio alla ricerca, assicurare del buon esito della proiezione. Perché, dunque, il cibo non è un'immagine ricorrente nelle locandine? Certamente all'epoca del Neorealismo, riprodurre le scene della fame e della miseria sarebbe stato un ottimo sistema per convincere a non andare al cinema. Troppo recente il ricordo per chi, ed erano in molti, aveva vissuto la mancanza di cibo. Meglio persuadere alla visione, legando le immagini alle figure degli attori protagonisti, richiamando l'attenzione verso le icone del mondo cinematografico, patinate e, perciò, rassicuranti. Ed ecco i primi piani dei beniamini del cinematografo, scene che mettono in risalto la bellezza e prestanza fisica degli attori più amati dal pubblico. Per altro, quando compaiono le tavole imbandite nei manifesti degli anni '50, sono quelle dei film hollywoodiani che rifrangono solo le immagini edulcorate dei consumi alimentari all'americana. Niente

del pathos descrittivo che accompagna la rappresentazione del cibo nella cinematografia italiana di quegli anni si trasferisce nelle locandine, a parte le ben note icone di Totò e Sordi alle prese con gli spaghetti. Ugualmente accade per i film del boom economico, come se al cibo non fosse riconosciuto lo stesso potere persuasivo delle avvenenze fisiche che, a partire dagli anni '70, esploderanno nei messaggi comunicativi anche del cinema. Anche la locandina de *La Grande abbuffata* non restituisce tutta la carica espressiva del cibo raccontato da Ferreri. La rappresentazione del cibo è negata o solo accennata come sfondo o come attributo, anche nei manifesti della commedia e dei western all'italiana che tanta enfasi davano, invece, nelle pelli-

cole alle forme di rappresentazione dei consumi alimentari. Certamente non è elemento descrittivo dei film di epoca successiva a sfondo politico-sociale, sul terrorismo e, in genere, di tutti i generi cinematografici. Questa scarsa rappresentazione del cibo nei manifesti del cinema, accomuna inoltre tutte le cinematografie, e riguarda sia la grafica di film prodotti e distribuiti in Italia che di quelli prodotti all'estero e distribuiti sia sul mercato internazionale che italiano. Le icone riprodotte di seguito sono estratte dall'archivio digitalizzato della Biblioteca Provinciale di Foggia e riassumono sia l'assenza del cibo per pellicole che ne usano la carica simbolica, sia la sua rappresentazione come sfondo scenico rassicurante e persuasivo.

Abbasso la ricchezza, un film di Gennaro Righelli,
Torino, Rotocalco Dagnino, s.d.; fotobusta.



Domenica d'agosto, regia di Luciano Emmer, grafica di Guerri,
Roma, Vecchioni & Guadagno, s.d.; fotobusta.



Questi fantasmi,
regia di Renato Castellani,
Roma, Ragioni, 1967;
locandina.



Guardie e ladri,
regia di Steno e Monicelli,
Torino, Rotocalco Dagnino, s.d.;
fotobusta.



L'Anatra all'arancia, regia di Luciano Salce, grafica di Renato Casaro, Roma, P. Ragioni, 1975; locandina.

La Mortadella,
regia di Mario Monicelli,
grafica di Averardo Ciriello,
Roma, Rotolitografica, 1971;
locandina.



Bibliografia sui manifesti cinematografici

BARONI Maurizio, *Platea in piedi. Manifesti e dati statistici del cinema italiano*, Sasso Marconi, Bolelli, 1995-1999.

Quest'opera in tre volumi getta lo sguardo su tutta la produzione cinematografica italiana dal 1945 al 1978 con curiosità, dati statistici, locandine, bozzetti originali. Soprattutto nel primo volume (anni '45-'58) sono riportate alcune icone del cibo nel cinema italiano.

Cinema di carta. Cinquant'anni di manifesti cinematografici, a cura di Michele dell'Anno e Matteo Soccio, Foggia, Bastogi, 1984.

Il libro presenta la produzione dei tre maggiori cartellonisti di cinema che hanno illustrato per oltre trent'anni i film italiani e non, con rapidi riferimenti agli altri autori. Nelle locandine di Ballester, Capitani e Martinati nessun riferimento al cibo e agli elementi connessi. È presente solo un 'pezzo' di Chedini.

Il Cinema nei manifesti di Silvano Campeggi. Nano 1945-1969, (Firenze, Museo Mediceo - Palazzo Medici Riccardi 18 marzo - 16 aprile 1988), Comune di Firenze, Provincia di Firenze, a cura della Mediateca Regionale Toscana, Firenze, Giunti Opus Libri, 1988. Catalogo dei manifesti di Silvano Campeggi: i capolavori di un pittore dell'immediato dopoguerra la cui attività artistica abbraccia sia il cinema italiano che quello americano; dal catalogo non risultano immagini legate al cibo.

Il cinema sui muri. Il manifesto cinematografico dal 1930 al 1950, a cura di Nunzio Ciaccia, Taranto, Circolo Italsider, 1983.

Nella selezione che il volume fa di alcuni dei 7000 manifesti cinematografici, provenienti dalla collezione di Matteo Soccio ed esposti in mostra a Taranto, nel 1983, il tema del cibo è assente.

Immagini sepolte. Le migliori locandine di Horror, Fantasy e Science-Fiction dalla collezione di Ronald V. Borst, a cura di Ronald V. Borst et al., Roma, Fanucci, 1993.

Il volume presenta la collezione di Ronald V. Borst: oltre 500 locandine appartenenti al genere cinematografico "horror, fantastico e fantascienza" raccolte nell'arco di sessanta anni. L'unica icona interessante è quella del film *Dr. Jekyll and Mr. Hyde* in cui sono raffigurati dei calici di vino.

Italian film posters, a cura di Dave Kehr, Milano, Olivares, 2003.

Raccolta dedicata a 128 tra i più bei manifesti cinematografici prodotti in Italia dalla fine dell'Ottocento agli anni Sessanta senza alcuna icona riferita al cibo.

I manifesti tipografici del cinema. La collezione della Fondazione cineteca italiana 1919-1939, a cura di Roberto Della Torre e Elena Mosconi, Milano, il Castoro, 2001. Ricostruzione della vita dello spettacolo cinematografico a Milano tra le due guerre a partire dallo studio di un particolare fondo cartaceo, quello della Cineteca Italiana: 12.000 manifesti tipografici (non illustrati) relativi al cinema milanese dal 1919 al 1939. Anche nelle poche illustrazioni del volume il cibo non compare.

Reel art. Great posters from the golden age of the silver screen, a cura di Stephen Rebello and Richard Allen, New York, Abbeville Press, 1988.

Trecento manifesti rappresentativi dell'epoca d'oro del cinema americano (1910-1950) per illustrare l'evoluzione della grafica cinematografica. Solo due le immagini che fanno riferimento al cibo.

Schermi di carta. La collezione di manifesti del Museo nazionale del cinema di Torino. Il muto italiano 1905-1927, a cura di Paolo Berretto, Torino, Edizioni d'arte Fratelli Pozzo, 1995.

Catalogo pubblicato dal Museo Nazionale del Cinema che raccoglie parte delle sue collezioni di manifesti cinematografici relativi ai film del muto prodotti in Italia all'inizio del secolo. Solo qualche cenno al cibo in una icona di Vacchetti del 1909 e in una della Itala Film di Torino, senza titolo.

TODROS Rossella, *Manifesto*, Roma, Associazione Italiana Biblioteche, 1992.

Analisi di alcune collezioni di manifesti esistenti e studio del trattamento di questi documenti partendo dalla loro definizione e affrontando i problemi della descrizione e della conservazione.

Totò sui muri. Manifesti, locandine e foto di scena. Progetto Totò a Cerignola, 5-16 settembre 2001, a cura del Comune di Cerignola, Foggia, Edigraf, 2001.

Catalogo di locandine di film di Totò, un tempo banali pezzi di carta, oggi preziosi oggetti di collezionismo. Solo una icona, fra l'altro nemmeno fra le più incisive, per documentare la relazione che Totò ha sempre avuto con il cibo.

Manifestografia

S. Giovanni decollato, regia di Amleto Palermo, Roma, La rotografica romana, s.d.; locandina.

Film del 1940.

I messaggi trasferiti nelle icone della locandina hanno una rappresentazione a più livelli. Della religiosità della Napoli popolare descritta nel film non si leggono tracce nel manifesto; sono riprodotte scene di vita quotidiana 'rassicuranti': il soggiorno ad un tavolino da bar, una ricca tavola imbandita e alcuni personaggi ritratti in pose hollywoodiane. Siamo in tempo di guerra, la promozione delle pellicole deve avere una funzione rassicurante e consolatoria.

Riso amaro, regia di Giuseppe De Santis, grafica di R. Valcarengi, Roma, Vecchioni & Guadagno, 1964; locandina.

Film del 1949.

Niente del pathos descritto nel film dal regista, trova rappresentazione in questa locandina. Ancora una volta, il grafico preferisce catturare l'interesse del potenziale spettatore non richiamando il riso che, sia materialmente che simbolicamente, tesse il filo di tutta la vicenda tragica. È la prestanza e l'avvenenza della maggiorata fisica Silvana Mangano a guadagnare il primo piano sul manifesto, con il suo atteggiamento sprezzante, invitante e seduttivo.

Domenica d'agosto, regia di Luciano Emmer, grafica di Guerri, Roma, Vecchioni & Guadagno, s.d.; fotobusta.

Film del 1950.

La locandina si riferisce ad un film coevo alla ripresa economica post-bellica.

Come catturare meglio l'attenzione degli italiani al cinema ora che, superata la crisi, finalmente mangiano, fanno pic-nic nelle gite fuori porta? La foto di Ave Ninchi si presta a questa utilità, perchè fisicamente dà l'idea dell'abbondanza; l'attrice è ritratta mentre porge i piatti pieni di spaghetti.

L'Uomo, la bestia e la virtù, regia di Steno, Roma, Vecchioni & Guadagno, 1953; fotobusta.

Film del 1953.

È l'icona irridente di Totò ad assumere posizione di primo piano sulla foto. La scena ritrae sullo sfondo un laboratorio in cui si manipolano i dolci che daranno la svolta alla narrazione del film.

Questi fantasmi, regia di Renato Castellani, Roma, Ragioni, 1967; locandina.

Film del 1967.

È questo un esempio di riproduzione grafica del cibo nel cinema come attributo del profilo dei personaggi piuttosto che elemento narrativo. Il richiamo simbolico è tutto incentrato sulla riproduzione dei due beniamini del pubblico, Gassman e Loren, espressa con tratti accattivanti e provocatori.

Italian secret service. Il nostro agente Natalino Tartufato, regia di Luigi Comencini, grafica di Sandro Symeoni, Roma, P. Ragoni, 1968; locandina.

Film del 1967.

È un caso in cui il cibo è solo elemento descrittivo di 'contorno'. Volendo attrarre l'attenzione su un personaggio che scimmiotta atteggiamenti da agente segreto, nulla è più confacente alla descrizione della goffaggine di un piatto di spaghetti.

Operazione San Pietro, regia di Lucio Fulci, grafica di Giuliano Nistri, Roma, Ragoni, 1967; locandina.

Film del 1967.

Torna il tema del mangiare la pasta nell'icona di primo piano della locandina.

La riproduzione di questa consuetudine alimentare italiana identifica la dabbenaggine del profilo del personaggio, ma non coglie la vicenda del furto ad opera di una banda di ladruncoli a danno del Vaticano.

L'Oro del mondo, regia di Aldo Grimaldi, Roma, Ragoni, 1968; locandina.

Film del 1968.

Due patinate riproduzioni di giovani universitari e la comicità di due personaggi descritti nella loro relazione con i salumi, in epoca di contestazione studentesca, sono icone rassicuranti nell'invito ad un film dai toni leggeri e di evasione.

Alice's restaurant, regia di Arthur Penn, Roma, Rotoligrafica, 1970; locandina.

Film del 1969.

Il mito dei consumi alimentari all'americana è pienamente riprodotto nell'immagine. L'illustratore adopera un'informazione di tipo ambientale efficace che nel lasciar libero spazio alle proiezioni simboliche, attraggia il pubblico in sala.

La Mortadella, regia di Mario Monicelli, grafica di Averardo Ciriello, Roma, Rotoligrafica, 1971; locandina.

