FIDAF – venerdì culturali – 14 dicembre 2012

L'Uomo e il cibo



una storia tra necessità, salute e cultura.

paolo maria vissani

pmvissani@libero.it
www.paolomariavissani.it

CIBO!

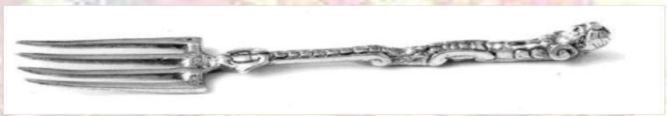


Sostanza

Forma



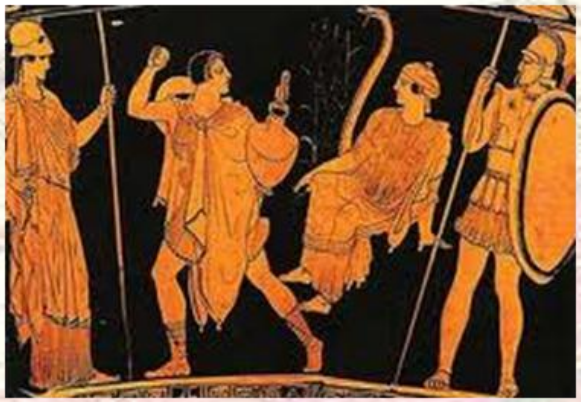
Emozione



pmvissani@libero.it
www.paolomariavissani.it

Mito di Cadmo

figlio di Agenore re di Tiro ...
fratello di Europa ...
sposo di Armonia ...



Cadmo introdusse la scrittura in Grecia, era stato anche **cuoco** e diceva:

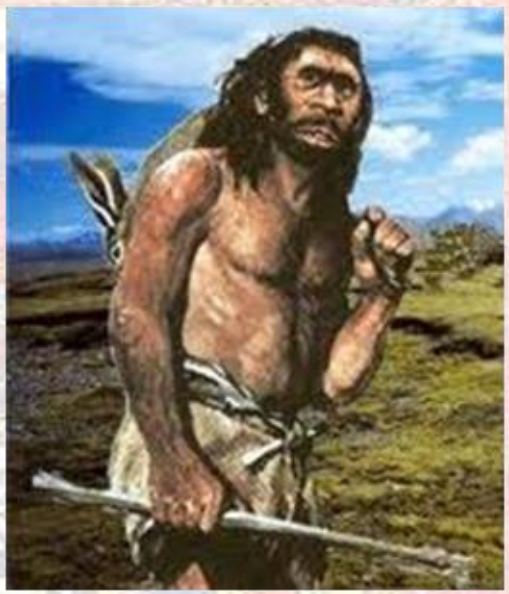
"mangiare, parlare, cantare sono inseparabili perché nascono nello stesso luogo del corpo"

inseparabili per motivi biologici & culturali…

L’uomo cacciatore e raccoglitore

Per centinaia di migliaia di anni gli uomini si nutrono di cibi crudi/essiccati:

- **carni di animali cacciati**
- **frutti e verdure raccolti**



Sostanza

Energia per il sostentamento

Forma

Naturale!

Emozione

Stupore

Sacralità

Avventura/sperimentazione/cautela

Sicurezza alimentare (salute ...)

Le “tecnologie” disponibili: essiccazione e (forse) fermentazione

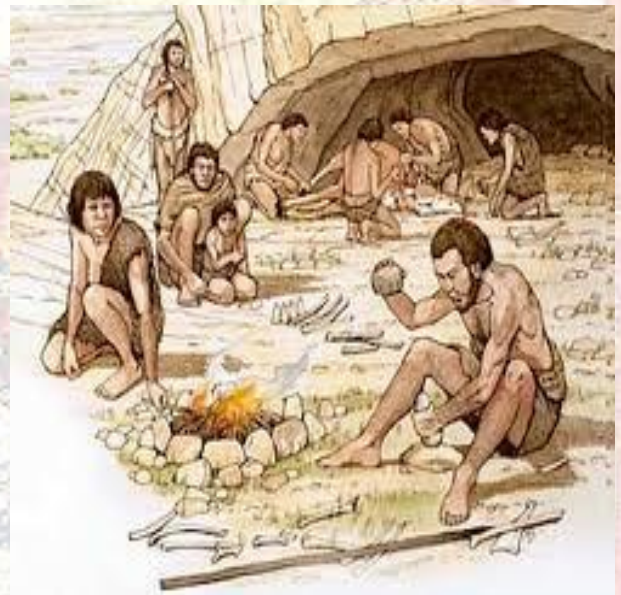
... chi con molta probabilità era depositario della “sicurezza” del cibo era *l’uomo sacro* che cercava di assicurarla mediante riti, magia e … *divinità*.



