



La ragion gastronomica

A CURA DI

COSTANTINO CIPOLLA, GABRIELE DI FRANCESCO

GS e Gusto
Società

FRANCOANGELI

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.





Collana Gusto e Società

PROGETTI EDITORIALI, CULTURALI, FORMATIVI

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.

Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

Aree di interesse e obiettivi

La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.

In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:

1) Metodi e Strumenti

in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.

2) Ricerche

in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.

Meta integrata ed ulteriore è la futura attivazione di Corsi accademici di Alta Formazione, rivolti ad operatori e a cultori che a vario titolo sono interessati ai settori e agli ambiti sviluppati. In corso di approvazione formale, il Master di I livello "Maestro di enogastronomia e ospitalità" (Università degli Studi di Bologna) in collaborazione con Fondazione Cassa di Risparmio di Loreto.

Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero

Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.

Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

Comitato scientifico

Costantino Cipolla (*Coordinatore*), Giulio Biasion (*Edihouse*), Cristina Bragaglia (*Cinema e televisione*), Nicoletta Cavazza (*Psicologia sociale*), Giordano Conti (*Ser.In.Ar*), Paolo Corvo (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*), Carole Counihan (*Millersville University*) Marco Dalla Rosa (*Tecnologie alimentari*), Giuseppe Donato (*Master*), Alberto Lupini (*Gastronomia*), Luca Mazzara (*Economia aziendale*), Lubiano Montaguti (*Formazione*), Massimo Montanari (*Casa Artusi*), Paolo Poletti (*Festival della Letteratura di Mantova*), Antonio e Nadia Santini (*Ristorazione*), Asterio Savelli (*Sociologia del turismo*), Domenico Secondulfo (*Sociologia dei consumi*), Luisa Stagi (*Alimentazione*), Enzo Strano (*Le Soste*), Piero Valdiserra (*Marketing del vino*).

Segreteria scientifica

Francesca Guarino (*Università degli Studi di Bologna*): gustosocieta@gmail.com

Comitato editoriale

Gabriele Manella (*coordinamento: gabriele.manella@unibo.it*), Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Teresa Carbone, Matteo Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Linda Lombi, Giuditta Lughì, Lucio Meglio, Susy Patrìto Silva.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

La ragion gastronomica

A CURA DI

COSTANTINO CIPOLLA, GABRIELE DI FRANCESCO



**e Gusto
Società**

FRANCOANGELI

RICERCHE

Il volume è stato pubblicato con il contributo della Pro-loco Sant’Omero.



Pro-Loco Sant’Omero

Il volume è stato pubblicato con il contributo parziale del Dipartimento di Lettere, Arti e Scienze Sociali dell’Università degli Studi “G. D’Annunzio” di Chieti-Pescara.

La cura redazionale ed editoriale è stata realizzata da Chiara Giuranna.

In copertina: Daniele Camaioni, *NuclearLand 2* (2011), per gentile concessione dell’autore.

Daniele Camaioni (Ascoli Piceno, 1978), esponente di rilievo internazionale della *food art*, utilizza prodotti alimentari per costruire opere d’arte. Onde realizzare questi lavori, l’artista si serve della costruzione digitale e della creazione virtuale al fine di strutturare e modellare “i pezzi”. La stampa su supporti adeguati (ink jet su glossy photo paper) e il ritocco a mano rendono infine l’opera visivamente impattante. L’immagine riportata in copertina rappresenta una valida sintesi dell’espressione artistica e sensoriale rispetto alla valenza sociale del cibo che questa trattazione sociologica intende proporre. La realtà digitale rappresentata da Camaioni pare infatti richiamare con virtuosismo prospettico una originale connessione tra estetica e gusto, mediata dalle tinte razionali del sapere sociologico che esplode nel ricongiungimento tra natura e artificio, tra molecolare e nucleare, tra stasi e dinamismo (*Paola Canestrini*).