Film del 1971.

Ancora una volta la riproduzione iconica di un alimento non identifica una narrazione filmica, ma delinea il profilo della relazione fra i personaggi.

La Grande abbuffata, regia di Marco Ferreri, grafica di Sandro Symeoni, Roma, Rotoligrafica romana, 1973; locandina.

Film del 1973.

Se nel manifesto si fosse dovuto rappresentare il vero significato che Ferreri attribuisce all'abbuffata, il grafico avrebbe dovuto trasmettere immagini di morte esistenziale. Ma se il cibo provoca la morte, il messaggio può non essere ben accetto al pubblico e distogliere dalla visione.

Meglio allora ritrarlo in icona nella forma in cui l'immaginario collettivo è disposto a 'digerirlo'.

American graffiti, regia di George Lucas, Roma, Grafitalia, 1974; locandina.

Film del 1973.

Non a caso l'illustratore pone il bicchiere di Coca-Cola non solo al centro della scena, ma in cima ad un maglione.

L'America ha invaso il mercato dei consumi alimentari, è difficile sottrarsi alle mode.

La Coca-Cola piace, identifica..., è in cima ai desideri dei giovani.

Per qualche merendina in più, grafica di Mario Piovano studio Paradiso, Roma, Rotolitografica, 1970; locandina.

Film del 1973.

Anche in questa locandina il cibo è ritratto ad attributo delle qualità comiche di Stanlio ed Ollio. Sono loro il vero messaggio d'attrazione, il panino con il salame è solo un contorno descrittivo.

L'Anatra all'arancia, regia di Luciano Salce, grafica di Renato Casaro, Roma, P. Ragioni, 1975; locandina.

Film del 1975.

In anni in cui si negava l'indissolubilità del matrimonio e si affermavano i pieni diritti delle donne a scelte autonome, l'icona in modo provocatorio e irriverente ne riduce il profilo a pietanza prelibata da servire a tavola.

Il ...Belpaese, regia di Luciano Salce, s.l., s.n., s.d.; locandina.

Film del 1977.

Gli spaghetti, simbolo dell'Italia nel mondo, possono essere considerati una miscela esplosiva tanto quanto la situazione di chi, dopo tanti anni di lavoro svolto all'Estero, si ritrova a dover tornare in patria trovando tutto alquanto cambiato.

La Patata bollente, regia di Steno, grafica di Luciano Crovato, Roma, Cinestampa internazionale, 1979; locandina.

Film del 1979.

L'immagine di una bella tavola imbandita ed un titolo *ad hoc* per parlare di un film che affronta un tema che scotta: l'omosessualità.

Gegè Bellavita, regia di P. Festa Campanile, Roma, Ragioni, 1979; locandina.

Film del 1979.

In questo film il cibo si identifica con la vita senza preoccupazioni e sfaccendata del protagonista. Cibo e materasso: binomio perfetto per alludere ad un'idea di spensieratezza.

La Terrazza, regia di Ettore Scola, Roma, Rotolitografica, 1980; locandina.

Film del 1980.

Le informazioni fornite dal titolo e quelle fornite dall'immagine, in questo manifesto, coincidono. È facile che in un luogo come una terrazza si instaurino delle relazioni umane ed è altrettanto facile che piatti, spaghetti e posate ne facciano da sfondo.

Gente comune, regia di Robert Redford, Roma, Cinestampa internazionale, 1981; locandina.

Film del 1980.

Il cibo non è legato alla narrazione, ma è semplicemente il veicolo attraverso il quale l'immagine di una famiglia seduta a tavola cela il tema dello sfaldamento e la perdita dei valori.

Webgrafia

MONDA Andrea, *Cibo, cinema e omicidio*.

<http://www.railibro.rai.it/articoli.asp?id=463> (16/02/2007)

in www.railibro.it

Analisi delle due principali “vie” in cui il cibo diventerà protagonista nelle pellicole: il realismo e la fantasia, nel primo caso come specchio della quotidianità della vita umana, nel secondo come occasione per “dire altro”, come simbolo. L’articolo prende in considerazione le seguenti relazioni: cibo e identità nazionale, cibo e identità familiare, cibo e povertà, cibo e fame, cibo e nevrosi, cibo e “dietologia”, cibo e potere.

MONDA Andrea, *Cibo, cinema, sesso e...*

[www.railibro.rai.it/http://www.railibro.rai.it/articoli.asp?id=464](http://www.railibro.rai.it/articoli.asp?id=464) (16/02/2007)

in www.railibro.it

In questo articolo l’autore fa una carrellata di film in cui il cibo viene associato, direttamente e inequivocabilmente, al sesso per raccontare vicende imperniate sulla sessualità umana.

Food in film festival 4.

<http://foodinfilmfestival.it/index.asp> (16/02/2007)

in www.foodinfilmfestival.it

Il “Food in Film Festival” mette a confronto le diverse visioni cinematografiche su argomenti come la tavola, il gusto, i sapori, la golosità ma anche il mondo contadino con i suoi valori antichi, la tutela dell’ambiente, la produzione alimentare e vitivinicola, gli interessi industriali, le manipolazioni, genetiche e non, l’importazione di manodopera, l’innovazione tecnologica. Il “Food in Film Festival” vuole suggerire il confronto e la riflessione sulle modalità culturali di vedere e di gustare e invitare a sensibilizzare e incrementare la capacità critica e l’interazione di usi, costumi e contenuti. Ha come obiettivo finale, in una realtà unica e autenticamente accogliente, l’incontro e il confronto, tra cultori del gusto e cinefili, critici eno-gastronomici ed esperti cinematografici, produttori di vino e registi, difensori del territorio e sceneggiatori, contadini e cittadini.

MALVEZZI Marina, *Ricette da cinema. Ricette da film e libri famosi*.

<http://www.mangiarebene.com/cinema/index.html> (16/02/2007)

in www.mangiarebene.com

L’amore per il cinema e la buona tavola sono stati la fonte ispiratrice di questa sezione di Mangiarebene. In questa rubrica si trovano infatti piatti a volte insoliti che hanno fatto parte di storie e personaggi indimenticabili. È un modo non convenzionale di conoscere, attraverso una ricetta, la psicologia di un personaggio cinematografico o letterario, di descrivere una scena ed entrare, quindi, nel clima di una storia fantastica.

Slow Food on Film.

[http:// www.slowfoodonfilm.it](http://www.slowfoodonfilm.it) (16/02/2007)

Una rassegna unica al mondo di corti e documentari a tema gastronomico da tutto il mondo, che ha saputo costruirsi una piccola ma solida reputazione.

PICCIONE Carmela, *'Spaghetti & stars', la pasta protagonista al cinema in un libro di immagini rubate al set e alla vita privata di celebri attori.*

http://www2.adnkronos.com:8888/news/prod/bolletti/lefoto/2005/ott/spaghetti_star/pezzo.htm (16/02/2007)

in www.adnkronos.com

Un'analisi di film italiani nei quali la pasta fa da protagonista.

Un "pizzico" d'antico... e "quanto basta" di locale

Fino a pochi anni fa era ancora possibile trovare in qualche abitazione una di quelle raccolte casalinghe di ricette gastronomiche, costituite da un quaderno, conservato come una reliquia anche se vecchio, sgualcito, unto e pieno zeppo di appunti volanti, nel quale generazioni di massaie avevano avuto cura di annotare ogni sorta di pietanze e di esperimenti culinari, trascritti in maniera semplice ricorrendo frequentemente, per indicare la quantità degli ingredienti, non alla misura in grammi, bensì a frasi legate alla consuetudine, come un pizzico di..., una manciata di..., quanto basta di..., oppure, ...senza esagerare, ...secondo il gusto... ed altre simili. Quei quaderni erano l'espressione di una tradizione antica che, spesso, associava alle ricette avvenimenti familiari importanti, cosicché, talvolta, ai pasti umili, in grado di saziare in maniera conveniente ma anche di soddisfare il palato, si accostava la pietanza sofisticata, appresa dal cuoco, incontrato in occasione di una importante ricorrenza festeggiata in locali pubblici, e subito diligentemente annotata.

In questa breve rassegna bibliografica si è cercato di imitare le massaie del passato e fornire un pizzico di quelle suggestioni che solo un testo antico è in grado di trasmettere e quanto basta delle informazioni sociali, alimentari, gastronomiche e di cultura materiale reperibili nella varia e sempre originale documenta-

zione locale.

Nella prima sezione, dedicata alle opere di carattere generale edita dal XVI secolo sino al primo trentennio del XIX, sono state raccolte alcune particolari argomentazioni sul cibo, che, ad esempio, viene trattato nei termini della cultura medica da Germano Azzoguidi nella *Spezieria domestica...*, oppure sotto l'aspetto della stregoneria da Costantino Grimaldi nella *Dissertazione* in cui si investiga "quali sieno le operazioni ... della magia diabolica", o ancora, nell'ottica della gastronomia e dell'economia da Vincenzo Corrado in *I pranzi giornalieri...* e da Francesco Leonardi nel *Dizionario ragionato degli alimenti...*

Nella seconda sezione, rivolta, invece, alle pubblicazioni d'interesse locale antiche e recenti, sono proposti esempi emblematici di quanto prodotto in materia di alimentazione e culinaria: i consigli ai contadini della Reale Società Economica, per produrre, con poca spesa, cibi sani e gustosi; quelli di Michelangelo Manicone per saziare chi conduceva un'esistenza ai limiti della sopravvivenza e, molto spesso, era anche costretto a saltare i pasti; e, infine, le denunce contro la denutrizione e la povertà delle classi meno abbienti contenute nella *Statistica Murattiana del 1815* e nelle inchieste di Giacinto Scelsi del 1865, di Giuseppe Andrea Angeloni del 1884, di Errico Presutti del 1909, sino alle più recenti di An-

tonio Lo Re del primo ‘900 e di Franco Batini e Silvio Morena del 1964.

Accanto alle indagini sociali, non potevano mancare gli esempi dei provvedimenti di natura economica ed alimentare adottati, di volta in volta, dalle istituzioni governative centrali e locali, come quelli contenuti nelle prammatiche del Regno e nelle disposizioni della Dogana delle Pecore.

Infine, una certa attenzione è stata dedicata anche alle raccolte di vecchie ricette legate a tradizioni in via d’estinzione, privilegiando soprattutto le pubblicazioni di quanti hanno finanziato a proprie spese modeste edizioni a tiratura limitata che, in breve tempo, sono divenute introvabili e che, proprio per questo motivo, il Fondo Locale ha il compito di conservare e fare conoscere.

Sezione I

Un "pizzico" d'antico

ALAMANNI Luigi, *La coltivazione del sig. Luigi Alemanni, & Le api del s. Giovanni Rucellai gentiluomini fiorentini. Con aggiunta delli Epigrammi del medesimo Alemanni. Et di alcune Brevi annotazioni sopra le api. Non più stampata*, in Firenze, per Filippo Giunti, 1590.

ALAMANNI Luigi, *La coltivazione e gli epigrammi di Luigi Alemanni e Le api di Giovanni Rucellai... colle annotazioni del sig. dottor Giuseppe Bianchini da Prato sopra La coltivazione e di Roberto Titi sopra Le api con la vita dell'Alamanni scritta dal sig. co. Giammaria Mazzucchelli... e con una lettera del sig. Giovanni Checozzi...*, Bassano, Remondini, 1828.

ANDRIA Nicola, *Trattato delle acque minerali Seconda edizione riveduta ed accresciuta di molto dall'autore*, Napoli, s.n., 1783.

ARGENS Jean Baptiste: de Boyer, marquis d', *Reflexions historiques et critiques sur le gout et sur les ouvrages des principaux auteurs anciens et modernes par Monsieur le Marquis d'Angers*, a Amsterdam, chez François Changuion, 1743.

AZZOGUIDI Germano, *La spezieria domestica. Operetta utile a tutte quelle persone, che bramano di vivere lungamente, e necessaria a quelli che si trovano lontani dal medico o dallo speziale, come per lo più accade a chi vive nella campagna, nei chiostrì, collegi, ec. e a chi intraprende viaggi di terra, e principalmente di mare...*, in Venezia, nella stamperia Graziosi a Sant'Apollinare, 1784.

BALDINI Filippo, *Del divertimento della pesca*, in BALDINI Filippo, *Saggi sopra differenti soggetti del dottor Filippo Baldini...*, Napoli, s.n., 1786, vol. I.

