

...Dacci oggi il nostro
pane...



L'alimentazione dal Basso Medioevo ad oggi

A cura delle classi III° AC, IV° AC, V° AC e della Prof.ssa Armentani

«...*Dacci oggi il nostro pane...*»

Prima Parte

L'alimentazione dal Basso Medioevo al 1600

a cura degli alunni della 3° AC e della Prof.ssa Armentani

A.S. 2015\2016

Liceo Statale «Archita» -TARANTO-

BASSO MEDIOEVO

(XI - XIV secolo d.C.)



- *INCREMENTO DEMOGRAFICO*
- *RIPRESA DELLA PRODUZIONE AGRICOLA*
- *ARTIGIANATO E COMMERCIO*
- *FIORITURA DELLE CITTA'*
- *RAPPORTO CITTA' -CAMPAGNA*
- *ALIMENTAZIONE*

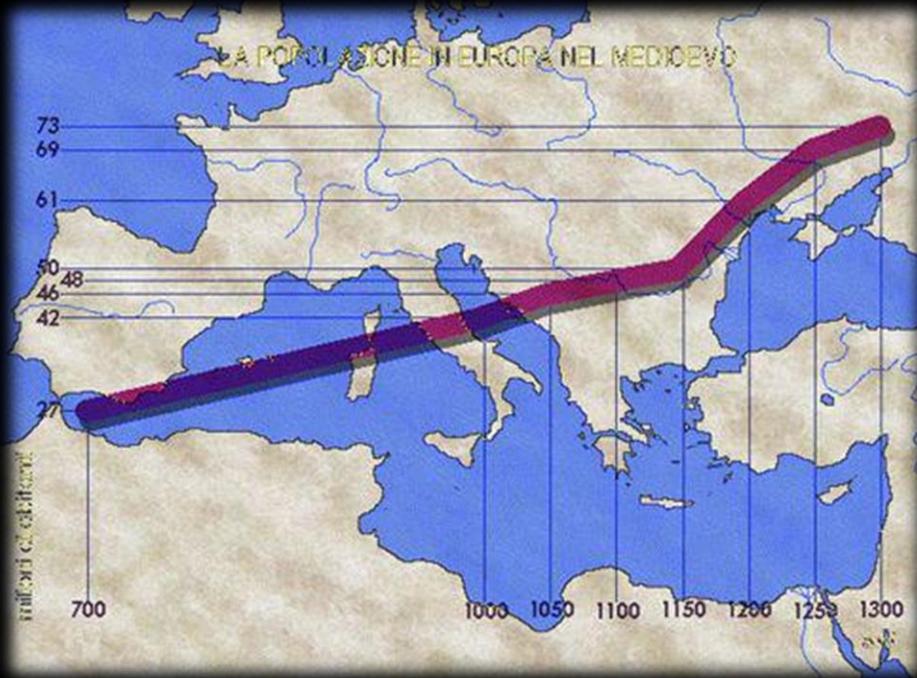




*AUMENTO
DEMOGRAFICO*
Rinascita dell'anno Mille

È stato accertato che a partire dall'anno mille una serie combinata di fattori, quali il miglioramento delle condizioni climatiche e lo sviluppo di nuove tecniche agricole, portarono a un considerevole aumento demografico in Europa occidentale. Sul rapporto di causa-effetto tra questi elementi si è discusso; tuttavia, è probabile che la maggiore disponibilità di prodotti agricoli abbia portato a un aumento della popolazione e che l'aumento della popolazione, a sua volta, abbia determinato l'aumento della domanda di derrate alimentari, che venne soddisfatta tramite la messa a coltura delle terre marginali e, soprattutto, grazie al conseguimento di una maggiore produttività dell'agricoltura, dovuta all'adozione di innovazioni tecniche.

AUMENTA LA POPOLAZIONE



Tra il 1000 e il 1300 la popolazione d'Italia raddoppiò, quelle della Francia, della Germania e dell'Inghilterra triplicarono!

Si passò da circa 38 a circa 73 milioni di abitanti!

Un altro elemento da rilevare è la relativa pace che l'area in oggetto si trovò a sperimentare in seguito alla fine delle invasioni: gli Ungari, i Normanni e i Saraceni avevano smesso di compiere scorrerie. I primi, che si erano stabiliti nei pressi del Danubio, erano stati sconfitti a Lechfeld nel 955 da Ottone «il salvatore dell'Occidente»; i Normanni si erano stabiliti in Normandia e in Italia meridionale e avevano conquistato l'Inghilterra (1066). Da ultimo, le incursioni dei Saraceni sulle coste settentrionali del Mediterraneo furono arginate. Agli Arabi venne sottratta la Sicilia e i traffici marittimi presero a svolgersi in un contesto 'pacificato'.



RIPRESA DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

Lo sviluppo agricolo già iniziato nell'età carolingia è causa ed effetto della rivoluzione demografica. L'aumento della produzione di prodotti agricoli è dimostrato non solo dalla quantità delle terre messe a coltura ma anche dalla qualità delle pratiche agricole che si avvantaggiavano di progressi tecnici. La prima di queste innovazioni tecnologiche fu l'uso dell'aratro pesante a ruote e a versoio, che permetteva di incidere la terra più a fondo rispetto al più primitivo aratro di legno a chiodo, che scalfiva appena il terreno.



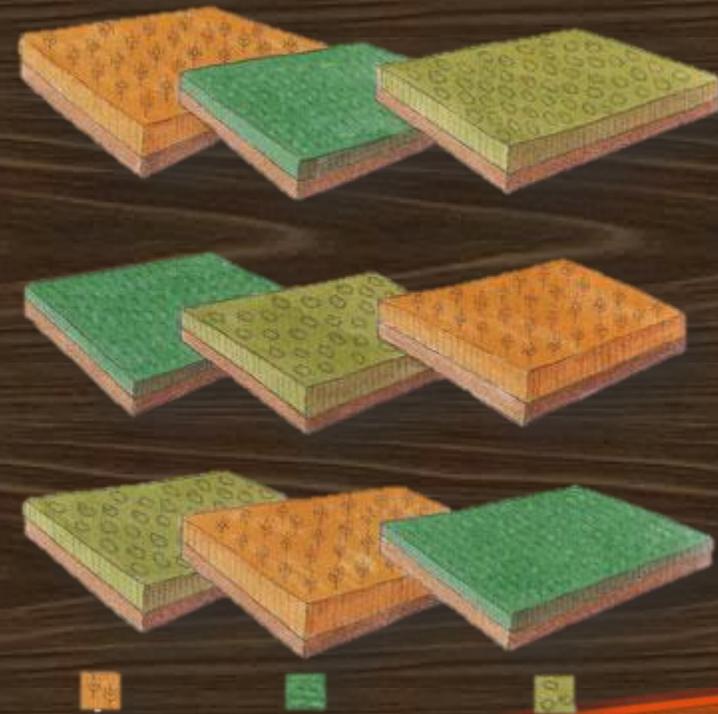
RIPRESA DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

Insieme con l'aratro si adottò un nuovo modo di attaccare gli animali, migliorandone l'efficacia della trazione. Sino ad allora si era utilizzato il cosiddetto pettorale. In seguito si passò al collare di spalla, (giogo) chiamato anche collare rigido o collare imbottito, per il cavallo, e giogo frontale per il bue.