Grafica della copertina: Elena Pellegrini

Copyright © 2013 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L’opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d’autore. L’Utente nel momento in cui effettua il download dell’opera accetta tutte le condizioni della licenza d’uso dell’opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

Indice

Introduzione, di *Costantino Cipolla e Chiara Giuranna* pag. 9

Parte prima Cultura e storia

- 1. Medioevo in tavola. Il desco del principe e il desco del monaco: origini storiche e valenze sociali della dieta**, di *Giancarlo Gonizzi* » 19
- 2. Teramo, 1799: il banchetto patriottico**, di *Roberto Ricci* » 27
- 3. Alimentazione e paesaggio effimero: la coltivazione del riso nell'Abruzzo Ulteriore I**, di *Mariangela Turchi* » 37
- 4. Il baccalà della sposa. Quando il giorno di magro diviene d'abbondanza**, di *Elisabetta D'Ambrosio* » 49
- 5. Il “colore” nel piatto. Oltre il gusto e il commestibile**, di *Eide Spedicato Iengo* » 60
- 6. Dall'estetica alla “gastroestetica”. Primato della fisiologia e gusto gastronomico**, di *Aldo Marroni* » 73
- 7. Sui vini cotti dell'Abruzzo Teramano**, di *Francesco Galiffa* » 87
- 8. Il Pecorino di Farindola. Storia e riscoperta di un grande formaggio d'Abruzzo**, di *Ugo Ciavattella* » 117
- 9. Il “museo vivo” della dieta mediterranea. Senso e significato di una manifattura familiare rituale**, di *Lia Giancristofaro* » 124

10. Lo spirito del luogo nel piatto: gli ingredienti del viaggio enogastronomico , di <i>Giovanni Perri</i>	pag.	139
11. La tutela dei prodotti alimentari , di <i>Pietro Tomassetti</i>	»	151
12. Il ruolo della condotta Slow-Food. Il cibo diventa noi. Il territorio volano per lo sviluppo economico , di <i>Raffaele Grilli</i>	»	156
13. «Filosseno desiderava avere la gola di una gru». Gastro-sophia e gastro-latria nei Saturnali di Macrobio , di <i>Ugo di Toro</i>	»	159
14. Ragion e region gastronomiche: una sintesi eclettica a mo' di intervista , di <i>Costantino Cipolla e Paola Canestrini</i>	»	172

Parte seconda

Produzioni tipiche e sviluppo locale

15. Dal cibo di classe al cibo come rito e condivisione nella Share Economy , di <i>Barbara Baccharini</i>	»	185
16. Cibo che vai, luogo che trovi. Riflessioni a margine di un caso di “cucina della memoria” , di <i>Rita Salvatore</i>	»	199
17. Mare e cultura della pesca. Un approccio sociologico , di <i>Vincenzo Corsi</i>	»	214
18. Il Grocery Gap. Riflessioni su gradiente sociale, divario alimentare e salute , di <i>Maurizio Esposito</i>	»	229
19. Qualità e sicurezza degli alimenti tra tradizione e innovazione , di <i>Dino Mastrocola</i>	»	241
20. La sociologia del pranzo. Reinventare il cibo fra sviluppo locale e riproposizione culturale , di <i>Raffaele Federici</i>	»	249
21. Sagre enogastronomiche e sviluppo locale. I correlati socio-antropologici , di <i>Gabriele Di Francesco</i>	»	261

22. Consumi alimentari e aspetti socio-culturali dell'alimentazione in un campione di giovani residenti nel basso Lazio , di <i>Lucio Meglio</i>	pag.	277
23. Sistemi di produzione e consumi alimentari: l'evoluzione del settore agroalimentare in un mondo che cambia , di <i>Emilio Chiodo e Donatantonio De Falcis</i>	»	289
24. Prodotti tipici e sviluppo dei Sistemi Turistici Locali , di <i>Carminè Clemente</i>	»	306
25. Alimentazione e qualità della vita , di <i>Rita Biancheri e Irene Giorgi</i>	»	326
26. Le vie del gusto: progettualità e agone pubblico , di <i>Nico Bortoletto</i>	»	338
Notizie su Autrici e Autori	»	355

Introduzione

di *Costantino Cipolla e Chiara Giuranna*

Nel contesto della cultura italiana, il cibo ha da tanto tempo (anche se spesso solo per i ricchi) assunto un ruolo di grande rilevanza e spessore.

Purtroppo, di fronte a questa prassi sono mancate le riflessioni socio-scientifiche conseguenti.

Ancora oggi, mangiare e far da mangiare è ritenuto un sapere ed un agire proprio di tutti e di tutte. Lo scarto scientifico vi entra quasi di sghimbescio per una riflessione sul tema che raramente va oltre la pura e semplice divulgazione più o meno massmediologica.

In tal senso, per troppo tempo branche del sapere come la sociologia, la filosofia, la psicologia, ecc., non hanno saputo teorizzare il gusto e le pratiche sociali connesse al cibo, ma oggi non è più così.

