

Mentana, Campo di battaglia, Orti di pace

5 novembre 2014

Donne e alimentazione

Francesca Giarè

INEA



PERCHE' PARLARE DI CIBO

Le pratiche alimentari hanno un ruolo significativo nel

- distinguere le identità individuali e collettive
- confermare le relazioni di un gruppo
- contribuire alla strutturazione di significati sociali
- contribuire alla costruzione di sé

Il consumo alimentare ha una rilevanza non solo economica, ma anche e soprattutto sociale, perché consente la "scoperta", la "riscoperta" e il mantenimento delle tipicità e del gusto che identificano i luoghi e le comunità locali.

PERCHE' PARLARE DI CIBO

- La natura sociale e culturale del cibo è dovuta non solo alla scelta del cibo stesso, ma anche al luogo, al momento, al modo in cui esso è cucinato e consumato, alle modalità con cui è presentato e condiviso con altri. Il mangiare può essere quindi considerato a tutti gli effetti un fatto sociale e culturale.
- Occorre però andare oltre i luoghi comuni e avviare una riflessione sui cambiamenti nel mondo agricolo e rurale partendo da questo elemento centrale



LUOGHI COMUNI E FALSI MITI

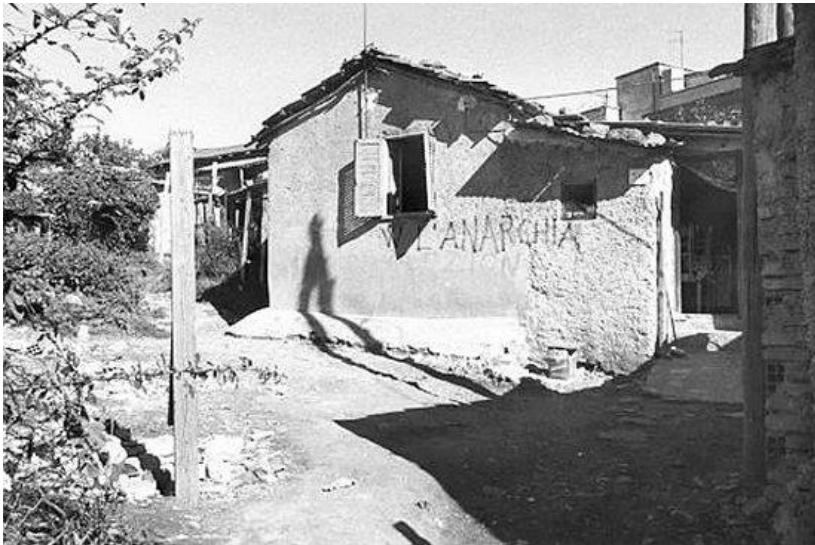
- Prima il cibo era più sano e aveva più sapore
- Si mangiava in maniera più equilibrata
- Mangiare piatti tradizionali fa bene
- Il contadino segue un'alimentazione sana
- ...

Due considerazioni generali:

- **I cambiamenti hanno inciso sulla qualità dei prodotti**
- **Sono cambiati gli stili di vita e le abitudini alimentari**

**Necessità di differenziare tenendo conto di
situazioni, luoghi e persone**

QUALCHE ESEMPIO: Contadini e proletari

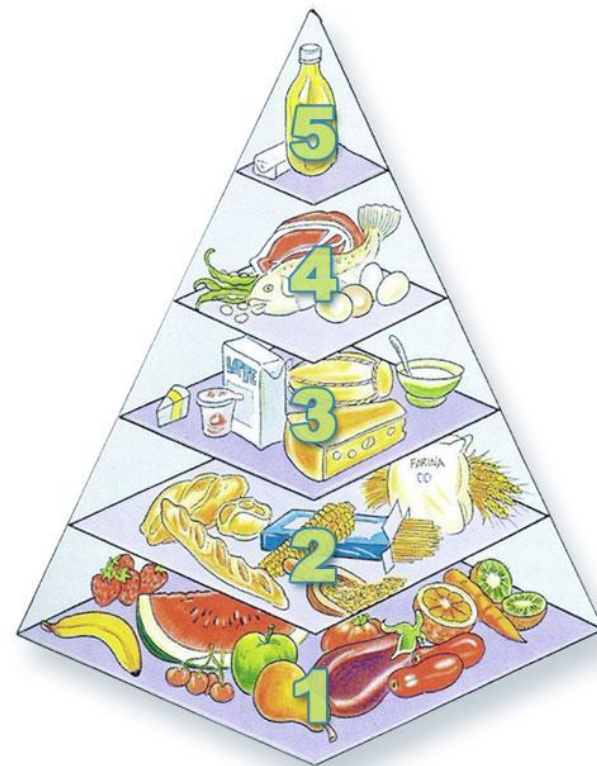


LA DIETA MEDITERRANEA

La dieta mediterranea: insieme delle pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze, abilità, saperi e spazi culturali tipico delle popolazioni del Mediterraneo.