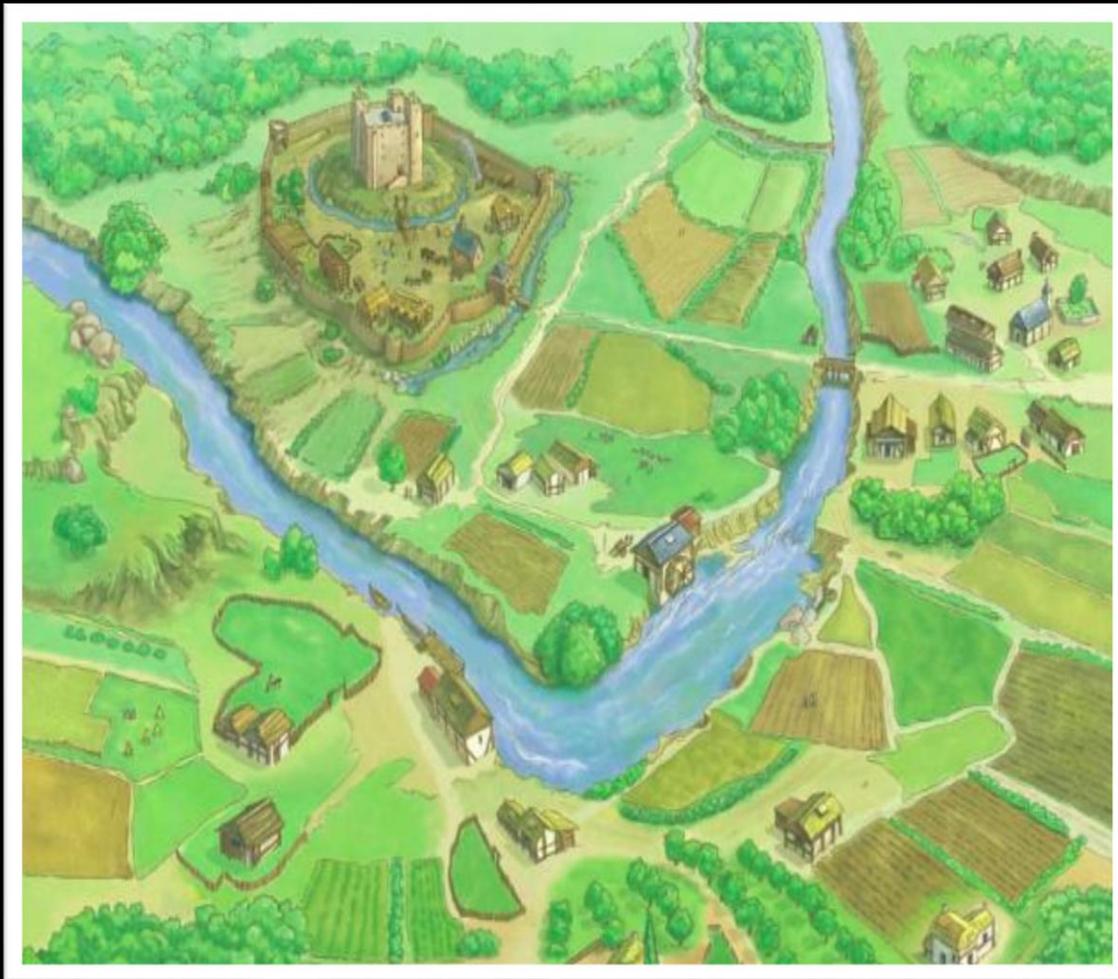
RIPRESA DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

Un altro grande cambiamento in agricoltura fu l'adozione di una forma di avvicendamento triennale delle colture che consentiva uno sfruttamento più intensivo dei terreni: il terreno veniva diviso in tre parti e solo un terzo era lasciato a riposo: in questo modo la produzione saliva dalla metà all'incirca ai due terzi della produzione possibile. Ma non si trattava solo di un miglioramento quantitativo: cambiava anche la qualità delle colture. Una parte del terreno, infatti, veniva seminata in autunno per i raccolti invernali (ad esempio frumento e segale) l'altra era seminata in primavera ad avena orzo o legumi per i raccolti estivi. Solo un terzo del campo veniva lasciato a riposo e nell'anno seguente si alternavano le colture.



Da questo nuovo metodo derivava un triplice vantaggio: con i raccolti d'avena si nutrivano le bestie e gli uomini; in caso di carestie in una stagione si poteva sperare nell'altro raccolto della stagione successiva, ma soprattutto si otteneva una variazione della dieta e l'introduzione in essa dei legumi, fondamentali per il loro apporto di proteine.





Nel corso del X secolo si era poi rotto l'equilibrio tra le terre che il signore amministrava direttamente servendosi delle prestazioni d'opera gratuite dei servi (pars dominica) e quelle affittate ai coloni, di solito le più difficili da coltivare, (pars massaricia). Ora l'antica suddivisione della proprietà in pars massaricia e in pars dominica scompariva dato che anche la pars dominica veniva divisa in lotti poiché ormai i contadini riservavano il più possibile il loro lavoro ai loro campi e diminuivano sempre più i servi obbligati a lavorare per il signore. Finiva l'economia curtense e con essa il modo di pensare e di vivere.



*L'ARTIGIANATO
NEL MEDIOEVO*

ARTIGIANATO NELL'ALTO MEDIOEVO	ARTIGIANATO NEL BASSO MEDIOEVO
<i>GRANDE SVILUPPO CON IL MONACHESIMO OCCIDENTALE: S.BENEDETTO NEL 540 (ORA ET LABORA)</i>	<i>RINNOVAMENTO SPIRITUALE, SOCIALE ED ECONOMICO NELLE CITTA'</i>
<i>RILEVANTE IMPORTANZA DI FABBRI E ORAFI</i>	<i>ACCRESCIMENTO DEL PESO POLITICO DELLE CLASSI PRODUTTIVE (XI-XII SEC.)</i>
<i>UTILIZZO DI UTENSILI IN FERRO</i>	<i>NASCITA DELLE ARTI (O CORPORAZIONI)</i>
<i>SVILUPPO DELLE TECNICHE, DELL'ORGANIZZAZIONE E DELL'INQUADRAMENTO DEL LAVORO NELL'ETA' CAROLINGIA</i>	
<i>RIDUZIONE ARTIGIANATO NELL'ERA FEUDALE (DOPO LA DESTRUTTURAZIONE DELL'IMPERO CAROLINGIO)</i>	

ARTIGIANATO NELL' ALTO MEDIOEVO

Dopo la decadenza dell'artigianato intorno al III secolo d.C., sotto l'impero romano, fu il fenomeno del Monachesimo occidentale, attorno alla metà del VI secolo, a rivalutare questa attività: grazie a S. Benedetto, infatti, gli artigiani, specialmente i fabbri e gli orafi, acquisirono una rilevante importanza nei monasteri, spinti soprattutto dalla famosa regola «*ora et labora*». Durante quel periodo, gli utensili erano componenti essenziali per il lavoro e la maggior parte di essi era di ferro.

Successivamente, durante l'età carolingia, il lavoro artigianale poté vantare nuove tecniche, una nuova organizzazione e un rinnovato inquadramento del lavoro. Ma fu proprio l'impero carolingio, in seguito, a provocare una riduzione dell'artigianato. A causa della sua destrutturazione e dei suoi vuoti di potere, infatti, ebbe origine il fenomeno del feudalesimo. Il feudo rappresentava una realtà chiusa, nella quale si distinguevano la parte del signore e il territorio affidato ai coloni: al suo interno vigeva una economia di autosussistenza, in cui il valore fondamentale era rappresentato dalla terra, con la conseguente riduzione del commercio e la limitazione dell'artigianato alle necessità domestiche e familiari.