BALDINI Filippo, *La sanità de' naviganti per uso dell'armata navale di sua maestà siciliana...*, Napoli, presso Michele Migliaccio, 1789.

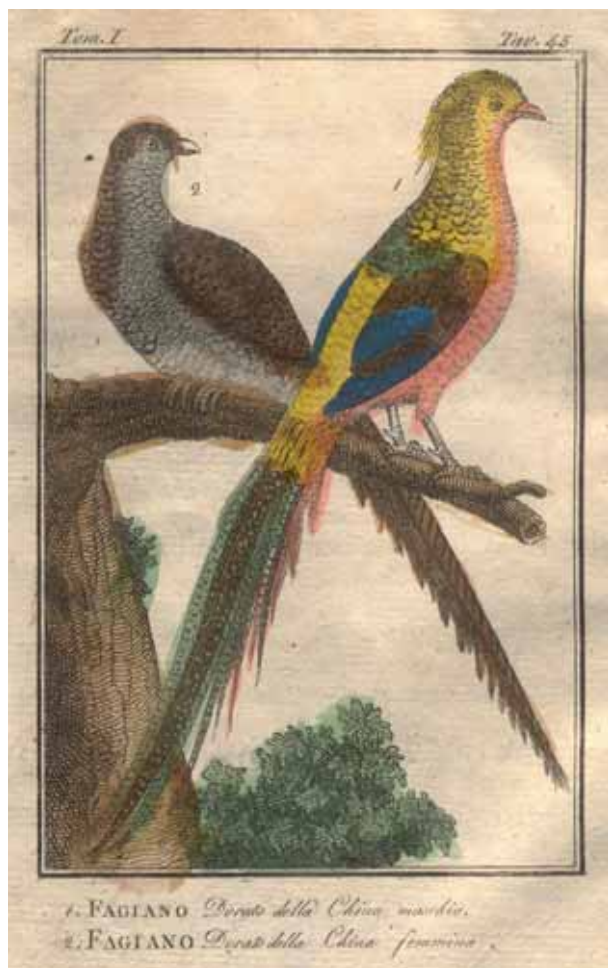
BALDINI Filippo, *Metodo di allattare a mano i bambini*, in BALDINI Filippo, *Saggi sopra differenti soggetti del dottor Filippo Baldini...*, Napoli, s.n., 1786, vol. I.

BALDINI Filippo, *Saggi intorno alla preservazione, e cura dell'umana salute del dottor Filippo Baldini... per prima volta in un sol colpo ridotti, emendati, ed accresciuti dall'Autore. Tomo Primo [-quinto]*, Napoli, presso Giuseppe Maria Porcelli Negoziante di Libri, e Stampatore della R. A. Militare, 1787.

BALDINI Filippo, *Saggi sopra differenti soggetti del dottor Filippo Baldini...*, Volume Primo [-quarto], Napoli, s.n., 1786.

BASSI Agostino, *Il pastore bene istruito opera del dott. Agostino Bassi di Lodi... nella quale s'insegna il modo di ben governare le pecore, specialmente le Spagnole, e di ritirare il più grande vantaggio. Aggiuntovi in fine il metodo da esso conosciuto in pratica il migliore di coltivare i pomi di terra per poter diminuire le spese ed accrescerne il prodotto*, Milano, dalla stamperia di Gio. Giuseppe Destefanis, 1812.

BASTIANI Annibale, *Analisi delle acque minerali di S. Casciano de' Bagni e dell'uso di esse nella medicina. Di Annibale Bastiani medico ai detti Bagni*, in Firenze, nella stamperia di S. A. R. per Gaet. Camb., 1770.



Il fagiano, da: BUFFON George Louis: Leclerc, comte de, *Il Buffon per l'adolescenza ossia Compendio dell'intera storia dei tre regni della natura...*, Napoli, presso N. Gervasi al Gigante n. 23, 1808-1816.

BONITO Marcello, *Terra tremante, o vero Continuatione de' terremoti dalla creatione del mondo fino al tempo presente, in cui s'ammirano metamorfosi della natura, ingoiamenti di paesi, aperture, e voragini della terra, assorbimenti d'isole... città ridotte in laghi, ed in cenere, inondazioni di mare, e di fiumi, ergimenti di colli, produzioni d'isole... piogge di sangue, di pietre, di lana, di animali, di latte, di manna, di grano, d'orgio, di vettovaglie, di cenere, di fiamme, di pesci, di rane, e di carne, prodigii, mostri, ed altre stravaganze, tutte da' terremoti prodotte. Del signor D. Marcello Bonito, marchese di S. Giovanni cavaliere dell'Ordine di Calatrava*, in Napoli, nella nuova stampa delli socii Dom. Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii ad istanza di Dom. Ant. Parrino, 1691.

BUFFON George Louis: Leclerc, comte de, *Il Buffon per l'adolescenza ossia Compendio dell'intera storia dei tre regni della natura arricchita con la Serie di tutte le necessarie figure, incominciando con quella d'Uomo, e proseguendo con le altre de' Quadrupedi, de' Rettili, Anfibi, Pesci, Insetti, e Volatili...*, Napoli, presso N. Gervasi al Gigante n. 23, 1808-1816.

CIRILLO Agnello, *De malo ebrietatis tractatus, quo scripturarum, patrum, et Sacrorum doctorum inconcussa auctoritate ebrietas pressundatur; et Viris Altari dicatis perpendendus traditur, ut sibi ceterisque consultant; atque Theatinae olim nunc Nolens Ecclesiae Archiepiscopo...* Nicolao Sanchez de Luna ab Agnello Cyrillo, Neapoli, ex typographia Jo. Francisci Paci, 1776.

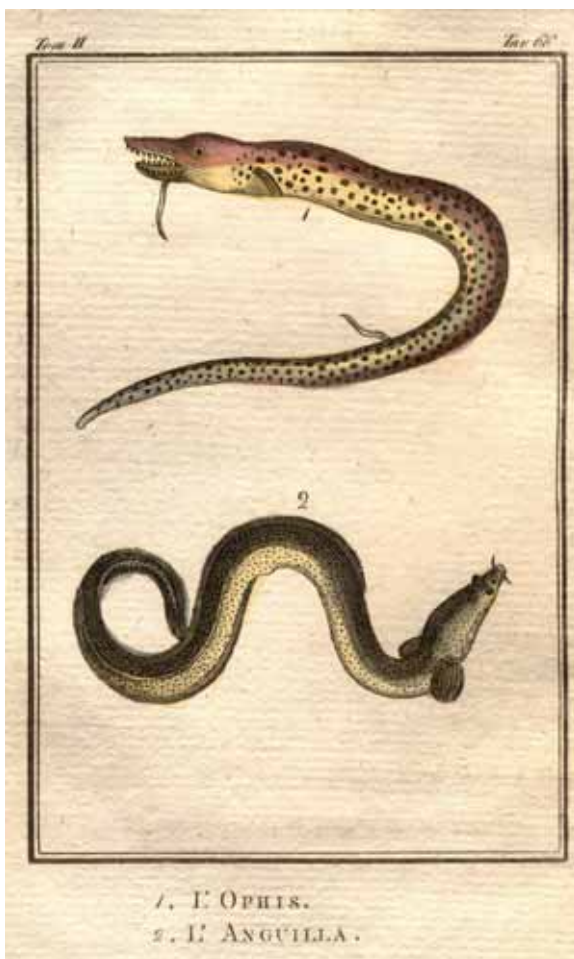
CRASSET Jean, *La manna del deserto per le persone in ritiro, colle considerazioni sopra le principali azioni del Cristiano, del Padre Giovanni Crasset della Compagnia di Gesù. Traduzione dal Francese di Selvaggio Canterani, Venezia, nella stamperia Baglioni, 1731.*

DANDOLO Vincenzo, *Del governo delle pecore spagnole e italiane e dei vantaggi che ne derivano. Saggio di Vincenzo Dandolo, Milano, dalla tipografia e fonderia di Luigi Veladini stampatore nazionale, 1804.*

DANDOLO Vincenzo, *La coltivazione dei pomi di terra considerata nei suoi rapporti colla nostra agricoltura col ben essere delle famiglie coloniche, dei possidenti, e dello Stato. Cenni de del conte Dandolo, Milano, dalla stamperia Sonzogno e compagni, 1817.*

D'AQUINO Tommaso Niccolo, *Delle delizie tarantine libri 4. Opera postuma di Tommaso Niccolo D'Aquino... Prima edizione da Cataldanton Atenisio Carducci... con sua versione in ottava rima e commento pubblicata ed all'eccellentissimo signore d. Michele Imperiali... dedicata, in Napoli, nella stamperia Raimondiana, 1771.*

DEL RIO Martin Antonio, *Disquisitionum magicarum libri sex, quibus cunctinentur accurata curiosarum artium, & vanarum superstitionum confutatio... Autore Martino Del Rio..., Venetiis, apud Iuntas, 1652.*



L'anguilla, da: BUFFON George Louis: Leclerc, comte de, *Il Buffon per l'adolescenza ossia Compendio dell'intera storia dei tre regni della natura...*, Napoli, presso N. Gervasi al Gigante n. 23, 1808-1816.

De Manna legendo, in *Nuova Collezione delle prammatiche del Regno di Napoli...*, Napoli, Stamperia Simoniana, 1803-1805, vol. VII.

ESTIENNE Charles, *L'agricoltura, e casa di villa di Carlo Stefano gentil'huomo francese, nuovamente tradotta dal cavaliere Hercole Cato ferrarese.... Aggiuntavi in questa impressione ultima la Caccia del lupo necessaria alla casa di villa del sig. Giovanni di Clamorgano...* Con tre tavole, una de' capitoli, l'altra delle cose più notabili, & la terza delle cose appartenenti alla medicina, in Venezia, presso Marco Ginammi, 1648.

FERRARIO Giuseppe Antonio, *L'agente in campagna ossia regola sperimentata per migliorare i prodotti d'ogni genere d'agricoltura secondo le terre e clima d'Italia opera di Giuseppe Antonio Ferrario accomodata all'intelligenza de contadini per loro maggior profitto...*, Milano, dalla tipografia di commercio subentrata a quella di Francesco Pulini al Bocchetto, 1818.

GIOENI Giuseppe, *Descrizione di una nuova famiglia e di un nuovo genere di testacei trovati nel litorale di Catania da Giuseppe Gioeni cavaliere dell'Ordine Gerosolimitano. Con qualche osservazione sopra una spezia di ostriche...*, Napoli, s.n., 1783.

GINANNI Francesco, *Delle malattie del grano in erba trattato storico fisico del conte Francesco Ginanni patrizio ravennate con note perpetue ad esso trattato*, in Pesaro, nella stamperia Gavelliana, 1759.

GRIMALDI Costantino, *Dissertazione in cui si investiga quali sieno le operazioni che dipendono dalla magia diabolica e quali quelle che derivano dalle magie artificiale e naturale e qual cautela si ha da usare nella malagevolezza di discernerele di Costantino Grimaldi*, in Roma, nella stamperia di Pallade appresso Niccolò, e Marco Paglierini mercanti di libri, e stampatori a Pasquino, 1751.

HOME Francis, *I principi dell'agricoltura e della vegetazione opera del signor Francesco Home inglese... Tradotta dal francese, con una Prefazione, e Note del traduttore...*, In Venezia, presso Giacomo Caroboli, 1775.

LA QUINTINIE Jean: de, *Trattato del taglio de gl'alberi fruttiferi del fu monsù della Quintinye'*, tradotto dalla lingua francese all'italiana da N. N..., in Bassano, per Gio. Antonio Remondin j, 1697.