Esistono riflessioni sul cibo come condivisione, come *medium* e sulla sua sensorialità, oltre a teorizzazioni sulla gastronomia come bisogno e passione, innovazione e tradizione.

Si avverte la necessità di diffondere il sapere enogastronomico, perché è importante, perché viviamo nell'epoca della *web society*, dove informazione e comunicazione sono le vie maestre.

In questa direzione muove il presente volume: una raccolta miscelanea di saperi e sapori che conduce il lettore in un viaggio tra i folklori e tra i prodotti tipici e locali soprattutto dell'Abruzzo.

Al suo interno storia, sociologia e filosofia si fondono assieme per dare vita ad una conoscenza eclettica e ad ampio spettro.

Detto ciò, compito di queste poche pagine introduttive è quello di legare assieme le corallità dei contributi ivi presenti, partendo dalla rilevanza della memoria storico-filosofica, muovendo attraverso l'ampio apporto della sociologia e approdando nella nuova dimensione ambivalente della società del *web*.

1. Saperi e sapori enogastronomici: quando tradizione, storia e filosofia si incontrano

Ragionare di gastronomia vuol dire tante cose.

La ragion gastronomica abbraccia il sapere in tutte le sue ambivalenze sociali e culturali.

Esistono ragioni e regioni gastronomiche ove le sedimentazioni valoriali aprono a scenari di storia e gusto che si intrecciano fra di loro dando vita ad uno spettacolo che colma le lacune conoscitive di chi visita un luogo per la prima volta.

Muovere in un posto diverso dalla propria terra d'origine, spinti dalla volontà di integrazione con culture differenti, presuppone una scelta della meta di destinazione molte volte legata agli usi e costumi più eloquenti di un determinato territorio, perciò, ancora oggi, risulta importante la valorizzazione delle località e la trasmissione dei loro folklori, anche (e soprattutto) in termini enogastronomici.

Il cibo, infatti, non deve essere considerato meramente in termini di bisogno e soddisfacimento fisiologico, essendo strettamente legato al simbolismo identitario di ogni comunità più o meno vasta ed alla sua evoluzione nel tempo. Come sostiene Cipolla [1997: 466] la comunità è un «gruppo ancorato ad un determinato e ristretto territorio. Rapporti intensi tra individui che si connotano per identificazione reciproca, per unione, per solidarietà, per integrazione [...]. Organismo naturale caratterizzato da volontà, *inter*, da tradizioni, da costumi religiosi, da contesto che governa i suoi membri [...]. *Inter* che si confronta con il vicinato, si appella alla tradizione, esalta i sentimenti, ci tiene alla sua piccola dimensione, sconta la sua funzione naturale».

Da qui discende l'importanza del ruolo della storia, atta a ricostruire e a tramandare la costumanza e le abitudini alimentari dei popoli, ma non solo, grazie alla storia è possibile far emergere quella lunga narrazione alimentare che per svariati motivi resta ancorata ai racconti paesani delle nonne e che non viene diffusa al di fuori del *background* di riferimento.

Ecco che “La ragion gastronomica” diventa il *trait d'union* tra le tradizioni orali, gli eventi di portata storica e un'adeguata riflessione socio-filosofica, così come spiegato nelle pagine successive.

All'interno del volume sono presenti contributi che ricostruiscono e comunicano i saperi radicati nel luogo, alcuni dei quali messi nero su bianco per la prima volta, avendo avuto in passato una trasmissione unicamente orale. È questo il caso del convivio pre-matrimoniale di Campotosto, un piccolo paesino in provincia de L'Aquila, denominato “Il baccalà della sposa” e che dura per tre giorni prima delle nozze. Non avendo documentazione scritta di tale tradizione, viene narrata a voce di generazione in generazione, difatti il saggio ivi presente contiene la testimonianza diretta di una

donna del luogo che descrive dettagliatamente l'evento dalla preparazione, al coinvolgimento del paese, alle emozioni provate durante lo stesso. Il libro, quindi, onora, tra le altre cose, il ruolo della comunità locale nella trasmissione della conoscenza enogastronomica, soprattutto in una società attuale che spesso ne dimentica la portata.

