

Il cibo è cultura quando lo si produce, quando lo si prepara e quando lo si consuma. È cultura perché da sempre l'uomo ha applicato dapprima le proprie credenze e, successivamente, le conoscenze scientifiche e tecnologiche per trasformare in cibo le materie prime animali e vegetali. Dalla più semplice alle più complessa, ogni preparazione alimentare è frutto di un percorso irripetibile e per questo affascinante.

Il cibo è alimento che ristora e dà energia all'uomo che lavora e contemporaneamente lo accompagna nei momenti più piacevoli e conviviali della propria esistenza. (...)

L'articolo:

http://www.intersezioni.eu/index.php?objselected=280&scheda=view_articolo

Sull'argomento:

<https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbnxzdG9yaWFncmljb2x0dXJhfGd4OjY0YjMxNTJiMjQ4YmQxNjU>

Il volume:

<https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbnxzdG9yaWFncmljb2x0dXJhfGd4OjcwZjBmZWlzMzZTUyNWM>

* * *

L'uomo e il cibo, una storia tra necessità, salute e cultura:

http://www.fidaf.it/attachments/768_Brochure%20venerdi%27%20culturali_14.12.2012,%20Paolo%20Maria%20VISSANI.pdf

La presentazione:

http://www.fidaf.it/attachments/768_14.12.2012,%20L%27uomo%20e%20il%20cibo,%20una%20storia%20tra%20necessita%27,%20salute%20e%20cultura_P.%20M.%20VISSANI.pdf

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2145:era-una-volta-sulla-tavola-cibo-e-storia&catid=112:nutrizione&Itemid=104