L'uomo "cuoco"

la prima vera rivoluzione alimentare

Circa 250.000 anni fa l'uomo (... di neanderthal) "scopre" la cottura del cibo.



Forse all'inizio *solo arrosti* per caso ...

… un pezzo di carne caduto nel fuoco.

Da allora in poi una dieta con molti nuovi cibi vegetali ed animali più digeribili e gustosi ed anche … più sicuri!

NOTA: 100.000 anni fa arriva dall'africa homo sapiens, ultimi neanderthal 30.000 anni fa!

Sostanza

Energia maggiore per il sostentamento e maggiore digeribilità, più scelta di cibi, … meno pericoli alimentari.

Forma

A chi piace al sangue, a chi *abbrustolita* … a chi bollita ...

Emozione

Il cibo è un dono da “sacrificare” alla divinità attraverso il fuoco che è dono degli dei ed espressione divina di potenza ed energia.



Sicurezza alimentare

Alla essiccazione e fermentazione si aggiunge la cottura, l'utilizzazione del calore/fuoco/fumo …

… comincia probabilmente ad essere utilizzata anche la salagione e sicuramente c'è chi inizia a combinare queste "tecnologie"





L'uomo *pastore agricoltore*

Seconda grande rivoluzione alimentare

nel neolitico (circa 10.000 anni fa) l'Uomo (sapiens!) diviene pastore e agricoltore.

Il primo animale addomesticato sembra sia stata la capra, poi la pecora e più tardi il maiale ed i bovini. Il "cane" è il primo animale "amico" ...

Si raccoglie e si "lavora" il latte!

Si coltiva e macina il frumento!





Sostanza

Energia per il sostentamento "prodotta" nel tempo, scorte "energetiche", più libertà creativa …



Forma

Semi e piante coltivati, animali allevati (… prime selezioni)



Emozione

Le divinità si "avvicinano" al cibo: lo fanno crescere e lo proteggono …





… spiritualità contadina e pastorale legata alla terra, al tempo ed alle stagioni di cui il cibo è espressione

pmvissani@libero.it
www.paolomariavissani.it

L’uomo *pastore - agricoltore* perfeziona …

Dal neolitico al secolo scorso (circa 10 mila anni!) non radicali mutamenti nelle abitudini e nelle “tecnologie” alimentari …

… l’uomo perfeziona lo stesso modello alimentare fino alla fine del 1800 …



Sostanza

migliore la qualità e maggiore la quantità



Forma

Semplicità ed essenzialità per il popolo

Ricercatezza, ostentazione, lusso e "colori" per i nobili



Emozione

carne *di cortile* la domenica!

cacciagione tutti i giorni!

vini aromatici ... salse



SICUREZZA ALIMENTARE



Metodologie per le conservazione:

essiccazione, cottura, fermentazione, salagione, acidificazione, salamoie, sciroppi, marmellate, …

Al tempo di Tiberio il prefetto dell'Annona doveva anche …



***"controllare** perché il grano affluisca nei magazzini senza frodi o alterazioni, senza che l'umidità o l'eccessivo calore ne modifichino i caratteri e verificare che nulla manchi nel peso e nella misura …"* (Seneca)

Sicurezza alimentare nella antica Roma

"caveat emptor"

"vigili il compratore!"

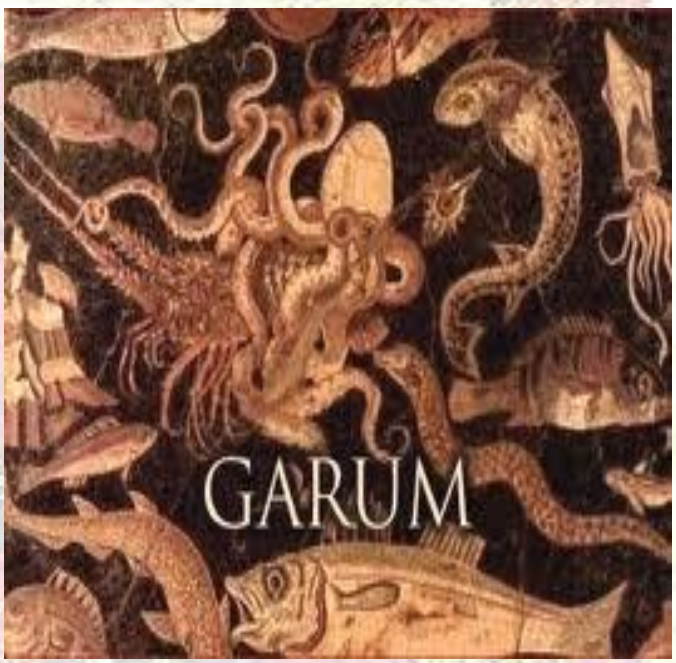
"sia accorto, stia attento colui che acquista!"