Questa prolungata presenza di oralità è motivata dal fatto che la produzione letteraria enogastronomica si afferma in modo percepibile solo a partire dal 1700, sebbene ve ne sia traccia anche negli scritti di autori classici come Marco Gavio Apicio, Plinio il Vecchio e Marziale, i quali trattano nelle loro opere del pecorino di Farindola, formaggio alquanto prelibato, e oggi di importanza sovranazionale, grazie al ruolo centrale giocato da associazioni specifiche nel promuovere la sua conoscenza, soprattutto a seguito della sua esposizione alla mostra internazionale di formaggi "Cheese" che si tiene a Bra (Piemonte) ogni due anni. Ciò ha portato anche alla nascita di un Consorzio di tutela di questo particolare pecorino ottenuto con siero di maiale e perciò unico nel suo genere.

Non solo, Plinio il Vecchio ritorna nei racconti sui vini cotti dell'Abruzzo Teramano, scoperti per caso dalla tradizione contadina abruzzese e marchigiana sebbene la loro presenza, attestata, appunto, sia fin dall'epoca dell'antica Roma, sia continuata anche nei secoli successivi. Difatti autori rinascimentali e dell'Illuminismo, locali e non, ne descrivono la produzione, la qualità, le modalità di vendita e le proprietà terapeutiche attestate nei trattati di medicina a partire dal 1500.

Ergo, il volume "La ragion gastronomica" è, tra l'altro, connubio tra letteratura e sapere popolare che insieme permettono di rivisitare quei luoghi misconosciuti dello stile alimentare di paese.

Da non dimenticare, tuttavia, il ruolo che assumono gli avvenimenti storici delle regioni gastronomiche nel determinare la diffusione di una specialità, piuttosto che di un'altra o nel condurre ad eventi indimenticabili che vedono sempre e comunque la presenza imponente del cibo e del vino, maestri nell'unire le popolazioni: si veda a tal proposito il contributo sulla storia della Teramo settecentesca e del periodo murattiano, secolo in cui diviene città e capoluogo d'Abruzzo e si afferma la *Rinascenza teramana*, ossia un periodo di rinascita e sviluppo. All'epoca capeggiata dalla famiglia Délfico, la città cambia completamente il proprio assetto anche architettonico, soprattutto a seguito del terremoto nel 1703 e della carestia nel 1764. Anno di cruciale rilevanza, inoltre, risulta essere il 1799 quando viene eretto l'albero della libertà, occasione di grande festa popolare con la realizzazione di un banchetto motivo di gioia, divertimento e sfrenatezza per tutti, compresi coloro che indossavano l'abito talare, così come viene sottolineata nelle opere di autori come Luigi Coppa Zuccari.

Perché puntualizzare il coinvolgimento del clero durante un incontro gastronomico? Perché lo stile alimentare della Chiesa, in passato, assumeva

forme differenti rispetto al resto della comunità: basti pensare ad abitudini come il digiuno e l'astinenza (ad esempio nel periodo di Quaresima) soprattutto dalla carne che simboleggia ricchezza, ferocia, desiderio, anche se la c.d. "dieta parca" non nasce prettamente con la vita monacale cristiana, ma ha radici più remote rinvenute nella filosofia di autori greci come Pitagora, Ippocrate, Galeno, e così via.

Orbene (a parte la sociologia), la filosofia sopracitata, non va messa da parte, perché assieme alla storia, è una disciplina madre nell'ambito dell'enogastronomia e i contributi di taglio prettamente filosofico contenuti nel testo ce lo ricordano.

Assumere il gusto come senso di rilevanza non solo fisiologica, ma anche intellettuale, è stato compito, tra gli altri, dell'estetica: si rinvengono riflessioni su di esso nelle intellettualizzazioni di nomi illustri tra i quali ci limitiamo a citare il grande Kant.

Sul finire del '700, tuttavia, l'estetica lascia il posto ad una nuova branca di sapere quale è la "gastroestetica", come sottolineato nel volume, che ha come referente prediletto la gastronomia, in quanto il gusto è strettamente legato alla biologia dell'uomo fino a toccare nel profondo l'apparato gastrico, per cui ridurlo a mera estetica appare riduttivo.

Ancora, filosoficamente parlando, si sottolinea la differenza sostanziale tra gusto filosofico, con valenza positiva, poiché legato al piacere, e gusto fisiologico che ha una natura fortemente sprezzante poiché sintomo di trasgressione, oscurità, carne e sangue. Entrambi questi lati, ad ogni modo, conducono all'esaltazione del suddetto senso che sublima l'animo umano similmente all'erotismo. Da non dimenticare, infatti, che il cibo era, soprattutto nelle *cenae* e nei *convivia* romani motivo di sfarzo e divertimento, mediato tuttavia dalla *gastro-sophia* che modera le irrazionalità umane emergenti durante i banchetti.