Si avrà una nuova fioritura delle attività artigianali dopo l'anno 1000, grazie alla nascita delle arti o corporazioni.

ARTIGIANATO NEL BASSO MEDIOEVO

- **Le radici del Basso Medioevo possono essere datate attorno all'anno 1000, quando in Europa si verificò un profondo rinnovamento spirituale, sociale ed economico che provocò una rinascita nelle città: l'economia fu infatti caratterizzata da una maggiore circolazione della moneta e dalla gestione di maggiori capitali e dal punto di vista politico si contrappose il modello comunale a quello feudale. Fu proprio in questo contesto (precisamente intorno al XII secolo) che nacquero le Arti, cioè associazioni di persone che erano impegnate in uno stesso ambito lavorativo. Le associazioni artigianali, però, si costituirono in un secondo momento e nelle arti fiorentine, suddivise in base al reddito in maggiori, medie e minori, esse furono comprese maggiormente tra quelle minori e più raramente tra quelle medie. Quello delle corporazioni è un importante fenomeno medievale causato anche dalla volontà dei cittadini di riunirsi al fine di risolvere i problemi nelle città. Tra le più diffuse arti relative agli artigiani sono presenti quelle dei produttori della lana e della seta: all'interno di queste associazioni veniva stabilito il costo delle merci, venivano scelti i migliori prodotti ed erano fissati i salari. Sempre in relazione a questo contesto, era nota la figura degli apprendisti, uomini o ragazzi desiderosi di imparare il mestiere con lo scopo di fondare in futuro una bottega. Infine, è importante dire che le donne e gli ebrei erano esclusi dalle arti e di conseguenza non appartenevano al popolo: nel modello comunale, infatti, prendeva il nome di popolo solo quel gruppo di persone che risultava essere iscritta alle corporazioni.**

COMMERCIO NEL MEDIOEVO

❖ ALTO MEDIOEVO

Nell'Alto Medioevo si colloca la CURTIS, ovvero un'azienda agraria. Questa azienda era caratterizzata da grandi terreni agrari divisi in due parti: alcuni terreni costituivano la PARS DOMINICA che era gestita dal padrone o dai suoi servi, altri costituivano la PARS MASSARICIA gestita da contadini liberi e non che alla fine del raccolto dovevano pagare i canoni, o in affitto o in alimenti.



L'economia curtense era prevalentemente di sussistenza; i contadini producevano alimenti, ma anche prodotti come le manifatture o gli attrezzi da lavoro, al solo scopo di sfamarsi. Questa economia chiusa è basata sull'AUTOCONSUMO. Questo tipo di economia darà vita al feudalesimo. A causa della penuria del denaro liquido, gli scambi avvenivano tra beni in natura o attraverso il BARATTO. Ma la MONETA non scomparve del tutto: ad esempio si coniava la bisante, una moneta di origine islamica e bizantina in oro. Inoltre vi erano appezzamenti di terreno allodiali coltivati direttamente da alcuni contadini liberi. L'unica forma di economia estera è quella ecclesiastica o regia. Infatti, solo questi disponevano di un SURPLUS (eccedenza di produzione agricola) che potevano vendere



❖ BASSO MEDIOEVO

Tra l'Alto e il Basso Medioevo è avvenuto un lento e graduale passaggio da un'economia curtense a un'economia protocapitalista. Il centro vitale del Basso Medioevo non è più la campagna ma la città nella quale tutta la produzione industriale ed economica si concentra. Le città cominciano ad ingrandirsi e a diventare dei centri molto popolosi, dove si diffonde anche un nuovo modo di fare cultura e di vedere il mondo, questo fenomeno si può chiamare "ripopolamento cittadino" dato che nell'Alto Medioevo le città si erano spopolate assiduamente.

Questo avvenne principalmente nell'Italia centro-settentrionale, dove poi si affermeranno i comuni, in Germania, nelle Fiandre e in Francia. Le industrie più importanti riguardarono il settore:

- tessile nelle Fiandre con la produzione della lana,
- navale nelle repubbliche marinare
- e alimentare.



Questi settori andranno pian piano ad affermarsi in tutta Europa creando la moderna industria.

Nello stesso momento nacquero le Corporazioni, ovvero delle associazioni di mestiere gerarchicamente strutturate.

Inoltre, dato che le vie commerciali, non più minacciate dai barbari, erano divenute più sicure, si verificò la ripresa dei commerci, che vendevano le merci prodotte dall'industria. Il mercante divenne una delle figure più emblematiche del Basso Medioevo. Fu proprio grazie al mercante che nacque la borghesia come classe sociale, che dapprima si impose solo economicamente, in seguito anche politicamente, esautorando i nobili dai loro poteri e privandoli dei loro privilegi. Il commercio divenne la principale fonte di profitto.

La ripresa della circolazione monetaria fu senza dubbio il fenomeno più rilevante nell'economia di questo periodo.

Pertanto, non era più la Chiesa a gestire il denaro come nell'Alto Medioevo, bensì erano i mercanti e i banchieri, esponenti della borghesia, a controllarne la circolazione. La Chiesa dovette mitigare il suo atteggiamento verso l'usura per legittimare i prestiti necessari a sostenere questo nuovo sviluppo dell'economia.



Questa nuova economia monetaria comportò l'ascesa della borghesia che andò a sostituire, in termini di potere socio-economico-politico, l'aristocrazia feudale, la quale basava tutta la sua ricchezza sulla terra.



L'URBANESIMO DALLE CAMPAGNE ALLE CITTA'



LE INNOVAZIONI AGRICOLE E TECNICHE FACILITANO IL LAVORO NEI CAMPI

Lo sviluppo della produzione agricola fu favorito da numerose invenzioni tecniche che facilitarono in modo considerevole il lavoro dei campi che era ancora basato sulla forza delle braccia dei contadini.

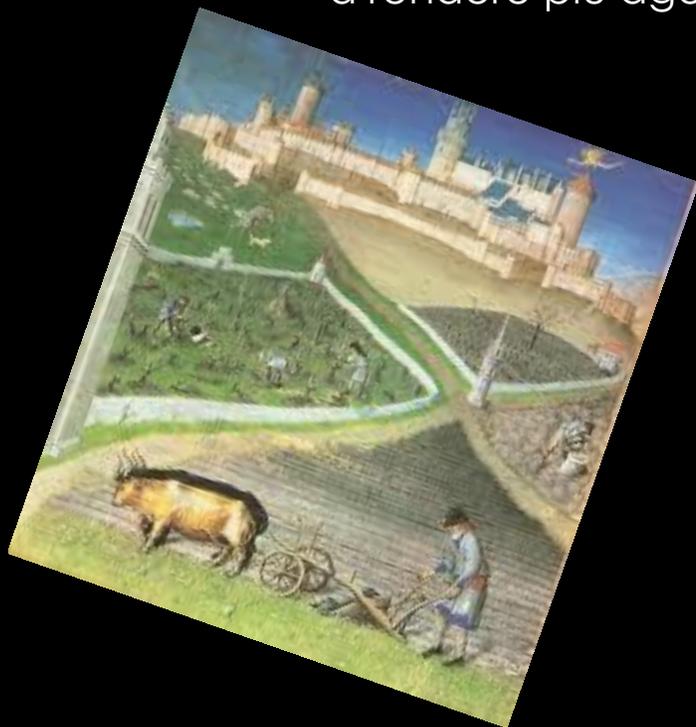
Le principali invenzioni furono l'aratro pesante, l'erpice e il collare a spalla che permetteva un maggiore utilizzo del cavallo nei lavori agricoli. I cavalli, infatti, avevano una capacità lavorativa maggiore rispetto a quella dei buoi.