E' considerata un insieme di pratiche tradizionali, conoscenze e capacità tramandate da generazione in generazione, che vanno dal paesaggio alla tavola, comprese la coltivazione, raccolta, conservazione, trasformazione, preparazione e il consumo di cibo.

Ma esiste UNA dieta mediterranea?



FATTORI DETERMINANTI

Fattori culturali: le vicende storiche, il consolidarsi delle credenze religiose, le mode e le tendenze dell'epoca, l'incontro tra culture e lo scambio di conoscenze, le dinamiche demografiche e i flussi migratori

Fattori materiali: la natura orografica e mineralogica del suolo, il clima, le tecnologie disponibili, ecc.

Fattori sociali: classe sociale, istruzione, professione e occupazione, reddito



QUESTIONI DI GENERE

In molte società le donne ricoprono una posizione subalterna sia nella preparazione sia nel consumo di cibo nell'ambito degli equilibri familiari.

La cucina di fatto è ancora vista come un luogo prettamente femminile. In casa la donna trasmette prevalentemente alle figlie le tecniche di conservazione e preparazione dei cibi.

Anche la varietà della dieta e la distribuzione dei cibi risponde a modelli alimentari imposti, che riproducono la struttura familiare e sociale. Anche le «scelte alimentari» spesso sono in qualche modo comportamenti obbligati entro una varietà limitata di opzioni determinate dall'ambiente, dalla condizione sociale, economica o culturale (Bordieu).

QUESTIONI DI GENERE

Modello estetico:
impone alla
donna una
magrezza spesso
eccessiva e
condiziona i gusti
alimentari.



Prestigio sociale: le
diverse pietanze
rimandano a significati
anche fortemente
differenti, come
nell'esempio della
cottura della carne.



QUESTIONI DI GENERE

Nelle società occidentali più prospere il ruolo della donna nella **scelta** e nell'**acquisto del cibo** può essere visto anche come un'area di forza nei rapporti con l'altro sesso. Oltre il 61% delle donne prende le decisioni relativamente alla spesa (Censis 2010)



DONNE, ALIMENTAZIONE E RISORGIMENTO

Il ruolo della donna negli ambienti di corte era del tutto irrilevante (cucina=potere). Non c'erano cuoche di corte o cuoche a servizio della nobiltà, sia nel Mezzogiorno sia al Nord. L'unica eccezione è rappresentata dalle suore, che con la soppressione dei conventi da parte di Napoleone in molti casi vengono accolte dalla nobiltà e divulgano antiche ricette.

Le ricette scritte e codificate nascono da cuochi maschi che dirigevano cucine enormi con decine di uomini e donne.



DONNE, ALIMENTAZIONE E RISORGIMENTO

Le donne elaboravano con grande capacità materie prime poverissime in un'economia di pura sussistenza: nella cucina povera dell'800 c'è una grande ricerca del risparmio e del riuso, ad es. del brodo o del pane secco.

4/5 della popolazione si nutriva di mais e patate (Nord) e grano, orzo, miglio (Centro-Sud), con conseguenti malattie legate alla malnutrizione.



DONNE, ALIMENTAZIONE E RISORGIMENTO

Le eroine: tante *vivandiere* sulle barricate e nei campi di battaglia portavano ai soldati e ai patrioti il rancio che cucinano nelle retrovie con l'ausilio di pentolame scadente, vecchi forni, prodotti poveri.



Comessa MARIA MARTINO DELLA TOSCA



Rosa Angelini
garibaldina ferrarese

I PROTAGONISTI DEL RISORGIMENTO:

Garibaldi

Garibaldi era astemio e mangiava soprattutto prodotti semplici: pane e pecorino, accompagnato, quando era stagione, da una manciata di fave fresche; baccalà e stoccafisso, (è rimasta nella storia la ricetta dello stoccafisso alla garibaldina), zuppe rustiche di verdure e legumi (a volte condite con il pesto, secondo la moda genovese), salami, formaggi, fichi secchi, gallette da marinaio con uva passa. La moglie cucinava quando possibile i suoi piatti preferiti.



I PROTAGONISTI DEL RISORGIMENTO:

Cavour



Cavour amava la cucina raffinata: risotto al barolo, selvaggina al civet o alla brace, bagna caoda, Gran Bollito, uova sode servite tritate con prezzemolo, salse, dolci elaborati; era grande amante del vino, che produceva, del “bicerin”, storica bevanda calda e analcolica, tipica di Torino città che si beveva solo fino a mezzogiorno accompagnato da paste fragranti, e del vermouth, vino liquoroso aromatizzato con l’assenzio. Aveva famosi cuoci al suo servizio.

Grazie per l'attenzione

Francesca Giarè

Istituto Nazionale Economia Agraria

Via Nomentana 41, Roma

giare@inea.it