Ovvero usare soprattutto i sensi: la vista, l'olfatto, il tatto, il gusto …

CAVEAT EMPTOR!

… il cattivo odore del garum era un suo elemento qualitativo caratterizzante!
Anche se ...
... Marziale scriveva: *"Il fiato di Papilo è così sgradevole che riesce a trasformare in puzza di garum il profumo più intenso"*











anfore e contenitori per garum

pmvissani@libero.it
www.paolomariavissani.it



Dolium

per olio



Bollo doliare - III-IV secolo

non solo recipienti commerciali …





Il vino

a Roma?

200 qualità diverse!



pmvissani@libero.it
www.paolomariavissani.it





Thermopolium

Le tavole calde …



Pagnotta

… Creticum excellens

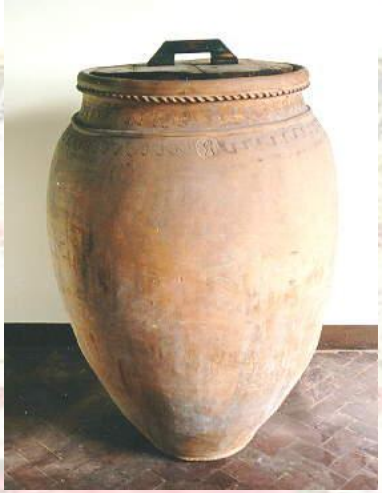
… Garum flos

pmvissani@libero.it
www.paolomariavissani.it

Apicio

“De re coquinaria”

Olio liburnico



Catone

“De agricoltura”

Vino greco di Cos



LE IMITAZIONI!

CIBO NEL MEDIO EVO

- **Lo spettro della putrefazione**

  La città di Grasse in Francia nel 1262 emette una ordinanza sulle regole ed i tempi di macellazione …



- **Bianco è sano (...bile nera: umore nefasto!)**

Bartolomeo Anglico (1190-1250)

enciclopedia “De proprietatibus rerum”



vie di trasmissione della lebbra:

cattivo temperamento di alcuni cibi

-- troppo “freddi”: manzo, orso, asino

o troppo “caldi”: cipolle, pepe - -

aria corrotta, vino alterato e …

porco lebbroso!

“*Tacuina sanitatis*“ manuali di scienza medica trascritti e miniati risalenti alla seconda metà del XIV secolo

testo originale del medico arabo Ibn Butlan (Baghdad XI sec)



Tacuina sanitatis

consentono anche al mondo europeo dell'epoca di conoscere le

norme igieniche, dietetiche e salutistiche

della medicina araba

(modificando radicalmente "le cure" fino ad allora legate a tradizioni e credenze magiche e religiose).









Giuseppe Arcimboldo
(Milano, 1526 – Milano,1593)

L'uomo autore di "modifiche"…

Dal 1900

Terza rivoluzione alimentare

La conoscenza - Le tecnologie!

Il *valore qualitativo* degli alimenti acquista *"valenza integrata"*.





Sostanza

- –Sicurezze sanitarie e attenzione ai bisogni nutritivi
- –Focus sulla *“sostenibilità delle produzioni”.*

Forma

Il massimo della variabilità fantasiosa, i colori, le luci, l’aspetto, la confezione,

La qualità visibile e percepibile attraverso segni, marchi, garanzie *… certificazioni …*

Emozione



Salutistica
Nutrizionale
Naturistica
Ambientale
Edonistica

La pubblicità "gioca" in particolare sull'emozione …

L'acquirente è sempre più lontano dal produttore … garanzie regolamentate e normate !!!

- **La salubrità e garanzie sicurezza.**
- **Attenzione posta sulle componenti nutrizionali.**
- **Relazioni fra dieta e salute!**
- **Nuove tecnologie di trasformazione e mantenimento**
- **Ecco i cibi geneticamente modificati e ... quelli transgenici!**



Sicurezza alimentare

Sempre più numerosi ed efficaci metodologie, tecnologie e processi.