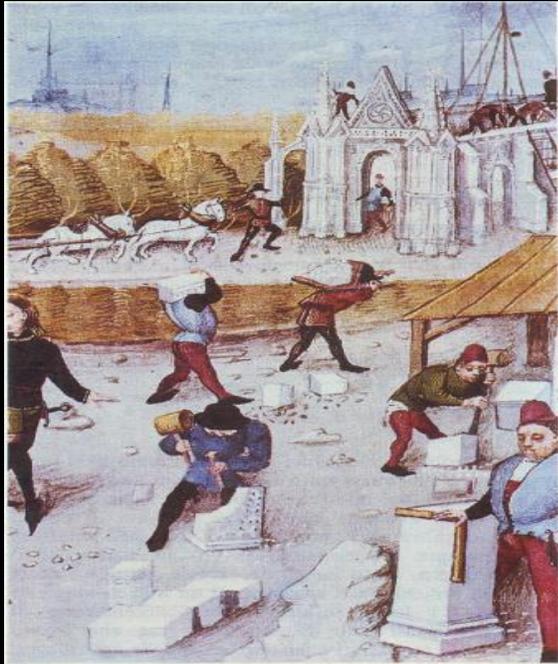
Questo sviluppo immediato della produzione agricola comportò un aumento della produzione del lavoro dei campi ed un notevole aumento della richiesta in città. L' aumento di produttività portò ad un calo della manodopera rurale e al conseguente abbandono delle campagne di migliaia di persone.

VERSO LE CITTÀ, LA RINASCITA DEI CENTRI CITTADINI

Centro propulsore del nuovo sviluppo economico non era più la campagna, ma la città che, dopo l'anno mille, era rifiorita insieme a strade, piazze e mercati. Questi insediamenti urbani sorgevano spesso lungo vie commerciali, come strade e fiumi che permettevano alla popolazione di avere un buon approvvigionamento di acqua, viveri e soprattutto servivano a rendere più agevoli gli scambi commerciali.



LE CAUSE DELLO SPOSTAMENTO DALLA CAMPAGNA ALLA CITTÀ



La popolazione della città crebbe più in fretta della popolazione rurale. Essa infatti rappresentò in poco tempo una forza d'attrazione per tutte le classi sociali: servi della gleba, contadini liberi, signori di campagna, nobiltà dei borghi. La società stessa si fece più complessa dato che iniziarono ad emergere nuove figure sociali e professionali: mercanti, artigiani, giudici, notai...

Molti lavoratori agricoli si trasferirono in città con la speranza di trovare nuove occasioni di lavoro e dedicarsi quindi ad attività di manovalanza, artigianato e commercio.

ALIMENTAZIONE NEL BASSO MEDIOEVO



La pena inflitta ai golosi nell'inferno della Divina Commedia di Dante (1265-1321) può apparire molto severa, ma soprattutto ripugnante per quello che oggi non è condannato con particolare gravità. Ciò può trovare una spiegazione nel particolare disprezzo con cui si guardava chi si macchiava di tale vizio, in un'epoca in cui il cibo non abbondava affatto né si distingueva per leccornie, tranne per i pochi ricchi, naturalmente.

Infatti i primi tempi del Basso Medioevo furono particolarmente colpiti dalla carestia e dalla fame: ciò portò alla piaga del cannibalismo (antropofagia). La penuria di cibo colpì anche le classi sociali più elevate. I bambini venivano adescati con le uova, trucidati, squartati, cotti sul fuoco e divorati. Di notte si dissotterravano perfino i cadaveri per poi mangiarli.

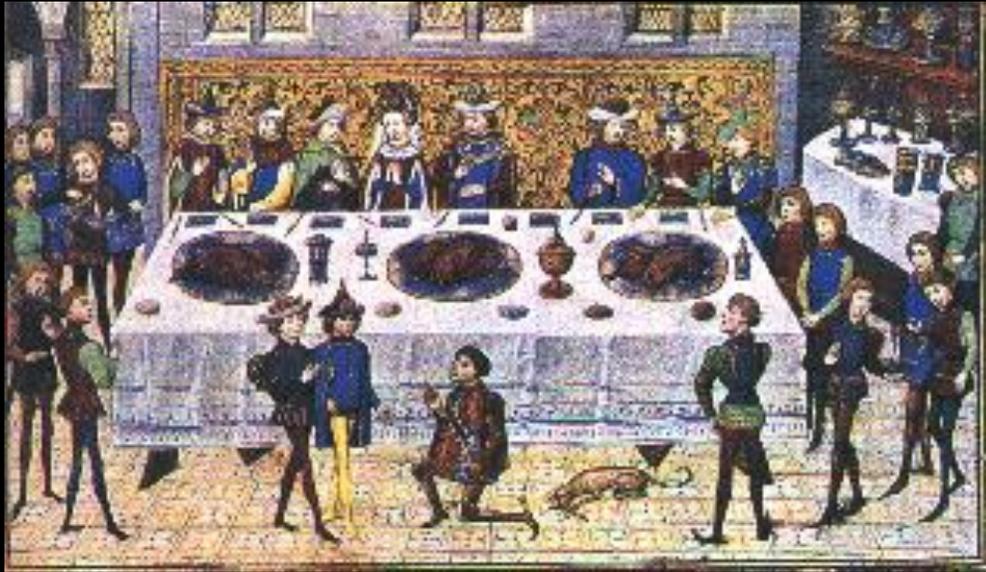


Solo successivamente, a seguito di una forte crescita agraria che caratterizza il periodo intermedio del Basso Medioevo, la popolazione incomincia a mangiare meglio e in maggior quantità.

Infatti, un cittadino del ceto medio riesce, in questo periodo, a mangiare carne almeno tre volte la settimana e la disuguaglianza tra ricchi e poveri sulle tavole non è più caratterizzata dalla quantità del cibo, ma dalla qualità, a differenza dell'Alto Medioevo.



- I pasti dei medioevali erano due:
- Il «desinare», verso le nove del mattino
- la cena, dopo il tramonto
- I più benestanti vi intervallavano anche una merenda.



Sulle tavole dei ricchi di questo periodo, sebbene i cereali restino i protagonisti, troviamo vivande prelibate quali carne di maiale salata, formaggi, salumi, arrosti di agnello, capra, vitello, montone, cappone, fagiani, tortelli ripieni di fiori di sambuco, frittiture di milza e frutta, il tutto accompagnato da vini pregiati locali e non. Si fa inoltre largo uso di spezie importate dall'Oriente per insaporire tutte le pietanze. In particolar modo sono largamente utilizzate cumino, zafferano, cannella, zenzero.

Particolare attenzione va posta alla presentazione delle portate durante i pasti. Oggi i menù sono composti da un certo numero di piatti salati e dolci, presentati uno dopo l'altro secondo un ordine prestabilito e seguendo una gerarchia di gusti. Questo tipo di servizio si è generato solo alla fine dell'Ottocento, mentre nel Medioevo lo svolgimento del pranzo era concepito in maniera del tutto diversa. Venivano presentati **parecchi servizi**, ognuno dei quali costruiva un insieme di piatti diversi posti sulla tavola. In tal modo, a seconda del posto che ogni commensale ricopriva, si produceva una **selezione gerarchica** delle vivande più o meno raffinate.