Ciononostante, il gusto non è l'unico senso oggetto di riflessione letteraria all'interno de "La ragion gastronomica": esistono teorizzazioni anche sull'importanza della vista. Nell'immaginario umano, il colore del cibo è sintomo di appetibilità. La variazione cromatica, quindi, possiede, soprattutto oggi, dove l'estetica del cibo assume molto rilievo, enormi qualità comunicative, però in dissonanza con altre dimensioni sensoriali.

2. Il sapere sociologico al servizio dell'enogastronomia

Storia e filosofia in apertura, ma la ragion gastronomica è anche (e forse soprattutto) sociologia, così come asserto, in modo sia latente che manifesto, nel volume.

Questo perché il cibo, il pasto, le abitudini alimentari sono essenzialmente fatti sociali.

Gli individui sono inseriti all'interno di un contesto sociale dove vengono formate la personalità, l'identità e la cultura le quali, comunque, risultano essere co-prodotte. Al suo interno gli oggetti assumono un forte rilievo nel definire il senso di appartenenza ad un determinato luogo. Tra questi il cibo è, probabilmente, il più eloquente, per cui è connesso al simbolismo e alla ritualità del vivere insieme: «l'alimentazione allora deve essere considerata come un insieme culturale organico, in cui il cibo ha grande importanza per stabilire e rafforzare i legami di solidarietà all'interno di una comunità» [Baraldi 2002].

Consumare un pasto in compagnia è segno e momento di condivisione, atto a creare un legame sociale e a favorire i processi di socializzazione: oggi si parla infatti di *Share Economy*, economia della condivisione.

Dunque, mangiare insieme crea un'intimità tra i consociati ed apre la strada al flusso comunicativo, alla libera conoscenza ed allo scambio di opinioni. Va da sé che ogni cultura possiede i propri valori e le proprie regole sottese anche allo stile alimentare e che, in una società multietnica come l'attuale vengono ad incontrarsi e a creare polimorfismi gastronomici. Senza nulla togliere, ovviamente, alle tradizioni.

I rituali della preparazione delle prelibatezze tipiche, i racconti tramandati nel tempo, le feste gastronomiche popolari, presentate nel volume ad ampio raggio, sono tutt'oggi motivo di incontro e di riunione sociale, ergo da tenere stretti in una società ove i legami aleatori e sempre più consumistici richiedono costantemente quella "voglia di comunità" di baumiana memoria [Bauman 2007].

Una comunità che in passato valorizzava il momento del pasto grazie soprattutto al ruolo della donna, impegnata nel preparare le migliori prelibatezze al fine di riunire la famiglia.

Oggi questo è un elemento che viene sempre più a mancare perché le donne si sfidano costantemente con la logica del pluri-ruolo, per cui una conciliazione tra tempi di vita e di lavoro non vede più il cibo come strumento di mediazione e vicinanza, ma si entra nell'ottica della consumazione rapida di alimenti pre-cotti, abbandonando il calore del focolare domestico.

Come ripreso anche nel volume, si corre il rischio che le tradizioni nell'attualità vengano tramandate dai luoghi di ristorazione considerati veri e propri "documenti viventi" del sapere locale: difatti anche Cipolla [2008] sottolinea che la cucina italiana sta vivendo un "nuovo rinascimento" grazie all'estro creativo dei grandi maestri di cucina e di sala, aperto ad un gusto sempre più di qualità, eclettico, variegato, elegante e raffinato.

Ciononostante, occorre tener presente che gli alimenti contrassegnano quello che è lo *status symbol* comunitario ed individuale e non tutti hanno le medesime possibilità di godere del cibo e dei piaceri ad esso connessi, pertanto tra i contributi ivi presenti, si hanno riferimenti al *food divide*, ovvero

il divario alimentare e alle differenze di accesso agli alimenti da parte delle differenti classi sociali, con la presentazione, altresì, dei risultati più importanti del documento *Grocery Gap*, pubblicato negli Stati Uniti nel 2010, dimostrante, appunto, come le classi sociali a basso reddito abbiano meno accesso al cibo sano rispetto a quelle ad alto reddito.