Ogni stato leggi e regole proprie …

… poi alla normativa "domestica" si aggiunge altra normativa (comunitaria ed internazionale)

Sempre più numerosi anche i controlli.



il nostro cibo per eccellenza

il pane

simbolo della vita

protagonista nella storia, nei riti, nelle tradizioni …

non esiste popolo che non abbia il suo pane!

patrimonio dell'umanità







pmvissani@libero.it
www.paolomariavissani.it

un po’ di storia del pane …

per i nostri antenati preistorici conservare i semi freschi era un problema quindi li essiccavano!

I magazzini erano caverne …!



Ma i semi interi non erano così digeribili …

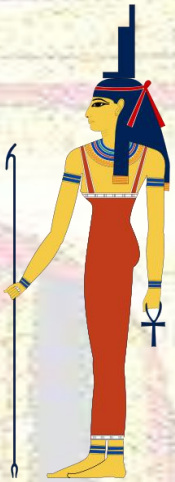
... ed ecco che il mortaio (primitiva “macina” a percussione manuale) rompe i chicchi, ne libera il “cuore” e permette l’impasto con acqua …



La prima cottura?: sulla pietra (simile al testo)

… poi fu chiusa con campane di argilla per non disperdere il calore (il primo forno!)

Nelle tradizioni è una divinità
che dona all'uomo i cereali
e quindi il pane
(Iside per gli Egizi,
Demetra per i Greci,
Cerere per i Romani)



… pare che all'inizio sia stato
di miglio con ghiande e fagioli …



il PANE, i popoli, il tempo …

Egiziani



SOSTANZA
Di farro (o altri tipi di cereali)
Il Faraone era il signore del grano
Moneta per pagare il salario

FORMA
gallette insaporite con semi di cumino,
focacce cotte sopra la pietra scoperta
o coperta (forno!) le forme sono coniche,
circolari o semicircolari, triangolari, a ciambella, …!

EMOZIONE
È cibo degli dei e per gli dei
Il dio Faraone se lo porta nel viaggio verso l'immortalità
E' donato al dio Nilo in ceste votive

Greci e Romani

SOSTANZA

Inizialmente di orzo e di farro, poi anche di grano

il frumento?... il petrolio dei Romani!

FORMA

Diverse le forme ed tipi realizzati da fornai (corporazione!)

Pani diversi per classi sociali!

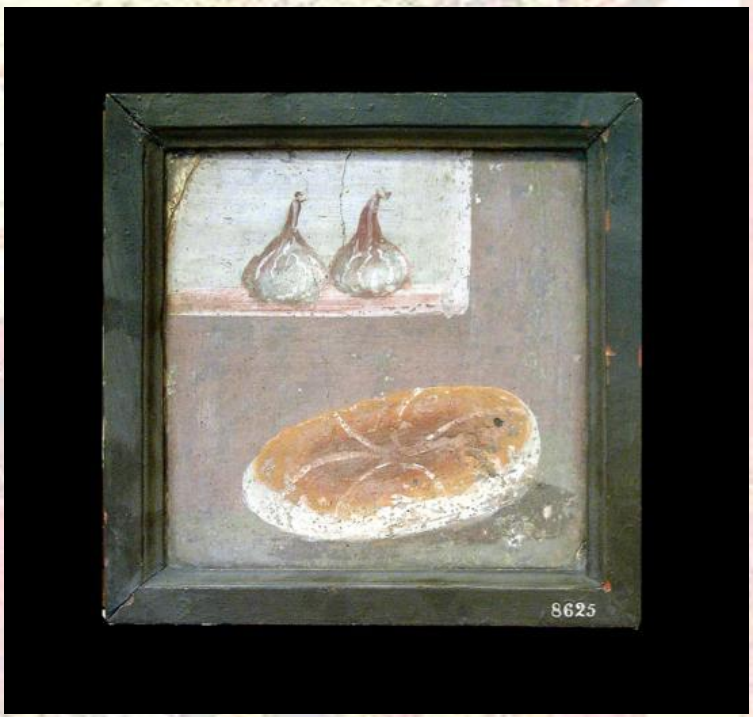
La farina di frumento bianca: il lusso!

EMOZIONE

Pane di qualità migliore (bianco di frumento) per i ricchi e per i sacrifici agli dei.

Nei templi romani offerto a Cerere ed in quelli greci a Demetra.

Presente nei riti della fertilità, prende le forme e mostra i segni dei simboli collegati…



medioevo in Europa

Il pane è raro, la cottura al forno è costosa,

rarissimi i molini ... per i “barbari” è sacrilegio imprigionare la “divinità acqua”!