Un'altra maniera di dare una sequenza alle vivande era quella di paragonare lo stomaco ad una "marmitta" nella quale cuocere i vari alimenti. Innanzitutto è necessario "aprire la bocca" con vivande a componente acida, costituite da frutta fresca di stagione come melone, ciliegie, fragole, uva ed insalate, il tutto condito con olio, aceto e sale; dopo la "marmitta" era pronta per accogliere i cosiddetti brodetti, perché si pensava che richiedessero una cottura più lunga. Seguivano poi le carni accompagnate da salse e, dopo queste, arrostiti imperiali. Più il banchetto era importante e più imponenti dovevano essere le montature, seguite da intervalli musicali con giocolieri. Il pasto continuava con la "Desserte" (il moderno "dessert"): formaggi, frutta candita e dolci leggeri accompagnati da ippocrasso e malvasia. Per finire, il "Boute hore" (caccia fuori), consistente in coriandolo e zenzero canditi che, masticati, favorivano la digestione e rinfrescavano l'alito.



Ecco un menu tipico della Quaresima:

1° Servizio:

Porrata di verde di magro

Pesce in agrodolce

2° Servizio:

Spiedini d'anguilla alla S. Vincenzo

Tonno in salsa gialla

3° Servizio:

Pesce in gelatina

Tailis di frutta secca

4° Servizio:

Torta in balconata

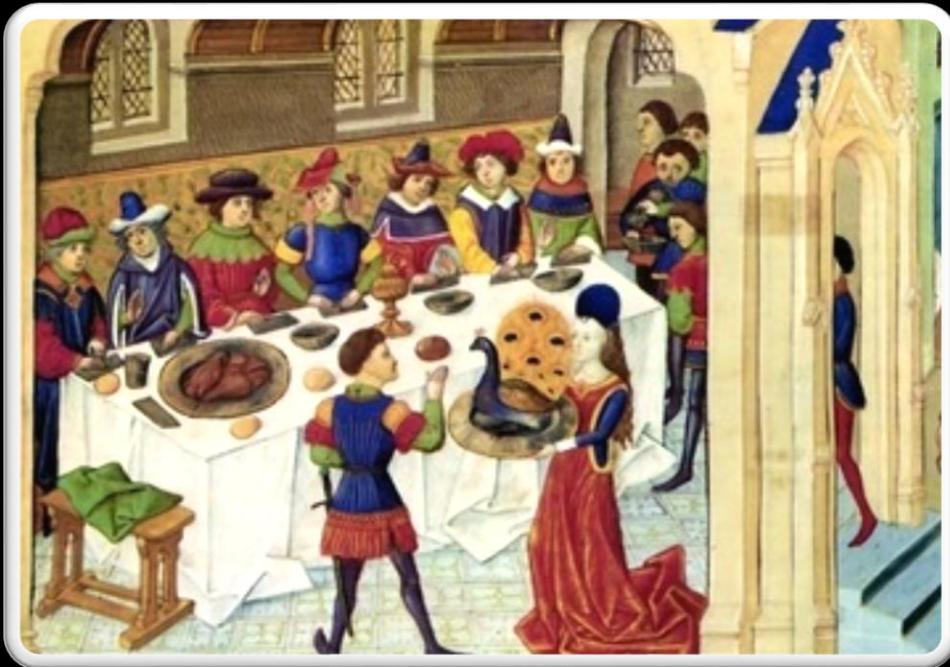
Ippocrasso

Nucato

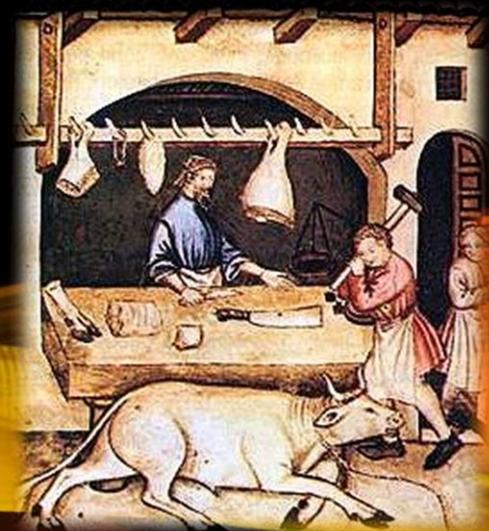
5° Servizio:

Vino e Spezie

Nei pranzi solenni, inoltre, per mettere in mostra la propria ricchezza, c'era la consuetudine di rivestire di foglie d'oro alcuni pezzi di carne, prima di servirli in tavola. Questa mania dei più ricchi, di rivaleggiare in quantità e qualità di cibi, trovò anche una limitazione nella legislazione del tempo. Nel 1330 una delle leggi che avevano il compito di reprimere il lusso smodato, limitò a venti il numero dei piatti per ogni portata in occasione di feste solenni.



Sulle tavole dei poveri, invece, la carne scarseggiava ed era limitata a quella di maiale consumata nei momenti salienti dell'anno. Non essendo per loro accessibili le spezie, né tantomeno il sale, i poveri insaporivano i loro piatti, in particolar modo quelli di carne, con erbe minori, quali ad esempio il lievistico o il sedano di monte. I poveri, inoltre, erano meno restii a mangiare pesce, che per tanto tempo era stato utilizzato come alimento penitenziale in alternativa alla carne. Prerogativa dei poveri rimanevano invece i formaggi stagionati, considerati volgari e grezzi dai nobili.



LA CRISI DEL TRECENTO

Durante il Medioevo l'alimentazione era basata prevalentemente sui cereali. Farinate e polente, e più tardi il pane, divennero gli alimenti che fornivano buona parte delle calorie necessarie alla maggior parte della popolazione. Ma, all'inizio del 300, in Europa, si verificarono dei cambiamenti climatici che comportarono la diffusione dei ghiacciai e un notevole aumento delle piogge, che danneggiarono i raccolti. Inoltre, durante il 1300, vi fu un'epidemia di peste, contratta dalla maggior parte della popolazione per la mancanza di condizioni igieniche e per l'insufficiente nutrimento.



INOLTRE...

...a causa dell'incremento demografico verificatosi dopo il Mille i campi non furono utilizzati solo per i cereali, ma anche per coltivare prodotti specifici come uva e olive, senza trascurare la volontà di destinare molti terreni al pascolo e all'allevamento degli ovini richiesti per le lane pregiate che procuravano. Sicchè diminuì il numero dei campi destinati alla coltivazione del frumento, e quando si verificò la crisi produttiva, i cereali furono venduti a prezzi molto alti, poiché la domanda era tanta e l'offerta molta di meno. Questo causò l'impoverimento dell'alimentazione, l'abbassamento delle difese immunitarie e una maggiore esposizione al contagio della peste che causò moltissime vittime causando un rilevante calo demografico.