Vero è che avere una corretta alimentazione all'interno di un mondo governato dalla logica del fast food non è compito facile, soprattutto per la fascia giovanile, indagata, nel volume qui presentato, nelle province del basso Lazio.

Ecco che la ragion gastronomica si avvale anche dell'apporto e del supporto della ricerca sociale come dimostrato anche dal saggio che presenta i risultati di un'indagine qualitativa volta a fare emergere i significati latenti di un'antica tradizione molto diffusa al Centro-Sud e che vede coinvolte le famiglie nel preparare le conserve di salsa di pomodoro tutti insieme, tradizione diffusa anche all'estero grazie alle famiglie emigrate.

I flussi migratori massicci sono uno dei motivi che hanno condotto al mondo globalizzato in cui oggi viviamo.

La globalizzazione ha in sé elementi positivi e non. Di sicuro il commercio, la diffusione dei prodotti è resa più agibile, ma un'economia globalizzata ha al suo interno una dose massiccia di rischi, soprattutto in termini di sicurezza alimentare.

Tale tematica è affrontata in diversi contributi presenti nel volume sotto forma dei criteri che rendono un prodotto sicuro, valutati anche alla stregua dell'avanzamento tecnologico, delle diverse strategie da apportare per ottenere un miglioramento della qualità (dalla prevenzione ad un approccio interdisciplinare di studio e ricerca che coinvolga sia i rami della scienza che della tecnologia alimentare, il tutto per favorire la sicurezza del consumatore) e tenendo presente la normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare vigente in materia (dal libro bianco sulla sicurezza alimentare al pacchetto igiene) e lo strumento dell'autocontrollo sul metodo (HACCP), in grado di analizzare i rischi e di controllare i punti critici degli alimenti.

Queste strumentazioni sono il frutto della società del rischio [Beck 1986]. In passato a garanzia della qualità del prodotto vi era la parola diretta del produttore di fiducia conosciuto e stimato all'interno del paese.

Creare dei nuovi legami di fiducia tra produttore e consumatore è una delle sfide che potrebbero nascere oggi grazie alla messa in risalto e alla conoscenza degli antichi sapori locali che necessitano di essere valorizzati, esattamente come i territori, con l'intervento di una politica integrata tra *stakeholders*, enti locali ed istituzioni (favorita dalla nascita del Sistema Turistico Locale, ex L. 135/2001 art. 5) e che coinvolga, altresì, l'università.

In tal senso si ritiene necessaria la messa in risalto della spendibilità di materie come la sociologia dell'alimentazione, turismo e (forse e soprattutto), del "nuovo" filone che si occupa della programmazione socio-

territoriale del turismo, che si muove in una logica integrata ma non solo: oggi si deve tenere presente anche il web.

3. Come l'enogastronomia entra nella *web society*

La nascita della Rete ha significato, tra le altre cose, nuove forme di conoscenza e nuovi modi di comunicare, difatti: «La *web- society* è la teoria e la prassi della società della *comunic-azione* e del paradigma che la rappresenta, la antica e/o ne consegue» [Cipolla 2013].

Alla stregua di ciò sono nate nuove forme di associazionismo e comunità volti alla diffusione dei saperi enogastronomici che attingono dai saperi offline per ricrearli online e, pertanto, renderli conoscibili illimitatamente, non avendo il web confini netti. È questo il caso di siti come Feastly.com e NewGusto.com, che danno vita ad una interconnessione reticolare mondiale tra tutti coloro che sono appassionati di cibo, permettendo la nascita di una comunità virtuale atta allo scambio di opinioni, consigli ed esperienze culinarie, favorendo, così, un'ideale di cibo come condivisione 2.0. Non va poi dimenticata l'esperienza abruzzese del *Food Surfing*, ossia una *community* per condividere sul web piatti e ricette tipici della regione e la piattaforma "Le strade del vino", nata con l'obiettivo di valorizzare i territori attraverso la produzione vinicola.

La ragione gastronomica, dunque, si apre a scenari di virtualità, nonostante il forte ancoraggio alle tradizioni. Del resto l'integrazione tra online ed offline sembra essere il futuro, si tende a parlare di capitale informazionale [Cipolla 2013] e questo discorso vale anche per il commercio dei prodotti che si dissolvono man mano nella Rete e si affidano ad un *e-commerce* sempre più presente.

L'avanzamento tecnologico, inoltre, ha assunto importanza in tutto il settore agroalimentare, facilitando la produzione e il commercio, non più locale, ma *glocale* ed il controllo dei rischi insiti nei prodotti alimentari per favorire la sicurezza degli stessi.