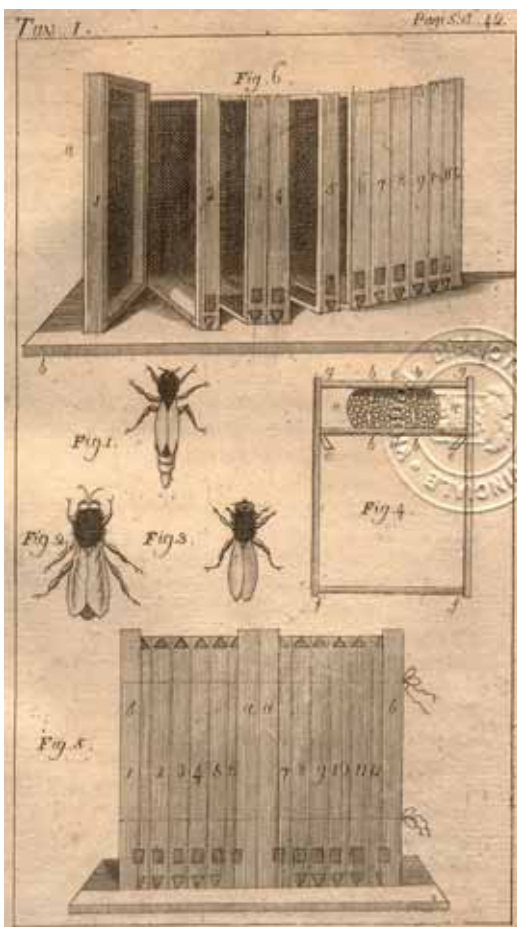
LEONARDI Francesco, *Dizionario ragionato degli alimenti in cui si tratta dell'origine, natura, nomi, uso, abuso, scelta, stagioni, preparazioni, effetti, qualità e proprietà di ogni sorta di cibi, e di bevande, e dei mezzi semplici, onde conservarsi in sanità, e tenere lontane le malatie. Di Francesco Leonardi Romano*, Roma, nella stamperia di Paolo Giunchi, 1795.

LE ROY Alphonse Vincent Louis Antoine, *La medicina curativa ossia la purgazione diretta a togliere la causa delle malattie riconosciuta e analizzata in quest'opera e comprovata dai fatti del signor Le Roy... Traduzione eseguita sulla dodicesima Parigina del C. Lorenzo Panfili, parte prima [-quarta],* Napoli, dalla tipografia di Agnello Nobile libraio-stampatore Strada Trinità Maggiore n. 8, 1825-1826.

Libri de re rustica a Nicolao Angelio viro consumatissimo nuper maxima diligentia recogniti & typis excusi, cum indice & expositione omnium dictionum. Catonis. Varronis. Columellae. Palladij. Quae aliqua enucleatione indigebant. Additis nuper commentarijs Iunij Pompo. Fortunati in librum De cultu hortorum, cum adnotationibus Philippi Beroaldi. M. Catonis lib. 1. M. Terentij Varronis. Lib. 3. L. Iunij Moderati Columellae. Lib. 12. Eiusdem de arboribus Liber separatus ab alijs. Palladij lib. 14. De duobus dierum generibus, simulque de umbris & oris, quae apud Palladium, Florentiae, per heredes Philippi Iuntae, 1521. Die XXVIII. Mensis Septembris.

LIEUTAUD Joseph, *Synopsis universae praeceos medicae, in binas partes divisa, quorum prior omnium morborum conspectum exhibet, altera vero rem medicamentariam, perpetuis commentariis illustrati, sistit, cui subjungitur Liber De Cibo et Potu. Tomus primus [- secundus]... Autore Jos. Lieutaud..., Patavii, typis gallicis, tum latinis, multo ampliorem, & accuratorem, exacta.*

LOMBARD Claude Philippe, *Manuale per il proprietario delle api, che contiene i precetti sopra il modo di moltiplicarle, di governarle e di trattare i loro prodotti. Di m.r Lombard. Traduzione sopra la quarta edizione francese, rivista, corretta, ed aumentata,* Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1811.



Istruzioni per l'apicoltura, da:
LOMBARD Claude Philippe,
Manuale per il proprietario delle api,...,
Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1811.

MERLI Francesco, *Riflessioni storico mediche intorno all'uso della cioccolata, del the, e del caffè di Francesco Merli... Terza edizione, corretta ed accresciuta, coll'aggiunta d'altre storico pratiche Riflessioni intorno all'uso del tabacco, dell'Autore medesimo*, in Napoli, per Vincenzo Flauto, 1779.

NATI Pietro, *Breve discorso di M. Pietro Nati da Bibbiena... intorno alla natura del popone e sopra il cattivo uso del ber fresco con la neve*, in *Raccolta d'opuscoli scientifici e filologici...*, In Venezia, appresso Cristoforo Zane, 1730, vol. I.



Frontespizio, da:
PISANELLI Baldassarre,
Trattato della natura de' cibi et del bere...,
Venezia, appresso Antonio Vertano & Fratelli, 1593.

NOUGARET Pierre Jean Baptiste, *Bellezze della storia di Sicilia e di Napoli ossia compendio degli annali di questi popoli, contenente ciò ch'essi offrono di più curioso e di più interessante, fino a' nostri giorni; con un breve cenno su' costumi e gli usi de' siciliani e de' napoletani...*, Napoli, presso Agnello Nobile libraio-stampatore Strada Toledo n. 165 e 166, 1821.

OPPIANUS: Anazarbensis, *Della pesca, e della caccia tradotto dal greco, e illustrato con varie annotazioni da Anton Maria Salvini...*, in Firenze, nella stamperia di sua altezza reale. Appresso il Tartini, e 'l Franchi, 1728.

PILLA Nicola, *Lettera fisico-economica fatta in occasione dell'analisi dell'acqua di Venafro dal dottor Nicola Pilla al signore D. Giuseppe Vairo...*, Napoli, s.n., 1795.

PISANELLI Baldassarre, *Trattato della natura de' cibi et del bere del sig. Baldassarre Pisanelli medico bolognese. Nel quale non solo tutte le virtù, & i vitij di quelli minutamente si palesano, ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano, tanto nell'apparecchiarli per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceverli. Distinto in un vago e bellissimo partimento, tutto ripieno della dottrina de' più celebrati medici, & filosofi con molte belle historie naturali*, Venezia, appresso Antonio Vertano & Fratelli, 1593.

Ragionamento intorno alla natura e facoltà dello zucchero, in *Raccolta d’opuscoli scientifici e filologici...*, in Venezia, appresso Cristoforo Zane, 1732.

Raccolta di osservazioni appartenenti a varj Professori dell’arte salutare, ed a varj siti del Regno di Napoli concernenti ai prosperi effetti dell’uso del vino amaro anti-febbrile del dott. Salvatori..., Napoli, presso Angelo Coda, 1810.

RICCI Jacopo, *Catechismo agrario per uso dei contadini e dei giovani agenti di campagna di Jacopo Ricci...*, Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1815.

Scelta di notizie interessanti l’agricoltura, la pastorizia e l’applicazione de’ naturali prodotti agli usi degli abitanti del Regno di Napoli, ed alla loro industria..., Napoli, dalla tipografia de’ fratelli Masi Largo del castello, N. 20. A spese del sig. Romilly, negoziante di libri Strada S. Giacomo N. 32, 1812.

SPALLANZANI Lazzaro, *Viaggi alle Due Sicilie e in alcune parti dell’Appennino dell’abbate Lazzaro Spallanzani...*, in Pavia, nella stamperia di Baldassare Comini, 1792-1797.

THAER Albert, *Principj ragionati di agricoltura tradotti dal tedesco di A. Thaer in francese da E. V. Crud. e trasportati in italiano, con aggiunta di annotazioni da Luigi Targioni...*, Napoli, dalla stamperia Masi, 1816-1818.

TOGGIA Francesco, Di Francesco Toggia... *Intorno all’educazione, miglioramento, e conservazione delle razze de’ porci memoria coronata dalla Società d’agricoltura di Parigi*, Torino, coi tipi vedova Pomba e figli, 1820.

VALLISNIERI Antonio, *Dell’uso e dell’abuso delle bevande e bagnature calde, o fredde di Antonio Vallisnieri.... Quarta impressione, cui evvi annessa una erudita Dissertazione del Celebre suo Zio, intitolata De potu vini caldi, autore Johanne Baptista Davini...*, in Napoli, a spese di Berardino Gessari, 1734.

Sezione II

"Quanto basta" di locale

Alcuni cenni sulla fabbricazione del vino, in REALE SOCIETÀ ECONOMICA DI CAPITANATA, *Giornale degli atti della Reale Società Economica di Capitanata*. Volume XI, Bari, per Sante Cannone e figli, 1846.



Il pasto del bracciante dopo il lavoro, da: BATINI Franco, *Inchiesta sull'alimentazione dei braccianti agricoli...*, Roma, s. n., 1964.

ANGELINI Gregorio, *I confini l'acqua le colture*, di Gregorio Angelini e Giuseppe Carlone, Cavallino, Capone, 1984.

Annonariae Urbanae Leges, in *Nuova Collezione delle prammatiche del Regno di Napoli...*, Napoli, Stamperia Simoniana, 1803-1805, vol. II.

ANTOLINI Piero, *Puglia degli ulivi*, Foggia, Grenzi, 1982.

ARBUSTI Giovanni Nino, *La cucina garganica. Il promontorio in padella*, Firenze, MCS, 1988.

BATINI Franco, *Inchiesta sull'alimentazione dei braccianti agricoli di Puglia e Lucania*, a cura di Franco Batini e Silvio Morena, Roma, s. n., 1964 (Foggia, Leone).

BELLI D'ELIA Pina, *La Puglia*, contributi di Michele D'Elia et al., Roma, L'Espresso, 1980.

BERGAGLIO Giuseppe, *Federico II e la pasta*, in *La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II*, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia-Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina, [1984].

Bevete Puglia. Un viaggio alla scoperta della civiltà del vino, Bari, Cesdim, 1976.

BORDÒ Carlo, *Dello zuccaro. Storia e cultura della canna. Estrazione del succo. Condensamento e cristallizzazione di esso*, in «Poliorama Pittoresco», II (1838), 1.

BOZOLI Giuseppe Maria, *Le anguille di Comacchio e propinamento di esse*, in «Poliorama Pittoresco», X (1845), 1.

BRONZINI Giovanni Battista, *La Puglia e le sue tradizioni*, Bari, Laterza, 1996.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI FOGGIA, *Il tratturo del re. A passo lento tra i borghi della transumanza. Itinerario 1. Lucera-Castel di Sangro*, Foggia, Grenzi, 2006.

CAMPANARO Michele, *Deliceto in cucina. A tavola con Annina e Giuseppina*, Foggia, Kiatos, 2004.

CAPOZZI Angelo, *Il terrazzano cacciatore foggiano*, s. l., s. n., 1987 (San Severo, Cromografica Dotoli).

CAPUANO Michele, *Gargano amore. (Reperti di ghiottonerie garganiche)*, presentazione di Luigi Sada, Bari, la Vallisa, 1987.

CASSITTO Raffaele Vittorio, *L'industria delle ciammaruchelle in Capitanata*, Foggia, Cardone, 1922.

CIMAGLIA Natale Maria, *Della natura e sorte della coltura delle biade in Capitanata all'eccellentissimo signor marchese d. Gioseppe Palmieri...*, Napoli, presso Filippo Raimondi, 1790.

La civiltà della transumanza. Storia, cultura e valorizzazione dei tratturi e del mondo pastorale in Abruzzo, Molise, Puglia, Campania e Basilicata, a cura di Edilio Petrocelli, Isernia, Iannone, 1999.

COLACICCO Giuseppe, *Caccia in Puglia e Lucania. Come, dove, quando si può far carniere*, Foggia, Leone, 1959.

COLACICCO Giuseppe, *Daunia venatoria*, Foggia, Ente provinciale per il turismo, 1956.

COLAPIETRA Raffaele, *Foggia mercantile e la sua fiera*, di Raffaele Colapietra e Antonio Vitulli, Foggia, Daunia, 1989.

COLONNA Giovanni, *La cucina pugliese*, Cavallino, Capone, 1999.

La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia - Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina, [1984].

CORRADO Vincenzo, *Il credenziere di buon gusto. La manovra della cioccolata e del caffè...*, Sala Bolognese, Forni, 1991.

Ristampa facsimile dell'edizione: Napoli, Stamperia Raimondiana, 1778.

CORRADO Vincenzo, *Il cuoco galante opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado*, Roma, Vivarelli e Gullà, 1972.

Ristampa facsimile dell'edizione: Napoli, Stamperia Raimondiana, 1786.

CORRADO Vincenzo, *I pranzi giornalieri variati, ed imbanditi in 672 vivande secondo i prodotti delle stagioni lavoro dell'autore del cuoco galante Tomo 1 [-2] che include la stagione di primavera, e di està*, Napoli, nella stamperia di Michele Migliaccio, si vendono nella libreria di Giuseppe Russo strada Nido num. 13, 1809.