L'ATTIVITA' CULINARIA NEL XV SECOLO

LA GASTRONOMIA È INTESA DA PLATONE COME "ARTE". NEL PERIODO DEL PRIMO RINASCIMENTO, L'ARTE SOBRIA, ISPIRATA ALLA CLASSICITÀ, LASCIÒ PRESTO POSTO ALLA RICCHEZZA E ALLA FASTOSITÀ DEL SECONDO PERIODO. PER QUANTO RIGUARDA LA CUCINA, ESSA SI ADEGUÒ A QUESTA VISIONE E NE ABBIAMO TESTIMONIANZA IN DIPINTI E OPERE LETTERARIE. LA CUCINA INTERNAZIONALE IN QUEL PERIODO ERA QUELLA FRANCESE. IN ESSA MOLTI CUOCHI E GASTRONOMI DIEDERO IL LORO NOME A PIATTI E SALSE. QUANDO CARLO VIII SCESE IN ITALIA, LA CUCINA FRANCESE FU INFLUENZATA NOTEVOLMENTE DA QUELLA ITALIANA ACCOGLIENDO MOLTE RICETTE NOSTRANE.

SUCCESSIVAMENTE LA CUCINA ASSUNSE UNA PROPRIA AUTONOMIA: QUESTO CI È GIUNTO GRAZIE AI RICETTARI ITALIANI DEI SECOLI XIV E XV E A QUELLO DI CRISTIANO EFFREM.

A TAL PROPOSITO, È IMPORTANTE FARE RIFERIMENTO AL PRANZO DI BONA SFORZA PERCHÉ HA DATO UNA DIGNITÀ GASTRONOMICA ALL' ITALIA. IL PRIMO A PARLARNE FU GIULIANO PASSARO.

GLI ELEMENTI DI DISTACCO TRA IL BANCHETTO RINASCIMENTALE E QUELLO ODIERNO SONO TRE:

- L'ARCHITETTURA GENERALE
- L'ABBONDANTE USO DI ZUCCHERO, SPEZIE E ACQUA DI ROSE NON UTILIZZATI NEL NOSTRO BANCHETTO NEL QUALE SI ADOPERANO PER LO PIÙ SUCCHI DI UVA
- IL NUMERO DELLE PORTATE: 50 NEL BANCHETTO RINASCIMENTALE, MASSIMO 4 IN QUELLO ATTUALE

IL FASTO DI QUESTI BANCHETTI PERMETTEVA AL PADRONE DI CASA DI SFOGGIARE LE PROPRIE RICCHEZZE.



BONA SFORZA

Figlia del duca di Milano Gian Galeazzo e di Isabella d'Aragona, Bona Sforza giunse a Bari nel 1501. Crebbe educata raffinatamente, affidata ad umanisti. Fu amata dal suo popolo per la sua bellezza tanto che per il suo matrimonio le regalarono 18.000 ducati d'oro.

Alla fine del 1517 andò in sposa a Sigismondo I di Polonia. Ella gli donò un preziosissimo corredo e il Ducato di Bari. Fu scelto come giorno delle nozze il 6 dicembre del 1517 a Castel Capuano in Napoli.

Quella cerimonia fu così sfarzosa che fece sbalordire tutti i magnati polacchi e gli ambasciatori stranieri che furono invitati da Sigismondo. Nella gran sala vi era tutta la nobiltà napoletana e barese che si addensava con sfarzosi abbigliamenti; in fondo alla sala, sotto una nicchia azzurra e stellata d'oro, sedeva Bona in veste di raso veneziano turchino seminato da api doro con una cuffia scintillante di gemme.

Dopo aver benedetto le nozze, il vescovo ambasciatore di Polonia la incoronò regina di Polonia e duchessa Magna di Russia, Lituania e Prussia.

Il convito di dimensioni colossali durò 9 ore e comprendeva 29 portate composte da 1450 piatti diversi. Il momento di servire il banchetto era solenne, l'ultima operazione era del trinciante e consisteva nello scoprire i piatti e nel "fare la credenza" ai portatori cioè nel far assaggiare loro i piatti per assicurarsi che non fossero avvelenati.

Dopo i festeggiamenti durati diversi giorni, Bona Sforza raggiungerà la madre a Manfredonia e il 3 febbraio 1518 raggiungerà lo sposo a Cracovia.

IL BANCHETTO NUZIALE

Prima portata: un antipasto dolce composto di pinoli, farina e zucchero.

Seconda portata: un'insalata di erbe e indivie miste ad acciughe, ravanelli, sedani con cannella e capperi con zucchero fino.

Terza portata: jelatina, brodo grasso raffreddato, servito con particolari "addobbi"; era considerato un'arte.

Quarta portata: lo bollito, ovvero insieme di più specie di animali tra cui la vitella, polpa di cappone con fegati lessi e agnelotti, cinghiale con cavoli e mandorle confettate e capponesse. Molto importante era la presenza del bollito di dindiotti.

Quinta portata: li coppi di picciuni cioè parti carnose del piccione preparato con mortadella e piselli freschi. Era considerato una specialità di Napoli.

Sesta portata: esercito di arrostiti, usuali che arrivavano fino a 120 piatti.

Settima portata: pizze sfogliate, specialità

meridionale. Si tratta di "lagane in umido di zafferano".

Ottava portata: lo bollito salvaggio con putaggio ungherese et preparata. Composto da bollito, potaggi, paprika e salse.

Nona portata: pasticci di carne. Si indicava un grande preparato di carni al sugo. La presentazione avveniva secondo l'inventiva del capocuoco.

Decima portata: li pagoni con sua salza. I pavoni erano un piatto immancabile e lo si allestiva con piume.

Undicesima portata: pizze fiorentine. Costituite da pan di spagna fatto di latte, farina, uova e zucchero a velo.

Dodicesima portata: lo arrusto salvaggio et strangola preiti, comprendeva lepri, tortore, tordi, beccafichi e pernici, accompagnato dalla pasta alimentare cioè pasta casalinga confezionata.

Tredicesima portata: pastidelle de carne. E' il momento dei sughi leggeri che poggiano su crostini imburrati o su crostate di animelle di capretto.

Quattordicesima portata: la zuppa nanna.

Quindicesima portata: lo arrusto de fasani. Era il re dei galli di monte servito con vino bianco e con contorno di salse di finocchi in aceto.

Sedicesima portata: almongiàvare, ovvero una torta di farina e formaggio.

Diciassettesima portata: li capuni coperti frollati e finiti in una specie di pasticcio leggero con tortelli di fagioli e castagne arrostate.

Diciottesima portata: le pizze bianche.

Diciannovesima portata: gelatina liquida e gelata dentro bicchieri di cristallo, che somigliava ad ambra colata.

Ventesima portata: conigli con suo sapore.

Ventunesima portata: li guanti, i cosiddetti cibi di pasta.

Ventiduesima portata: starne con lamoncelle sane.

Ventitreesima portata: li pasticci de cotogne cioè gelatina grossa di cotogna.

Ventiquattresima portata: riservate alle pizze pagonazze.

Venticinquesima portata: le pastidelle de zucchero per tutte le tavole con latte di pinoli. Dopo ciò si sparecchiava e si apparecchiava nuovamente.

Ventisettesima portata: castagne di zucchero con lo scacchiero. Si parla di castagne caramellate.

Ventottesima portata: le nevole et procassa. Una composizione di fiori di farina la cui pasta era liquida.

Ventinovesima: li confietti.

L'ALIMENTAZIONE NEL '600

Il Seicento fu un secolo di gelo e pestilenze e, perciò, la popolazione era denutrita.

