

NUTRIZIONE



Molti dei frutti e delle verdure che mangiamo abitualmente sono arrivati da lontano: gli agrumi da varie zone dell'Asia, il pomodoro e la patata, alimenti fondamentali nell'alimentazione europea, dall'America.

Importato come curiosità botanica nel Cinquecento, il pomodoro ci mise quasi due secoli ad affermarsi e diventare insostituibile per le nostre cucine. Forse per l'okra, il karela e per il cavolo pak choy è solo l'inizio.

In un'epoca di grandi migrazioni e di distanze fisiche e culturali rese più corte dalla globalizzazione, non stupisce il moltiplicarsi di questi fenomeni. Ogni migrante porta con sé una cultura gastronomica: gli è più comodo seminare nella nuova terra le proprie varietà o adattare le analoghe locali a propri usi. Così oggi arrivano e si coltivano prodotti del tutto nuovi oppure si utilizzano alimenti e spezie autoctoni, come la menta o il grano duro, per scopi culinari per noi infrequenti o sconosciuti.

Se le nuove colture si integrano senza danni rilevanti alla biodiversità esistente o al contesto ecologico, la cosa è senz'altro da vedere di buon occhio. È come attuare una forma di scambio che da un lato rafforza le diverse identità e dall'altro le fa evolvere. Non c'è identità senza scambio e la storia della gastronomia è lì a dimostrarlo. (...)

L'articolo:

http://www.lastampa.it/web/cmstp/tmplRubriche/editoriali/gEditoriali.asp?ID_blog=25&ID_articolo=10519

"Atlante mondiale della gastronomia" - Alimenti e cucine nei cinque continenti:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2003:alimenti-e-cucine-nei-cinque-continenti&catid=112:nutrizione&Itemid=104

Informazione di base:

http://it.wikipedia.org/wiki/Storia_della_cucina

http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_l'art_culinaire

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=294:alimentati-tra-cultura-e-natura&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Da leggere - "La fede nel piatto" Saperi e sapori del cibo dei poveri:

http://serenoregis.org/2012/09/20/la-fede-nel-piatto-saperi-e-sapori-del-cibo-dei-poveri-recensione-di-cinzia-picchioni/?utm_source=Centro+Studi+Serenoregis+Newsletter&utm_campaign=f492342c42-Newsletter_2012_30&utm_medium=email

Intervista all'autore:

http://www.paoline.it/upload/interviste/intervista_pelanda_fede_piatto_paoline.pdf

Il libro:

http://www.paoline.it/upload/immagini/bizzari_libromondo_fede_piatto_03_09.pdf