Pastori a tavola, da: *La civiltà della transumanza...*, a cura di Edilio Petrocelli, Isernia, Iannone, 1999..

CORRADO Vincenzo, *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli e delle cacce riserbate al real divertimento ricercate, ed esaminate da fra Vincenzo Corrado*, Napoli, nella stamperia di Nicola Russo, 1792.

CORRADO Vincenzo, *Scuola di generale agricoltura, e pastorizia adattata alle varie provincie del Regno di Napoli ed insieme il trattato "Delle Api e dei Filugelli"* lavoro di Vincenzo Corrado Celestino, Napoli, presso Vincenzo Orsino, 1804.

CORSI Pasquale, *Aspetti di vita quotidiana nelle carte di Lucera del secolo XIII*, in *Miscellanea di storia lucerina...*, Lucera, CRSEC FG/30, 1989.

CORSI Pasquale, *Arredi domestici e vita quotidiana*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno svevo...*, a cura di Giosuè Musca, Bari, Dedalo, 1987.

CRETÌ Giorgio, *Erbe e malerbe in cucina*, Milano, Sipiel, 1987.

CRETÌ Giorgio, *La cucina del Sud. Aspetti significativi della cucina popolare campana, pugliese, lucana, calabrese e siciliana*, Lecce, Capone, 2000.

CUA Giuseppe, *Della patata e de' suoi usi*, in «Il Lucifero», VI (1844), 1.

CURATO Giulio, *Contadini dell'agro di Troia*, Roma, Tip. Operaia Romana, 1939.

CURATO Giulio, *Monografie di famiglie borghesi del comune di Troja (provincia di Foggia)*, Torino, Società Tip. Ed. Nazionale, 1910.

D'AMBROSIO Angelo, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno, sec. 17.-19.*, Bari, Cacucci, 1998.

De Annona Civitatis Neapolis et Regni, in *Nuova Collezione delle prammatiche del Regno di Napoli...*, Napoli, Stamperia Simoniana, 1803-1805, vol. II.

De Bestiis vaccinis, seu bobus non mactandis, in *Nuova Collezione delle prammatiche del Regno di Napoli...*, Napoli, Stamperia Simoniana, 1803-1805, vol. III.

DE CESARE Carlo, *Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia...*, Napoli, presso T. Guerrero e C., 1859.

DE DOMINICIS Francesco Nicola, *Lo stato politico, ed economico della dogana della mena delle pecore di Puglia esposto alla maestà di Ferdinando IV re delle Sicilie...*, Napoli, presso Vincenzo Flauto regio impressore, 1781.

DE LEO Carmine, *Il pane dei santi. Le pietanze nella religiosità popolare*, Foggia, Incontro alla luce, 1998.

DE LEO Carmine, *Storia gastronomica della Capitanata*, Foggia, L'Ulivo, 1991.

DE LEONARDIS Giuseppe, *Monografia generale del promontorio Gargano...*, Napoli, Stab. Pol. di Tiberio Pansini, 1858.

Del latte e dei suoi usi principali nell'economia domestica, in REALE SOCIETÀ ECONOMICA DI CAPITANATA, *Giornale degli atti della Reale Società Economica di Capitanata. Volume XI*, Bari, per Sante Cannone e figli, 1846.

DELLA MARTORA Francesco, *La Capitanata e le sue industrie sommariamente descritte*, Napoli, stab. della Minerva Sebezia, 1846.

DELLA MARTORA Francesco, *Risultamenti statistici su la coltura de' cereali, legumi, formentone e biade in Capitanata pel 1839*, in REALE SOCIETÀ ECONOMICA DI CAPITANATA, *Giornale degli atti della Reale Società Economica di Capitanata. Volume V*, Napoli, dalla tipografia Trani, 1839-1840.

DEL VISCIO Giuseppe, *Coltivazione malattie e commercio degli agrumi*, Bari, tip. Pasquale Lo Sasso, 1900.

DE NITTIS Pasquale, *Descrizione e stima degli agrumeti del Gargano*, Foggia, tip. Cardone, 1886.

DE PIERI Gaetano, *La Capitanata. Appunti e note statistiche illustrative*, Sansevero, tip. Dotoli, 1909.

DOROTEA Lionardo, *Della caseazione artificiale e de' mezzi per migliorare quella di Puglia*, in REALE SOCIETÀ ECONOMICA DI CAPITANATA, *Giornale degli atti della Reale Società Economica di Capitanata. Volume III*, Napoli, dalla tipografia Trani, 1837-1838.

DURANTE Rina, *Cerere e Bacco. Una civiltà da salvare*, Fasano, Schena, 2000.

FARAGLIA Nunzio Federico, *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, Sala Bolognese, Forni, 1983.

Riproduzione facsimile dell'edizione: Napoli, Nobile, 1878.

Foggia e la sua provincia, a cura di Claudio Grenzi e Antonio Ventura, contributi di Gloria Fazia et al., Foggia, Grenzi, 1988.

Foggia prodotti della natura, Foggia, Grenzi, 1997.

FOSCARINI Antonio Edoardo, *Cucina popolare ed aristocratica in Terra d'Otranto. Con un inedito di Niccolo Foscari*, prefazione di Mario Cazzato, Cavallino, Capone, 1991.

FRANCIONI VESPOLI Giuseppe, *Itinerario per lo regno delle Due Sicilie di Giuseppe Francioni Vespoli...*, Napoli, dalla stamperia francese poi presso Cataneo, Fernandes e Comp., 1828-1830.

FRANCIOSA Luchino, *La transumanza nell'appennino centro-meridionale*, Napoli, s. n., 1950 (Napoli, tip. R. Pironti e Figli).

FREDERICUS <imperatore ; 2>, *De arte venandi cum avibus*, edizione e traduzione italiana del ms. lat. 717 della Biblioteca universitaria di Bologna collazionato con il ms. Pal. Lat. 1071 della Biblioteca apostolica Vaticana, a cura di Anna Laura Trombetti Budrieri, prefazione di Ortensio Zecchino, Roma-Bari, Laterza, 2000.

FREJAVILLE Mario, *Puglia gastronomica. Vetrina di specialità e vini tipici della regione*, Foggia, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Foggia, 1970.

GALANTE Grazia, *La cucina tradizionale di San Marco in Lamis*, Bari, Malagrino, 1999.

GALANTI Giuseppe Maria, *Nuova descrizione storica e geografica delle Sicilie dell'avvocato Giuseppe M. Galanti*, Napoli, nel Gabinetto Letterario, 1786-1792.

GALASSO Giuseppe, *L'altra Europa. Per un'antropologia storica del Mezzogiorno d'Italia*, Milano, Mondadori, 1982.

GALIANI Ferdinando, *Della perfetta conservazione del grano. Discorso di Ferdinando Galiani napoletano, pubblicato sotto il nome di Bartolommeo Intieri toscano con sette tavole in rame*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1821.

GAUDIANI Andrea, *Notizie per il buon governo della Regia dogana della mena delle pecore di Puglia*, a cura di Pasquale di Cicco, Foggia, Editrice Apulia, 1981.

GRANATA Luigi, *Economia rustica per lo regno di Napoli*, Napoli, N. Pasca, 1830.

Grecia Salentina. La cultura gastronomica, a cura di Carla Barbano et al., Lecce, Manni, 2001.

IMPAGNATIELLO Lorenzo, *I funghi del Gargano...*, Manfredonia, Edizioni del Golfo, 1987.

INTERESSE Giuseppe, *Puglia mitica. Dei proverbi, dei guaritori, dei soprannomi, degli scongiuri, del campanilismo, del tarantolismo, della licanthropia, del pane fatto in casa...*, Fasano, Schena, 1983.

Istruzione pratica su la coltivazione delle patate, in REALE SOCIETÀ ECONOMICA DI CAPITANATA, *Giornale degli atti della Reale Società Economica di Capitanata. Volume XI*, Foggia, dalla tipografia di Giacomo Russo, 1835.

ITALIA. GIUNTA PARLAMENTARE SULLE CONDIZIONI DEI CONTADINI NELLE PROVINCE MERIDIONALI E NELLA SICILIA, *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia. Puglie. Relazione del delegato tecnico Errico Presutti*, Roma, Bertero, 1909.

ITALIA. GIUNTA PARLAMENTARE SULLE CONDIZIONI DEI CONTADINI NELLE PROVINCE MERIDIONALI E NELLA SICILIA, *Materiali per lo studio delle condizioni dei lavoratori della terra nel Mezzogiorno*, 2 voll.: vol. I, *Capitanata e Puglie*, Roma, Bertero, 1909.

ITALIA. GIUNTA PER L'INCHIESTA AGRARIA E SULLE CONDIZIONI DELLA CLASSE AGRICOLA, *Inchiesta Jacini. Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola. Volume XII. Relazione del Commissario Barone Giuseppe Andrea Angeloni, depulato del Parlamento, sulla quarta circoscrizione (Province di Bari, Foggia, Lecce, Aquila, Chieti, Teramo e Campobasso)*, Sala Bolognese, Forni, 1986.
Riproduzione facsimile dell'edizione: Roma, 1884.

IVONE Diomede, *Attività economiche vita civile e riti religiosi sui percorsi della transumanza in età moderna*, Torino, Giappichelli, 1998.

LABADESSA Rosario, *Il Tavoliere di Puglia dalla pastorizia all'agricoltura. Esperimenti borbonici di colonizzazione*, Roma, Pinciana, 1933.

LA SORSA Saverio, *La gente di mare: abitudini e costumi*, Napoli, l'Arte tipografica, s. d..

LA SORSA Saverio, *La pastorizia pugliese e le sue costumanze*, Firenze, tip. Coppini, 1942.

LA SORSA Saverio, *Storia e folclore della Mena delle Pecore in Puglia*, Bari, Cressati, 1955.

LAZZARO Dino, *Tratturi e transumanze*, in *La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II*, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia-Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina [1984].

Il libro rosso della città di Foggia, a cura di Pasquale di Cicco, Foggia, Amministrazione provinciale di Capitanata, 1965.

LICINIO Raffaele, *Uomini e terre nella Puglia medievale dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari, Edizioni dal Sud, 1983.

LORDI Enzo, *Il Gargano. Folclore e gastronomia...*, Foggia, Edizioni del Rosone, 1997.

LO RE Antonio, *Capitanata. Nuovi studi economici*, Cerignola, Pescatore, 1913.

Lo RE Antonio, *Capitanata triste*, s.l., Scienza e diletto, 1903.

Lo RE Antonio, *Le proletarie del Tavoliere*, Pescara, Trifiletti, 1910.

LONGANO Francesco, *Viaggi dell'abate Longano per lo Regno di Napoli. Vol. II. Capitanata*, Napoli, presso Domenico Sangiacomo, si vendono carl. 6 nella Società Letteraria, 1790.

LOWENSTEIN Hubertus, *La cucina imperiale alla corte di Federico II*, in *La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II*, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia-Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina, [1984].

MACRY Paolo, *Mercato e società nel Regno di Napoli. Commercio del grano e politica economica nel Settecento*, Napoli, Guida, 1974.

MALPICA Cesare, *Il giardino d'Italia. Scene, costumi, impressioni, paesaggi e rimembranze durante un viaggio nelle provincie del Regno, fascicolo I, Le Puglie*, Napoli, all'insegna di Salvator Rosa, 1841.

MANICONE Michelangelo, *La fisica appula del p. f. Michelangelo Manicone lettore giubilato in sagra teologia ed esprovinciale francescano degli osservanti...*, Napoli, presso Domenico Sangiacomo, 1806-1807.

MARTIN Jean Marie, *Le travail agricole: rytmes, corvées, outillage*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno svevo...*, a cura di Giosuè Musca, Bari, Dedalo, 1987.

MARTINELLI Marco, *In tema di spaghetti*, in *La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II*, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia-Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina [1984].

MARZOLLA Benedetto, *Carta dei prodotti alimentari delle provincie continentali del Regno delle Due Sicilie eseguita a cura del Real Ministero di Stato dell'Interno da Benedetto Marzolla*, in MARZOLLA Benedetto, *Descrizione del Regno delle Due Sicilie per provincie e indicante la rispettiva circoscrizione civile, giuidiziaria ed ecclesiastica..., i prodotti naturali ed industriali...*, Napoli, s. n., 1856.