Inoltre, diminuì il consumo della carne e al posto del pesce fresco, per via della sua deperibilità e della difficoltà del trasporto, aumentò il consumo del pesce conservato. Per quanto riguarda il settore primario, invece, il progresso dell'agricoltura si interruppe: i prezzi dei cereali si abbassarono; le superfici coltivate diminuirono al di fuori di alcune aree (Inghilterra, Olanda e alcune regioni francesi)



LA TAVOLA DEL RE SOLE

A inizio giornata viene servita una tisana; la colazione è abbondante e segue la messa, impegno quotidiano. La cena è invece leggera e si tiene dopo i vesperi. La regina Anna d'Austria lancia la moda di un pasto molto abbondante che avviene dopo la mezzanotte, chiamato appunto medianocche a corte e cenone in città. Grande importanza è data alle stoviglie (in argento o in maiolica) e alla biancheria da tavola. I tovaglioli, invece, sono piegati in mille modi diversi e i bicchieri sono in vetro di Venezia. L'arte orafa francese dimostra la sua supremazia anche per quanto riguarda suppellettili come coppe, saliere, posate. Al piccolo coperto, la regina mangia da sola nella sua camera mentre, al grande coperto, la coppia reale siede a tavola circondati da una folla di curiosi e in particolare da dame (soprannominate sgabelli) e signori. Tutti i cibi e le bevande devono essere assaggiati prima di essere portati al cospetto del sovrano. Le portate sono quattro: zuppe, arrostiti, pasticcerie e frutta. Le zuppe sono piatti di carne o pesce con un contorno di legumi. Gli arrostiti sono carni o pesci con insalate ornate di fiori e aromatizzate con basilico e violetta. Marzapani, millefiori e amaretti e la frutta del giardino del re chiudono il pasto, insieme a frutta caramellata e marmellate.

Fanno la loro comparsa a tavola nuovi cibi provenienti dall'America come il tacchino e i fagioli, ma vengono importati anche altri prodotti come le arance del Portogallo, gli spinaci dell'Arabia e le melanzane delle Indie.

Grazie ad Anna d'Austria e la regina Maria Teresa vengono conosciuti la cioccolata, il tè proveniente dalla Cina e il caffè che diventa molto popolare e che fu scoperto dai viennesi quando i turchi, dopo aver fallito l'assalto alla città, avevano lasciato sul terreno magazzini di caffè. In un primo momento, si diceva che esso fosse un rimedio contro la sifilide.

Anche i gelati e sorbetti vengono introdotti a tavola e i primi gelati furono venduti dal fiorentino Procopio a Parigi verso il 1660. Verso la fine del secolo, Dom Pérignon, cantiniere nell'abbazia di Hautvillers, inventa lo spumante favorendo la fermentazione del vino di Champagne.



**Ritratto di Dom Pérignon, olio su tela,
realizzato da *Filomena Minopoli*, nata a
Monopoli (provincia di Bari) nel 1975**

LA TAVOLA DEI POVERI



Per le famiglie più umili, l'alimentazione era sicuramente più povera e dipendeva dalla routine giornaliera. La giornata incominciava molto presto, con la prima luce del sole, e terminava di sera a tavola. La colazione, a base di una fetta di pane e mezzo bicchiere di vino, era seguita da altri due pasti consumati nell'arco della giornata: la commestio (il pranzo) verso le undici, e il prandium (la cena) dopo il tramonto. Quest'ultimo era molto sobrio e generalmente costituito da pane, verdure, marmellata e frutta, oltre che da fave e castagne. Le spezie servivano a insaporire le carni e anche a mascherarne il forte odore: spesso, infatti, non erano molto fresche poiché mancavano i sistemi di conservazione. Comunque, non erano molto usate a causa del loro alto costo, come anche il sale che, oltre a rendere le pietanze più saporite, poteva essere usato come conservante. Il pane, alla base dell'alimentazione dei più poveri, non conteneva quindi sale e veniva spesso mangiato da solo, mentre alla tavola dei ricchi accompagnava delle pietanze o era usato come base per appoggiare gli arrostiti. Spesso veniva preparato in casa e in questo caso doveva essere cotto nei forni pubblici affinché le autorità controllassero le possibilità economiche di ogni famiglia attraverso il suo consumo e procedessero dunque alla tassazione e affinché restasse uguale il prezzo del pane, evitando frodi e speculazioni. Quando era troppo duro per essere consumato da solo, si preparava spesso la "panata", una minestra di pane grattugiato, uova, parmigiano, noce moscata e sale. Frequente era il consumo della pasta, compresi i maccheroni e nelle grandi occasioni, si consumavano anche pollo e carne di maiale, e in questo caso si usava offrire un pò di sanguinaccio al vicino. Molto gradita, era invece la zuppa di cipolla, di origini fiorentine.

FONTI BIBLIOGRAFICHE:

M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, 1995; M. Montanari, *Convivio*, 1989; M. Montanari, *Nuovo Convivio*, 1991; M. Montanari – J. L. Flandrin, *Storia dell'alimentazione europea*; M. Montanari, *L'Europa a tavola. Storia dell'alimentazione dal Medioevo a oggi*, in "Storie settoriali", Laterza, Roma – Bari, 1997; Dante Alighieri, *La Divina Commedia Nuova edizione integrale* a cura di Alessandro Marchi, Paravia. «Storie gastronomiche» & «Cucina Barocca», Enciclopedia Treccani, Skuola.net



«...*Dacci oggi il nostro pane...*»

Seconda Parte

L'alimentazione in Italia nel '700 e '800

a cura degli alunni della 4° AC e della Prof.ssa Armentani

A.S. 2015\2016

Liceo Statale «Archita» -TARANTO-

Il pranzo di Giulio Visconti a Taranto

12 Maggio 1734

Il 1734 è un anno caratterizzato dalla guerra tra Austriaci e Spagnoli per la conquista del regno di Napoli che si concluse con la vittoria dei Borbone nella figura di Carlo figlio di Filippo d'Angiò Borbone.

Giulio Visconti, Viceré al servizio degli Austriaci, venne in visita a Taranto nel 1734 per organizzare la difesa della città in vista di un probabile attacco da parte delle truppe spagnole di Carlo di Borbone. Infatti, egli dovette subito dopo abbandonare la città, inseguito dal conte di Montemar, comandante in capo dell'esercito di Carlo, che l'avrebbe poi sconfitto a Bitonto.

Nonostante la fine del dominio austriaco fosse nell'aria, il pranzo del Viceré a Taranto si svolse in un clima di collaudata ospitalità.

Un documento conservato presso l'Archivio di Stato di Taranto ci consente di conoscere le pietanze servite in quella circostanza, che non mancò di evidenziare due diversi trattamenti, a seconda che si servissero le persone che facevano parte della società che contava o quelle di chi era al seguito delle prime. Nel documento si fa riferimento a due tavole, quella "alta", riservata agli alti ufficiali e allo stesso Viceré e la quella "bassa" riservata alla "corte bassa".

Proprio dalla "lista della spesa" redatta per l'allestimento delle due "tavole" è possibile ricavare non solo quali prodotti erano presenti sul mercato tarantino di quel tempo, ma anche le differenze esistenti nell'alimentazione tra i due diversi ceti sociali.

