

NUTRIZIONE



(...) Verso la metà degli anni Sessanta, Claude Lévi-Strauss dedicò il primo volume della sua quadrilogia mitologica alle due categorie del crudo e del cotto, che il grande antropologo francese impiegava per spiegare come il continuum indistinto della natura venisse "cucinato"

in cultura dalle società umane. Oggi probabilmente Lévi-Strauss si troverebbe in difficoltà, perché le sue categorie nella società post-industriale appaiono sfumate; la linea di confine tra crudo e cotto è rotta in una moltitudine di varianti intermedie, e il crudo ovvero la natura - è stato sostituito da surrogati industriali. In opposizione all'impero della cucina industriale da qualche anno sono in fermento svariate controculture pacificamente ribelli. Come notava Lévi-Strauss, «una cosa diventa buona da mangiare solo quando è buona da pensare». Dunque, spazio a tutti quei movimenti e quelle tendenze che contrappongono la consapevolezza del cibo al dominio della tecnoscienza alimentare e al consumo massificato e cieco: gruppi d'acquisto solidali a chilometro zero, fan della sostenibilità e filosofi slow food, per citarne alcuni. (...)

L'articolo:

<http://www.europass.parma.it/page.asp?IDCategoria=553&IDSezione=0&ID=371899>

* * *

Jonathan Safran Foer - "Se niente importa":

<http://blog.panorama.it/libri/2010/02/23/jonathan-safran-foer-ecco-perche-conviene-essere-vegetariani-con-un-video-dellautore/>

Un estratto:

<http://ilviandantebevitore.blogspot.it/2010/05/che-polli.html>

* * *

Paul Roberts - "La fine del cibo":

<http://www.youtube.com/watch?v=mTfJmHkJnv0>