Metodo per seccare i legumi, in REALE SOCIETÀ ECONOMICA DI CAPITANATA, *Giornale degli atti della Reale Società Economica di Capitanata. Volume XI*, Bari, per Sante Cannone e figli, 1846.

MINARDI Giovanni, *La cultura pugliese attraverso il dialetto e le immagini*, Bari, Levante, 1985.

NARDINI Giuseppe, *L'agricoltura e gli agricoltori del Gargano. Monografia*, Napoli, tip. L. Del Giudice, 1914.

ONORATI Nicola <detto Columella>, *Delle cose rustiche opera del p. Niccola Onorati...*, Napoli, presso Giuseppe Maria Porcelli, 1791-1793.

PALMIERI Giuseppe, *Riflessioni sulla pubblica felicità relativamente al regno di Napoli*, Napoli, presso i fratelli Raimondi, 1787.

PASQUALE Giuseppe Antonio, *L'insalata mischiata de' Napoletani*, in «Il Lucifero», VI (1844), 24.

PECORARI Vincenzo, *Memoria sulla regia salina di Barletta di Vincenzo Pecorari amministratore generale della Dogana di Napoli e sua giurisdizione*, in Napoli, per Vincenzo Flauto, 1784.

PENSATO Guido, *Il Tavoliere imbandito. La cucina della provincia di Foggia tra Gargano e Appennino Dauno*, Foggia, Grenzi, 2002.

PENSATO Guido, *Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitanata. Materiali*, a cura di Guido Pensato e Saverio Russo, presentazione di Massimo Montanari, contributi di Francesca Freda *et al.*, Foggia, Grenzi, 2005.

PEPE Antonietta, *Le ricette della mia cucina pugliese*, Firenze, Edizioni del Riccio, 1978.

PERIFANO Casimiro, *Della ornitologia, seguita da breve cenno su i volatili nella provincia di Capitanata, e dal ragguaglio dei modi di Aucupio quivi in uso. Memoria di Casimiro Perifano*, in «Poligrafo de la Capitanata», (1833) vol. I.

PINTO Domenico, *La terra dell'ulivo. Guida enogastronomia della Puglia...*, Bari, Adda, 1993.

PORSIA Franco, *I cavalli del Re*, Fasano, Schena, 1986.

PRIGIONIERI Antonella, *Comunità religiose e regimi alimentari nella Capitanata moderna*, Bari, Cacucci, 2002.

Puglia a tavola, Bari, Adda, 1979.

Puglia dalla terra alla tavola, Bari, Adda, 1990.

Puglia. Guida turistica e gastronomica, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 1978.

RICCHIONI Vincenzo, *La Statistica del reame di Napoli del 1811. Relazioni sulla Puglia*, Trani, Vecchi, 1942.

RICCI Concetta, *Le ricette di Concetta*, Foggia, Grafilandia, 2000.

ROSATI Giuseppe, *Discorso sull'agricoltura di Puglia*, s. l., s. n., s. d., [dopo il 1764].

ROSATI Giuseppe, *I forni di Foggia. Memoria di Giuseppe Rosati*, in «Giornale Fisico-Agrario della Capitanata», Foggia, dalla tipografia di Giacomo Russo, I (1830), vol. I.

ROSATI Giuseppe, *Le industrie di Puglia descritte da Giuseppe Rosati...*, in Foggia, presso Giuseppe Verriento, 1808.

RUSSO Saverio, *Grano, pascolo e bosco in Capitanata tra Sette e Ottocento*, prefazione di Angelo Massafra, Bari, Edipuglia, 1990.

SADA Luigi, *Cucina pugliese alla poverella*, Foggia, Edizioni del Rosone, 1991.

SADA Luigi, *Il sacro e il profano nella cucina pugliese. L'antica cucina dei monasteri, dei seminari e degli stuzzichini dell'amore*, Bari, Edizioni del Centro librario, 1989.

SADA Luigi, *La tradizione gastronomica italiana. Puglia*, Milano, Sipiel, 1989.

SAUCHELLI Gennaro, *La passata, l'attuale e la futura sorte del terrazzano di Foggia...*, Foggia, tipografia di Giuseppe Ciampitti, 1861.

SCELSI Giacinto, *Statistica generale della provincia di Capitanata...*, Milano, coi tipi di G. Bernardoni, 1867.

SEMERARO Luca, *Gastronomia in Puglia*, in *La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II*, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia-Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina [1984].

SOCCIO Pasquale, *Federico II di Svevia e la sua tavola*, in *La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II*, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia-Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina [1984].

STANZIANO Angelina, *Puglia. La tradizione in cucina*, di Angelina Stanziano e Laura Santoro, Fasano, Schena, 1998.

La "statistica" del Regno di Napoli nel 1811, a cura di Domenico Demarco, Roma, Accademia nazionale dei Lincei, 1988.

TENORE Michele, *Cenno sulla geografia fisica e botanica del Regno di Napoli*, Napoli, Tip. Zambraja, 1827.

TENORE Michele, *Saggio sulle qualità medicinali delle piante della flora napoletana, e sulla maniera di surrogarle alle droghe esotiche del dottor Michele Tenore*, Napoli, nella tipografia Coda, 1808.

Il terrazzano, a cura di Lucio Masullo, s. l., s. n., 2002.

TIBOLLO Attilio, *A tavola con Federico II*, Foggia, Comune di Foggia, s. d..

Vini di Capitanata, Foggia, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, 1988.

VITAGLIANO Michele, *La viticoltura in Puglia*, in *La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II*, Quinto Convegno di studi sulla civiltà della tavola (Foggia-Pugnochiuso maggio 1977), Milano, Accademia italiana della cucina [1984].

VITAGLIANO Michele, *Storia del vino in Puglia*, Roma-Bari, Laterza, 1985.

VITOLO Giovanni, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno svevo...*, a cura di Giosuè Musca, Bari, Dedalo, 1987.

VOCINO Michele, *A orza a poggia. Curiosità storiche economiche turistiche della Dauria*, Roma, Palombi, 1951.

VOCINO Michele, *Lo sperone d'Italia. Note e disegni*, Roma, G. Scotti, 1914.

WILLEMSSEN Carl Arnold, *La caccia*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno svevo...*, a cura di Giosuè Musca, Bari, Dedalo, 1987.

Si ringraziano:

Accademia Barilla

Accademia italiana della cucina

Biblioteca Culinaria

Fondazione Lungarotti

Franco Muzzio editore

Guido Tommasi editore

Illywords

La madia travelfood

Università di Bologna

Slow Food

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Indice

Cucina: cultura o natura?.....	pag.	1
I “perchè” di una mostra.....	>>	7
Biblioteca dei Ragazzi		
Fiaba e cibo.....	>>	9
Cibo animato, ovvero storie di cibo.....	>>	16
Oh... no! Ancora verdure!.....	>>	21
Fiabe gustose e belle da vedere.....	>>	24
Viaggio gastrosofico tra saperi, colori, sapori.....	>>	26
Cibo e dintorni.....	>>	29
Area Divulgativa		
Libri e cibo. <i>Nutrimente</i> e nutrimenti.....	>>	35
Casa		
Enciclopedie e testi generali.....	>>	37
Ricettari e menù.....	>>	37
Materie prime e prodotti.....	>>	39
Il cibo e la salute.....	>>	41
Da Guardare.....	>>	42
Musica.....	>>	44
Religioni.....	>>	44
Salute.....	>>	45
Sport.....	>>	47
Viaggi		
Guide.....	>>	48
Dizionari.....	>>	49
Le cucine degli altri.....	>>	50
La cucina del territorio.....	>>	52
Webgrafia.....	>>	53

Sala Narrativa

Vena narrativa... Passione culinaria.....	pag.	55
---	------	----

ilDock

Sezione Didattica		
Alimentazione e didattica. Il cibo alla scuola... ..	>>	73
Sezione Intercultura		
Un cibo uguale; la sezione Intercultura.....	>>	77
Sezione Fumetto		
La sezione Fumetto e il tema del cibo.....	>>	82
Sezione Giovani Adulti		
L'appetito vien... leggendo: i giovani adulti e i disturbi psichici della alimentazione.....	>>	86
Webgrafia.....	>>	96
Sezione Ambiente		
Cosa mangiamo? Il cibo e la sezione Ambiente.....	>>	97

Area di Consultazione Generale

Tabula rara. Alimentazione, cucina e gastronomia nell'interpretazione bibliografica.....	>>	101
Alimentazione: il "pane quotidiano".....	>>	105
Cucina: il "pasto".....	>>	111
Gastronomia: il "gusto".....	>>	119

Immagini

Ciak! È di scena il cibo.....	>>	127
Menu à la carte.....	>>	129
Filmografia italiana.....	>>	133
Filmografia internazionale.....	>>	146
Il cibo nella grafica dei manifesti cinematografici	>>	151
Manifestografia.....	>>	159
Webgrafia.....	>>	163

Fondi Speciali

Un “pizzico” d’antico... e “quanto basta” di locale	pag.	165
Sezione I		
Un “pizzico” d’antico... ..	>>	167
Sezione II		
“Quanto basta” di locale.....	>>	174

Indice dei nomi

Abbatiello Antonella	11, 11, 29	Angeloni Giuseppe Andrea	165, 180
Abramson Edward	87	Angiolani Argeo	108
Agamben Giorgio	119	Angoscia Enrico	123
Agnello Luigi	111	Anno Moyoco	83, 83
Alamanni Luigi	167	Ansaldo Giovanni	119
Albanese Marilia	80	Antolini Piero	174
Albaut Corinne	29	Apicius Coelius	104, 119
Alberini Andrea	128	Arachi Alessandra	87
Alberti Federico	108	Arau Alfonso	131, 148
Alessandrini Roberto	29	Arbusti Giovanni Nino	174
Alessandro Magno	126	Argens Jean Baptiste: de Boyer, marquis d'	168, 168, 169. 167
Alighieri Dante	64, 111	Argilli Marcello	12
Allen Richard	158	Aristotele	101
Allen Woody	131, 146, 147	Arnold Nick	29
Allende Isabel	56	Aron Jean-Paul	103, 111
Almodovàr Pedro	127	Artusi Pellegrino	119
Aloi Antonio	108	Asprea Vincenzo	108
Altobella Luigi	111	Athenaeus Naucratis	111
Amado Jorge	56, 56, 57	Atwood Margaret	57
Ambruzzi Amalia Maria	76	Audot Louis Eustache	119
Anargyros Isabelle	29	Avati Pupi	145
Anderson Jodi Lynn	29	Averani Giuseppe	104, 120
Andria Nicola	167	Avnet Jon	148
Angeli Niccolò	171		
Angelini Gregorio	174		
Angelio Nicolao	171		
Bagnasco Orazio	121	Ballester Arnal	157
Bagnulo Antonio	105	Barbano Carla	179
Baldini Filippo	167	Barbery Muriel	57, 58
Ballarini Giovanni	3, 120, 121	Barbi Michele	111

Baricordi Andrea	83	Bertolucci Bernardo	132, 139, 142
Barilla Riccardo	118	Bevilacqua Piero	110
Barisonzo Romolo	123	Bey Pilaff	112
Baroni Maurizio	157	Bianchi Enzo	132
Barreto Bruno	130	Bianchini Giuseppe	167
Bartoli Alfredo	110	Bigi Stefania	29
Baruzzi Marina	109	Binchy Maeve	58
Baseggio Giambattista	119	Binoche Juliette	132
Basile Giovan Battista	10, 10n	Birattari Massimo	89
Bassi Agostino	168	Blanc Georges	131
Bassi Edoardo	105	Blixen Karen	59
Bastiani Annibale	168	Boccaccio Giovanni	55
Bastiani Pergamo Antonia	75	Bodel Remo	109
Batini Franco	166, 174, 174	Bogart Humphrey	130
Baumbush Brigitte	24, 29	Bogliolo Giovanni	125
Bay Allan	111, 112	Bonfantini Mario	117
Becker Wolfgang	149	Boni Giglio	105
Beckinsale Kate	132	Bonifati Lucia Simona	93
Belli D'elia Pina	174	Bonito Marcello	168
Bellomi Francesca Saveria	87	Bonizzi Paolo	108
Benacquista Tonino	83	Bonomi Andrea	115
Benjamin Richard	130	Bonvi	84
Benlakhel Nadia	29	Bordò Carlo	175
Benni Stefano	57	Borst Ronald V.	157
Benton Robert	146	Boscaro Alessandro	78
Benucci Alfredo	105	Bosi Beatrice	92
Berberian Viken	58	Bossola Pietro Enrico	93
Berchoux Joseph: de	104	Boujon Claude	29
Bergaglio Giuseppe	174	Boulmetis Tassos	150
Bergamin Francesco	92	Bozoli Giuseppe Maria	175
Bergman Ingrid	130	Bozzetto Bruno	85
Bernardoni G.	183	Braga Sonia	130
Beroaldo Filippo	171	Brambilla Cristina	29
Berretto Paolo	158	Bramwell Martyn	29
Bertolli	118	Brass Tinto	143