Sporcizia, superstizione,

malattie, miseria, …

ed allora …



SOSTANZA

“pane di argilla” ... argilla, crusca e poca farina (nel 843 con quel pane si “festeggia” il trattato di Verdum!!!)

pane di leguminose come ceci, lenticchie, fave

pane di castagne (aree montane europee)





FORMA

Diverse, con simboli religiosi.

il popolo si nutre soprattutto di zuppe e “polente” preparate con orzo, avena, miglio, farro.

Il pane di frumento è ricchezza!



EMOZIONE

Grano e pane simboli, insieme alla vite, del cristianesimo!

Le cialde per l'eucarestia sono di farina bianca di frumento setacciata più e più volte



Nell'anno 1000 il pane nero nel castello è alto quattro dita ed utilizzato come piatto per il cibo, dopo usato… è per i poveri!

Nel 1300 compaiono i "pani bianchi da bocca" utilizzati come tovaglioli, poi ai poveri!



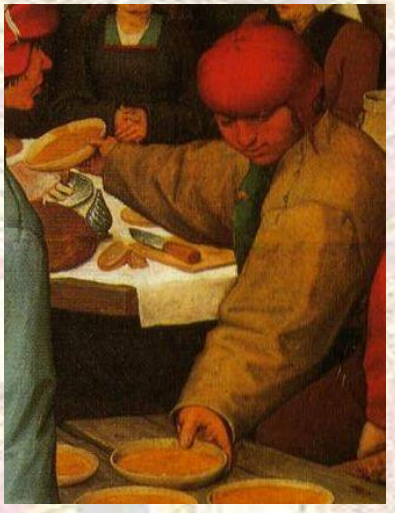
Il pane per il boia è capovolto!

rinascimento

SOSTANZA

pani bianchi e pani neri … procurarsi il pane è sempre un problema!

pane come strumento di "politica sociale", *il prezzo come mezzo di controllo …*





FORMA

i banchetti della corte dei Medici con musiche e canti erano dimostrazione di potere, numerose le portate sempre accompagnate da pane (bianco!).

Le forme del pane sono simboliche come sono simbolici i segni sulla sua superficie.



EMOZIONE

Fame, cultura e fantasia … grandi “motori” di emozione. Grandi banchetti... portate stupefacenti e pane a volontà !

1492 … l'America è scoperta!

SOSTANZA

Arrivano nuovi alimenti: patata, pomodoro, fagioli, peperoni, tacchino, cacao, …

FORMA

La pizza margherita!

Il pane giallo di granturco

I pani dolci (torte) al cioccolato

Il pane con fecola di patata

EMOZIONE

patata, pomodoro, fagioli, peperoni, tacchino, cacao, mais, …???





… Il pane li accoglie tutti!!!

Alla fine del 1400 compaiono le paste all'italiana maccheroni e vermicelli conditi con uvette, pinoli o con burro, sale e formaggio.





… Il pane oggi!



Forma

Rivelatrice di tradizioni e … di "qualità d'uso" ...



Sostanza

Uno dei numerosi fornitori di carboidrati



Emozione

Gli odori, i sapori, … i ricordi, … la memoria !!!

… mercato oggi!



forma

sostanza

emozione

obbligatorio!!!

“livello”

volontario!!!

Qualità

garanzia/assicurazione!!!

Il CIBO

nella **sostanza**,
nella **forma**
nella **emozione**
è palestra e strumento
di creatività, di comunicazione
ed integrazione.



Le esigenze di tradizione, di identità, di sperimentazione e di recupero collegate al cibo, attraverso alchimie di mescolamento, sono un fondamento della integrazione interculturale.

… è un crogiolo per

la acquisizione ed armonizzazione

di nuove culture e

uno strumento che permette di arricchire

la propria identità culturale!







I dolci siciliani

“Naturalità” ... del cibo!



TRILUSSA

La politica - sonetto 1915

Ner modo de pensà c'è un gran divario
mi' padre è democratico cristiano,
e, siccome è impiegato ar Vaticano,
tutte le sere recita er rosario
de tre fartelli, Giggi ch'er più anziano
è socialista rivoluzionario;
io invece so' monarchico, ar contrario
de Ludovico ch'è repubblicano.
Prima de cena liticamo spesso
Pe' via de sti principi benedetti
Chi vò qua, chi vò là… Pare un congresso!
Famo l'ira de Dio! Ma appena mamma
Ce dice che so' cotti li spaghetti

Semo tutti d'accordo ner programma.