In conclusione si può asserire che la corallità dei contributi contenuti all'interno de "La ragion gastronomica" fonde assieme diverse discipline e le dimensioni del passato, presente e futuro, esaltando la rinomanza delle località e dei sapori prodotti con l'intento di offrire al lettore/turista una narrazione ad ampio respiro che parte dalle strade dell'antica Roma, prosegue per le *vie del gusto* ed approda con un *click* nella virtualità dove ad accoglierla vi sono le ambivalenze offerte dal *web* che garantiscono una maggiore qualità e, di sicuro, maggiori saperi e spendibilità.

Il passato, anche del gusto, non può che ri-vivere e trovare senso lungo le ormai infinite strade a gps [Cipolla 2013] della *web society*.

Riferimenti bibliografici

- Baraldi F. (2002), ““Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei”, il contributo della sociologia all’analisi del cibo e del consumo alimentare”, in Cipolla C. (a cura di), *La spendibilità del sapere sociologico*, FrancoAngeli, Milano.
- Bauman Z. (2007), *Voglia di comunità*, Laterza, Roma-Bari.
- Beck U. (1986), *La società del rischio. Verso una seconda modernità*, Carocci, Roma.
- Cipolla C. (1997), *Epistemologia della tolleranza*, 5 voll., FrancoAngeli, Milano.
- Cipolla C. (2008), *Le emozioni del gusto. Alcuni criteri per un ristorante italiano d’eccellenza*, FrancoAngeli, Milano.
- Cipolla C. (2013), *Perché non possiamo essere eclettici. Il sapere sociale nella web society*, FrancoAngeli, Milano.
- Cipolla C. (a cura di) (2013), *Il maestro di vino*, FrancoAngeli, Milano
- Cipolla C., Biason G. (a cura di) (2010), *Le emozioni dell’ospitalità. Come valutare la qualità di un albergo*, FrancoAngeli, Milano.

Sitografia

www.camminarecongusto.it/
<http://cheese.slowfood.it/>
www.cronachedigusto.it/
www.cucinaabruzzese.it/
www.culturagastronomicaitaliana.it/site/it-IT/
<http://eatfeastly.com>
<https://newgusto.com/>
www.originalitaly.it/
www.perledigusto.it/
www.lesoste.it/
www.vinocotto.org/index.html

Parte prima
Cultura e storia

1. Medioevo in tavola.

Il desco del principe e il desco del monaco: origini storiche e valenze sociali della dieta

di *Giancarlo Gonizzi*

Il rapporto fra l'uomo ed il cibo, al di là delle logiche di sopravvivenza della specie, ha assunto, nel corso dei secoli, prevalenti riflessi sociali e culturali, così che il “modello alimentare” è venuto, per molto tempo e forse ancor oggi a definire l'appartenenza ad una determinata società, classe o fede. Poiché molte delle nostre attuali “visioni” risentono – e non potrebbe diversamente essere – della stratificazione culturale messa a punto nei secoli, proveremo, in veloce sintesi e per sommi capi, a ripercorrere una “storia” dei regimi alimentari che ci permetta di meglio comprendere atteggiamenti e comportamenti ancor oggi diffusi.

Il Cristianesimo, a differenza di altre fedi – basti pensare alla religione ebraica o all'Islam che bandiscono, ad esempio, la carne suina, o all'Induismo che considera sacrilego il consumo delle carni bovine – non contempla, all'origine, cibi proibiti, ma si accontenta di limitare i consumi solo in alcuni periodi dell'anno liturgico. Questo nel più ampio teorema alimentare che vedeva tutte le carni destinate preferibilmente all'alimentazione dei nobili e i vegetali più consoni all'alimentazione della popolazione rurale. Lo stesso teorema alimentare che porterà all'eliminazione – volontaria e quindi meritoria – delle carni dal menu quaresimale e, per contro, alla nascita del “Carnevale”, il periodo in cui la carne era ammessa ed il cibo assumeva un ruolo rituale e di capitale importanza.

1. Cibo come *status symbol*

Nel Medioevo l'alimentazione era simbolo evidente di distinzione tra le classi sociali.

La prevalenza di selvaggina sulla mensa del nobile indicava lo scarso interesse per l'agricoltura e viceversa la passione per la caccia, considerata con la guerra, attività adatta alla nobiltà.