Braudel Fernand	112	Brusset Bernard	88
Brillat-Savarin Anthelme	120, 123	Bryant-Waugh Rachel	75
Bronzini Giovanni Battista	175	Buffon Gorge Louis:	<i>168, 168, 169.</i>
Bronzino Angiolo	55	Leclerc, comte de	
Brooks James	131	Buglioni Federica	29
Bruch Hilde	87	Buonassisi Vincenzo	113
Bruni Aurora	87	Busnelli G.	111
Bruno Alda	59	Bussolati Emanuela	30
Brusa Luisella	94		
Calamida Dante	105	Carducci Atenisio	169
Calatin Anne	98	Carducci Giosuè	123
Cali Davide	30	Carli Paolo Francesco	120
Calvino Italo	59	Carlo Carena	107
Calzecchi Onesti Rosa	107	Carlone Giuseppe	174
Cameron James	130	Carnacina Luigi	112
Camilleri Andrea	55, 59, 60	Caroboli Giacomo	170
Campanaro Michele	175	Carpi Pinin	30
Campari Davide	123	Carrer Chiara	30
Campeggi Silvano	157	Caruso Romana	88
Campominosi Irene	18	Casaro Renato	<i>155, 161</i>
Camporesi Piero	106	Cassitto Raffaele Vittorio	175
Canestrini Giovanni	108	Castellani Renato	<i>154, 159</i>
Cannone Sante	174, 178, 181	Castellitto Sergio	130
Cantamessa Filippo	108	Castronovo Valerio	120
Canterani Selvaggio	169	Cato Hercole	170
Cantimori Delio	115	Cato Marcus Porcius	106, 171
Capatti Alberto	103, 104, 105, 112	Cattaneo Piero	75
Capozzi Angelo	175	Cavazos Lumi	131
Capuana Luigi	12, 12n, 30	Cazzato Mario	178
Capuano Michele	175	Ceccarelli Filippo	112
Caracciolo Alberto	106	Celli Giorgio	98
Cardelli M.	104, 112	Cettuzzi Antonio	115
		Changuion François	167

Chaplin Charlie	146	Columella Lucius Iunius	107, 171
Checozzi Giovanni	167	Moderatus	
Chelsom Peter	132	Comastri Montanari Danila	55, 61
Cher	130	Combet Claude	30
Chiappelli Riccardo	105	Comencini Luigi	136, 160
Child Lauren	22, 22, 23, 30	Comini Baldassare	173
Chomet Sylvain	84	Consolani G.	105
Christie Agata	60	Coppola Cecilia	30
Ciaccia Nunzio	157	Corrà Theyla	30
Ciaffi Vincenzo	116	Corradini Luciano	75
Ciampitti Giuseppe	183	Corrado Vincenzo	165, 176, 177
Ciavatta Chiara	89	Corsari Andrea	109
Cicarelli Franca	24, 25, 30	Corsi Pasquale	177
Cimaglia Natale Maria	175	Costner Kevin	131
Cinzano Francesco	120	Crace Jim	61
Cipriani Carmela	16, 16n, 18, 30	Crasset Jean	169
Ciriello Averardo	156, 160	Creti Giorgio	113, 177
Cirillo Agnello	169	Crook Marion	88
Cirino Ilaria	145	Crovato Luciano	161
Cirio Francesco	111	Crud Elie Victor Benjamin	173
Clodio Esopo	125	Cruz Penelope	131
Coda Angelo	173	Crystal Billy	131, 132
Cohn Leigh	91	Cua Giuseppe	177
Colacicco Giuseppe	175	Cucinotta Maria Grazia	130
Colaone Sara	84	Curato Giulio	177
Colapietra Raffaele	175	Curtiz Michael	130
Collodi Carlo	30	Cusack John	132
Colombo Luca	106	Cuzzolaro Massimo	88
Colonna Giovanni	175		
d'Allancé Mireille	30	Dallolio Paola	18
D'Ambrosio Angelo	177	Dandolo Vincenzo	169
D'Aquino Tommaso Niccolo	169	David Elizabeth	122
Dahl Roald	30	Davini Johanne Baptista	173
Dalle Grave Riccardo	89	Davis Jim	84

Davis Miles	64	Demme Jonathan	148
De Cesare Carlo	177	Depardieu Gerard	143
De Clercq Fabiola	89	Depp Johnny	132
De Dominicis Francesco Nicola	177	Desai Anita	61
De Filippi David	89	Destefanis Giuseppe	168
De Filippo Eduardo	135	Deth Ron van	94
De Funes Luis	3	di Caprio Leonardo	130
De Leo Carmine	177, 178	di Cicco Pasquale	179, 180
De Leonardis Giuseppe	178	di Clamorgano Giovanni	170
De Niro Robert	143	Disney Walt	30, 130
De Nittis Pasquale	178	Divakaruni Chitra Banerjee	60, 61
De Pieri Gaetano	178	Dogliani Ernesto	106
De Santis Giuseppe	135, 135, 159	Donati Mimma	90
De Sario Pino	30	Donati Stella	115
De Sica Vittorio	134, 136, 137	Donnio Sylviane	31
	138	Dorna Cesare	108
Degli Esposti Piergiorgi	107	Dorotea Lionardo	178
Del Debbio Paolo	79	Dorrie Doris	131
Del Giudice L.	182	Douglas Norman	112
Del Rio Martin Antonio	169	Dr. Seuss	31
Del Viscio Giuseppe	178	Drew Helen	31
D'Elia Michele	174	Drogo Giuseppina M. Letizia	75
Della Martora Francesco	178	Dunne Catherine	61
Della Torre Roberto	157	Durante Rina	178
dell'Anno Michele	157	Duras Marguerite	55
Demarco Domenico	184	Durso Pennisi Alfio	106
Eastwood Clint	130	Emmer Luciano	153, 159
Egeria Di Nallo	107	Esquivel Laura	62
Egoyan Atom	149	Estienne Charles	170
Elias Norbert	122		

Fabbri Silvia	31	Filograsso Ilaria	12n
Faccioli Emilio	103, 111, 114, 119	Firpo Luigi	123
Fairburn Christopher	90	Flagg Fannie	62
Fantini Maristella	90	Flandrin Jean-Louis	107
Faraglia Nunzio Federico	178	Flaubert Gustave	62
Farina Lorenza	31	Flauto Vincenzo	172, 177, 182
Farrow Mia	131	Fleischer Richard	3
Fascetti Giuseppe	106	Fleming Victor	132
Favaro Angela	90	Folengo Teofil	114
Favaro Graziella	31	Ford Brian J.	98
Favero Primo	106	Foresti Claudia	123
Fazia Gloria	178	Forestieri Maurizio	19
Federspiel Jurg	62	Formentini	12
Fellini Federico	130, 137, 138, 139, 142, 143, 144	Formiggini Angelo Fortunato	104
Ferdinando di Borbone	177	Forni Pier Danio	143
<re delle Due Sicilie 4>		Foscarini Antonio Edoardo	178
Fernand Braudel	103	Foscarini Niccolo	178
Ferniot Jean	113	Francioni Vespoli Giuseppe	179
Ferrandez Jacques	83	Franciosa Luchino	179
Ferrario Giuseppe Antonio	170	Franco Hilario Junior	107
Ferraris Emanuele	106	Françoise Sabban	105
Ferreri Marco	128, 141, 141, 142, 152, 160 126	Franzoni Claudio	114
Ferrero Giovanni		Freda Francesca	182
Festa Campanile Pasquale	161	Fredericus <imperatore 2>	174, 176, 180, 181, 183, 184
Ficeto Tiziana	90	Frejaville Mario	31, 179
Furneaux Yvonne	130	Freud Sigmund	93
		Frisoni Maria Adele	31
		Fulci Luigi	160
Gable Clark	132	Galanti Giuseppe Maria	179
Gabotto Luigi	123	Galasso Giuseppe	179
Galante Grazia	179	Galiani Ferdinando	179

Galimberti Fabio	88, 93	Giunchi Paolo	170
Garau Beatrice	31	Giunti Filippo	167
Garrel Louis	132	Gobbini Mauro	123
Garrone Matteo	145	Goldoni Carlo	55
Garzoni Tomaso	114	Gomboli Mario	31
Gaslini Angelo	108	Gorni Roberta	31
Gassman Vittorio	159	Granata Luigi	179
Gaudiani Andrea	179	Granstrom Brita	32
Gavelli Fabio	79	Gray Kes	31
Gedek Martina	130	Green Eva	132
Gelsi Salvatore	128	Greenaway Peter	147
Genea	90	Greene Graham	112
Gerard John	113	Gregorutti Cinzia	128
Gessari Berardino	173	Grenzi Claudio	178
Gesualdi Francesco	79	Grimaldi Aldo	160
Ghione Anacleto	114	Grimaldi Costantino	165
Giacomoni Silvia	31	Grimaldi Costantino	170
Giannini Giancarlo	131	Grimm fratelli	10, 11
Gillain Marie	131	Grimoldi Mauro	91
Ginammi Marco	170	Grottanelli Cristiano	118
Ginanni Francesco	170	Guadagnucci Lorenzo	79
Gioeni Giuseppe	170	Guerriero T.	177
Giordani Alessandra	31	Guerrini Olindo	123
Giordani Marcello	123	Guidi Guerrera Guido	91
Giordano Elena	18	Guttuso Renato	122
Girardo Maria Loretta	22, 31		
Hall Lindsey	91	Herre Franz	124
Hallstrom Lasse	132, 149	Heston Charlton	4
Hamer Bent	150	Heurgon Jacques	115
Hardy Oliver	19, 161	Hewitt Pete	85
Harris Joanne	55, 63	Hignard Lionel	31
Harrison Harry	3	Hill Eric	31
Harrus-Révidi Gisele	91	Hill Terence	144

Hion Monique	31	Hoskins Bob	130
Hitchcock Alfred	127, 146	Hoss Nina	131
Hoffman Dustin	146	Hunt Helen	131
Home Francis	170		
Impagnatiello Lorenzo	179	Intieri Bartolommeo	179
Imperiali Michele	169	Ivone Diomede	180
Interesse Giuseppe	179	Izzo Jean-Claude	63, 64
Jacini Stefano	101, 102, 106	Joyce James	115
Jackson Peter	149	Joyes Claire	32
Jacob Heinrich Eduard	124	Juana Inés: de la Cruz	125
Jaillette Jean-Claude	98	Junakovic Svjetlan	32
Janeczek Melena	64, 64		
Kant Immanuel	115	Knapp Brian	32
Kehr Dave	157	Knapp Caroline	91
Kidron Beeban	150	Kurtulus Mhemet	131
Klein Naomi	79		
La Quintinie Jean: de,	170	Lazzaro Dino	180
La Sorsa Saverio	180	Le Goff Jacques	107, 113
Labadessa Rosario	180	Le Roy Alphonse Vincent	171
Laganà Giuseppe	85	Louis Antoine	
Lamarque Vivian	13, 13n, 32	Lebeuf Valentin Ferdinand	124
Lancaster Burt	139	Lee Ang	148
Landi Andrea	32	Leigh Vivien	132
Lanini Pietro	106	Leleu Gérard	92
Lapertosa Viviana	128	Leonardi Francesco	165, 170
Lask Bryan	75	Leonardi Marco	131
Laurel Stan	161	Leonardo: Da Vinci	126

Leone Sergio	144	Lombard Claude Philippe	171, 171, 172
Lesne Elisabeth	92	Longano Francesco	181
Leto Pomponio	171	Lordi Enzo	180
Levi Mario Attilio	107	Loren Sofia	159
Levi-Strauss Claude	103, 115	Lowenstein Hubertus	181
Liani Gianmaria	83	Loy Rosetta	65
Licciardelli Giuseppe	108	Lu Wenfu	65
Licinio Raffaele	180	Lucas George	161
Lieutaud Joseph	171	Lumière Auguste	127
Livi Bacci Massimo	108	Lumière Louis	127
Llona Panchita	56	Lunari Luigi	116
Lo Re Antonio	166, 180, 181	Lupton Deborah	115
Lo Sasso Pasquale	178	Lutero Martin	115
Lobb Janice	32	Lüthi Max	10
Lodispoto Alberto	32	Lyme Adrian	147
Lollobrigida Gina	136		

Macry Paolo	181	Manicone Michelangelo	165, 181
Maffei Franca	32	Manning Mick	32
Magliano Arturo	106	Mantegazza Paolo	108, 124
Magliano Lydia	124	Mantica Clara	124
Magnani Anna	133, 134	Manvilli Venanzio	106
Maia Andrea	115	Manzato Aleardo	106
Maiocco Francesco	106	Marchi Arnaldo	108
Maione Raul	106	Marinelli Oddo	108
Malaparte Curzio	4	Marinetti Filippo Tommaso	103, 115
Malenotti Ignazio	108	Mariotti Giovanni	124
Malpica Cesare	181	Marshall Gerry	131
Malucelli Maria	92	Martin Jean Marie	181
Malvezzi Marina	163	Martinelli Marco	181
Mandoki Luis	131	Marzolla Benedetto	181
Manetti Luigi	108	Mascheroni Ettore	106
Mangano Silvana	135, 159	Masina Giulietta	137, 138
Manicardi Cesare	108	Massafra Angelo	183

Mastrocinque Camillo	137	Miyazaki Hayao	85
Mastroianni Marcello	130	Molière Jean Baptiste P. de	116
Masullo Lucio	184	Monda Andrea	163
Mattoli Mario	137	Monicelli Mario	138, 140, 154, 156, 160
Mazzoni Giuseppe	125	Montanari Massimo	103, 104, 107, 108, 109, 112, 116, 182
Mazzucchelli Giammaria	167		
Mcgee Harold	108		
Mcgibbon Susan	32		
Meldini Piero	116	Morante Laura	132
Melograni Piero	116	Morena Silvio	166, 174
Memmo Stefania	92	Moretti Nanni	132, 144
Merlato Luciano	108	Morini Angelo	125
Merli Francesco	172	Morozzi Cristina	125
Mettler René	32	Mosconi Elena	157
Migliaccio Michele	167, 176	Muller Alessandra	78
Miglio Marco	124	Muller Birte	32
Milo Sandra	139	Munari Bruno	32
Minardi Giovanni	182	Musca Giosuè	177, 181, 184
Minton John	122	Mutti Elio	116
Mira Pons Michele	32	Mutii Michele Luigi	168
Nanetti Angela	15, 32	Nicolini Paola	91
Nardini Giuseppe	182	Ninchi Ave	159
Natali Giulio	125	Nistri Giuliano	160
Nati Pietro	172	Nobile Agnello	171, 172
Negrin Fabian	32	Nocera Enzo	65
Neiger Elisabetta	125	Norbert Elias	104
Nettelbeck Sandra	130, 149	Nougaret Pierre Jean	172
Nga Nguyen	32	Baptiste	
Nicholson Jack	131	Novelli Luca	27, 28, 28, 32
Oberdorfer Aldo	124	Onorati Nicola	182
Olmi Ermanno	143	<detto Columella>	

Orengo Nico	65, 66	Ottavi Ottavio	108
Orsino Vincenzo	177		
Pace Pamela	92	Petrie Donald	147
Paci Corrado	106	Petrocelli Edilio	175, 176
Pacino Al	131	Petronio	55
Paglierini Marco	170	Petronius Arbiter	116
Paglierini Niccolò	170	Petter Guido	31
Palermo Amleto	159	Pfeiffer Michelle	131
Palladius Rutilius	171	Piatti Guglielmo	171, 171, 172
Taurus Aemilianus			173
Palmieri Giuseppe	175, 182	Pica Tina	136
Panfilì C. Lorenzo	171	Picca Paolo	125
Pansini Tiberio	178	Piccinini Antonio	98
Pappada Emidio	106	Piccione Carmela	164
Parise Nicola F.	118	Piero Camporesi	103
Parmentier Jean Marie	125	Pilla Nicola	172
Parrino Dom. Ant.	168	Pinelli Bartolomeo	122
Pasca N.	179	Pinto Domenico	182
Pasolini Pier Paolo	139, 140, 142	Pinton Roberto	99
Pasquale Giuseppe Antonio	182	Piovano Mario	161
Pasti Alfonso	84	Pironti R.	179
Pecorari Vincenzo	182	Pisanelli Baldassarre	172
Pellai Alberto	75	Pitt Michael	132
Pellegrini Agnese	23	Pitzalis Giorgio	32
Pellegrino Artusi	104	Piumini Roberto	12, 15, 18, 32, 33
Penn Arthur	160		
Pensato Guido	182	Plato	117
Pepe Antonietta	182	Plinio	125
Perifano Casimiro	182	Poe Edgar Allan	66
Perini Leandro	115	Pontoppidan Alain	31
Perrault	10	Porcelli Giuseppe Maria	167
Pessoa Fernando	66	Porsia Franco	182
Peter Giovanna	78	Possenti Elisa	32

Presutti Errico	165, 180
Prigionieri Antonella	182
Proietti Luciano	75
Propp Vladimir	10

Provana Roberto	124
Pucci Giuseppe	109
Pulini al Bocchetto Francesco	170

Quarzo Guido	33
Queen Anthony	137

Quino	84
Qusumi Masayuki	84

Rabelais François	55, 117
Ragusa Angela	27, 33
Raimondi Filippo	175
Rajberti Giovanni	104, 125
Rak Michele	10n
Rangoni Laura	98
Rath Claus-Dieter	109
Rattazzi Ilaria	32
Rauch Andrea	33
Re Giulia	33
Rebello Stephen	158
Recalcati Massimo	88, 93
Redford Michael	130
Redford Robert	162
Redi Francesco	55, 120, 125
Reichl Ruth	66, 67
Reiner Bob	132, 148
Remondin Antonio	170
Remondini Carlo	106
Revel Jean François	103, 125
Ricchioni Vincenzo	183
Ricci Concetta	183
Ricci Jacopo	173

Righelli Gennaro	153
Rigliano Paolo	91
Rigotti Francesca	117
Risi Dino	137, 139
Rodari Gianni	33
Roncaglia Silvia	19, 33
Rosa Salvator	181
Rosati Giuseppe	183
Rossellini Roberto	133, 133, 134
Rossi Serena	93
Rossi Silvia	118
Routh Jonathan	126
Routh Shelagh	126
Rubel Doris	33
Rucellai Giovanni	167
Ruffini Fatma	145
Ruiz Mignone □Sebastiano	33
Runcie James	67
Russo Giacomo	179, 183
Russo Giuseppe	176
Russo Nicola	177
Russo Saverio	182, 183
Ryan Meg	132

Sabban Françoise	126	Senin Francesca	94
Sada Luigi	175, 183	Sentieri Maurizio	109
Saggia Elisabetta	33	Sereni Clara	67
Sagona Marina	33	Sereni Emilio	109
Salce Luciano	142, 155, 161	Serventi Silvano	126
Salemi Lucia	31,33	Sharma Bulbul	68, 68
Salviati Carla Ida	33	Shelton Herbert M.	33
Salvini Anton Maria	172	Siber – Millot G.	108
Salza Prina Ricotti Eugenia	118, 126	Siegel Michele	94
Sanchez Nicolao: de Luna	169	Silverman David	85
Sandrelli Stefania	143	Silvestri Giovanni	179
Sangiaco Domenico	181	Simenon Georges	55, 69
Sanna Alessandro	15	Simmel Johannes Mario	69
Santonastaso Paolo	90	Smith Jeffrey M.	110
Santoni Rugiu Antonietta	93	Soccio Matteo	157
Santoro Laura	183	Soccio Pasquale	183
Sarcinelli Paolo	104	Soffker Marion	33
Satta Francesco	84	Soldani Giovanni	108
Sauchelli Gennaro	183	Sordi Alberto	152
Sauvy Alfred	109	Spallanzani Lazzaro	173
Scappi Bartolomeo	123	Spencer Bud	144
Scaraffia Lucetta	116	Spurlock Morgan	150
Scavizzi Paola C.	118	Staikos Andreas	69
Scelsi Giacinto	165, 183	Standring Gill	34
Schelotto Gianna	93	Stanziano Angelina	183
Schivelbusch Wolfgang	126	Stefano Carlo	170
Schmidt Ulrike	94	Steno	136, 136, 154, 159, 161
Scola Ettore	131, 141, 142, 143, 161	Stoppani Giannino	9, 26n
Scorsese Martin	148	Stout Rex	55, 70
Scuderi Lucia	33	Streep Meryl	130
Segar Elzie Crisler	84	Strucchi Arnaldo	108
Segreto Luciano	118	Subbrero Giancarlo	126
Semeraro Luca	183	Symeoni Sandro	141, 160
Sendak Maurice	17, 19, 20, 33		

Talleyrand Charles-Maurice	132	Tognazzi Ugo	128, 141, 143
Tamara Susanna	34	Tolkien J.R.R.	128, 149
Tamburini Barbara	75	Tongiorgi Anna	34
Taniguchi Jiro	84	Tonnarelli Carlo	34
Tarantino Quentin	132, 149	Tordjam Nathalie	34
Tardone Giorgio	94	Tornar Federico	106
Targioni Luigi	173	Torres Fina	131
Tenore Michele	184	Totò	137, 152, 158,
Thaer Albert	173	(pseud. Di AntonioDe Curtis)	159
Thopson Ron A.	94	Trattner Sherman Roberta	94
Thoreau Henry D.	1	Travolta John	132
Thurman Uma	132	Treasure Janet	94
Tibollo Attilio	184	Trevisani Girolamo	108
Titi Roberto	167	Troisi Massimo	130
Todros Rossella	158	Trombetti Budrieri Anna	179
Toesca Maria	21, 21n, 34	Laura	
Tofano Sergio	9n	Tumminello Enzo	128, 130
Toggia Francesco	173	Turturro Giuseppe	111
Ulivi Pasquale	108	Urciuoli Francesca	91
Vairo Giuseppe D.	172	Vassalli Sebastiano	123
Valat Pierre-Marie	34	Vassallo Luisa	128
Valcarengi R.	159	Vazquez Montalbán Manuel	55, 70, 70, 71
Valeri Renée	110	Veladini Luigi	169
Valerio Nico	110, 118	Ventura Antonio	178
Vallisnieri Antonio	173	Veronelli Luigi	112, 126
Van Horne Harriet	132	Verriento Giuseppe	183
Vandana Shiva	80	Vertano Antonio	172
Vandelli G.	111	Vezzani Vittorino	106
Vandereycken Walter	94	Virzi Paolo	144
Varesi Valerio	55	Visconti Luchino	133, 138, 139,
Varro Marcus Terentius	110, 171		140

Visentin Chiara	94
Vitagliano Michele	184
Vitali Benedetta	34
Vitali Emanuele Djalma	34
Vitolo Giovanni	184

Vitulli Antonio	175
Vocino Michele	184
Volkamer Johanne Christoph	121
Voltaire	103

Weick Werner	80
Welsh Irvine	71
Wilker Josè	130
Willemsen Carl Arnold	184
Winger Debra	131

Winslet Kate	130
Wright Robin	131
Wu Ming 5	71
Wulf Christoph	109

Yoshimoto Banana	72
------------------	----

Zampa Luigi	134
Zampa Pietro	108
Zane Cristoforo	172, 173
Zapparoli Tito Vezio	106
Zazzu Guido N.	109

Zecchino Ortensio	179
Zenere Angelo	108
Zidi Claude	3
Ziegler Jean	80
Zoli Serena	95

Finito di stampare nel mese di febbraio 2007
dal Centro Grafico Francescano
1^a trav. Via Manfredonia - 71100 Foggia
tel. 0881 728177 Sfax 0881 722719
www.centrograficofrancescano.it