Ai componenti della *tavola bassa*, oltre ad un notevole quantità di "frutti di mare", vennero offerti prodotti "di terra", quali fogliame (verdure selvatiche in abbondanza, perché facilmente reperibili) e prodotti "stagionali" (limoni, piselli e fave novelle). Il ceto servile poté gustare anche dolci molto speziati, a giudicare dall'ordine di acquisto di chiodi di garofano, cannella pepe e noce moscata. La quasi totale assenza di carne potrebbe erroneamente indurci a pensare a un'alimentazione carente di proteine. Al contrario, ne erano contenute in gran quantità nel pesce e nei "frutti di mare" che a quel tempo erano largamente presenti nei mercati tarantini, e dunque facilmente reperibili a prezzi più abbordabili di quelli della carne. Fra i prodotti macellati, sulla tavola bassa si trovano due sole "vitelle". Svariata è invece la consumazione delle verdure, soprattutto selvatiche (lo "zancone", il crescione, detto "erba del fiume", la "perchiazza", la rucola spontanea, la bietola di campagna...), abbondanti, poco costose, che apportavano un buon contenuto proteico e sali minerali, i quali, in qualche modo, bilanciavano l'assenza della frutta. L'apporto di amidi era garantito dalla pasta, rappresentata dai "maccarroni", un tipo di pasta di minor pregio adatta dunque ad una "tavola bassa". Il ghiaccio, la "neve" più che a tener fresche le bevande, sarebbe servito, posto nelle ceste, a ritardare il deperimento delle scorte, secondo un metodo che anticipa i sistemi della moderna refrigerazione di bevande e alimenti.



Anche ai componenti della *tavola alta* vennero offerti frutti di mare e pesce, ma questi alimenti, di fondamentale importanza nella *tavola bassa*, non costituivano il "piatto forte" del ceto superiore. Qui abbondano le carni di ogni qualità. Galline, piccioni, capponi e vitelle assicuravano un ottimo apporto proteico. D'altro canto, il banchetto dei nobili risultava essere straordinariamente calorico per la presenza di soppressate, prosciutti, lardo e caciocavalli.

Inoltre, mentre sulla *tavola bassa* venivano offerti i noti "maccarroni", i componenti della tavola alta poterono gustare "gnocchetti fini", sicuramente più "delicati", di farina bianca e quindi più costosi, e non gustarono alcun tipo di verdura, la cui presenza sarebbe risultata offensiva nei confronti degli importantissimi ospiti. La *tavola alta* era, dunque, volutamente ricca di cibi pregiati: la carne, alimento rarissimo e assai costoso, era, infatti, presente in grandissime quantità, e questo portava ad un aumento dell'acido urico, che scatenava la gotta.

Alla fine del pranzo vennero offerti agli ospiti illustri "guanti di ventinella", "calzetti" e "guanti di "lana pinna". Doni così costosi furono probabilmente riservati al Viceré e agli ufficiali a lui più vicini secondo una consuetudine propria del tempo.



dall'Archivio di Stato di Taranto

«Il contratto»

Si tratta dell'accordo tra il Sindaco di Taranto Antonio Galeota e i signori Cosma Trani e Paolo Guerra che, in occasione del pranzo servito al Vicerè austriaco e al suo seguito, fornirono tutto l'occorrente per preparare, con la dovuta ospitalità, cibi e bevande. Sul documento, conservato presso l'Archivio di Stato di Taranto, si legge:

Il due del mese di Agosto dell'anno 1734 presso il notaio D. Saverio Guerra si incontrarono in presenza dei testimoni Lucio Valentino e Paolo Guerra i due contraenti, Cosma Trani, Paolo Guerra da Taranto e il Sindaco Antonio Galeota per stipulare un contratto di granaglie.

Infatti, mesi addietro, essendo capitato in questa città l'Ecc.mo Sig. Viceré di questo Regno di quel tempo, Sig. Conte Giulio Visconti, con li Sig.ri Secretario di Guerra, e di Giustizia e con molti altri Sig.ri Ministri, Officiali e una corte nobile e bassa, dall'Ill.mo Sig. Antonio Galeota Patrizio, e d'attuale Sindaco di questa città, ci si diede l'incombenza di provvedere di tutto il bisognevole, sì della tavola dell'Ecc.mo Signore, e la sua corte alta e bassa, come anco per la tavola del Sig. Secretario di Guerra, e molti altri Sig.ri Officiali di Secreteria, che pranzavano con detto Secretario, e di tutta la Servitù nobile, e bassa, che fu per due giorni, cioè Mercoledì, e Giovedì Santo, e la sera del Martedì Santo; quando giunsero si provvide solamente per la servitù bassa, e vi occorse la seguente spesa.



Videlicet

In primis:

- Pesce - ducati 1.25
- Ostriche, gomadiè, dattoli, candelicchi e diversi altri frutti di mare - ducati 8
- Garofali, candella, pepe, nosce moscato e pignoli - ducati 4
- Zuccaro, rotola 4.50
- Canditi - ducati 4
- Neve - ducati 1.20
- Vino - ducati 80
- Maccarroni - ducati 56
- Fogliame e carcioffole - ducati 20
- Carne, rotola - ducati 80
- Due vitella (intere)
- Portarrobbe 1

Spesa fatta la sera dell'arrivo alla servitù bassa 9 ducati, carboni per tutto il tempo della dimora di lo Sig. Conte Giulio tanto per la cucina quanto per il riposo di sopra somma 20.

Per tomole 24 di farina servita per la cucina e pane per le tavole di detto Sig. e del Sig. Secretario per tutto detto tempo della dimora, fatto pane da Padri Domenicani

- Macinatura di farina - ducati 26
- Cocitura del pane - ducati 2.28

Fattura del pane non s'è pagata per aversi fatta dalli detti Padri Domenicani. Che in tutto la suddetta spesa occorse più

di ducati 121.14. Come anco da detto Ill.mo Antonio Galeota, ut sopra indicato, ci si diede l'incombenza di comprare tutte le sopraddette robbe, per regalarsi tanto a detto fu Sig. Vicerè quanto al Sig. Secretario di Guerra, Sig. Aiutante Reale e la sua corte nobile e bassa, che tutti unitamente stanziavano nel medesimo Palazzo, ed infatti da noi stante detta incombenza dataci si comprarono le sopraddette robbe.

Videlicet

- Zuccaro (rotola 40) - ducati 12
 - Canditi - ducati 10
 - Garofali, candella, pepe, zafferano e nosce moscato - ducati 10
 - Galline n° 60 - ducati 9
 - Piccioni n° 30 - ducati 4.5
 - Capponi n° 30 - ducati 6
 - 2 vitella (intere) - ducati 14
 - Lardo salato (rotola 80) - ducati 10.48
 - Prisciutti (rotola 56) - 7.28
 - Soppressata - ducati 15
 - Casciocavalli (rotola 100) - ducati 15
 - Pesce (rotola 60) - ducati 10.80
 - Frutti di mare - ducati 8
 - Vino (barili 8) - ducati 3.60
 - Gnocchetti fini (rotola 20) - ducati 2
 - Cera (libbre 40) - ducati 11
 - Calzetti di *lana penna* (once 60) (para 7)
 - Calzetti di *ventinella* (para 6) - 108
 - Guanti di *ventinella* (para 5)
- In tutto ducati 237 e grana 68 e tutte le sopraddette robbe si regalarono a detto Ecc.mo Signor. Altre si regalarono al fu Secretario di guerra.*
- Zuccaro (rotola 30)
 - Cera (libbre 20) - ducati 5.5
 - Lana pinna (once 1.8 consistenti in 2 para di calzetti e 4 para di guanti) - ducati 16.20
 - 2 para di calzetti e 2 para di guanti di *ventinella* - ducati 8
 - Canditi - ducati 4
 - Garofoli, candella, pepe - ducati 5

Testificando che tutte le sopraddette robbe si compravano da noi, predetti testificanti si pagarono poi da noi con denaro che diede l'Ill.mo Sig. Antonio Sindaco, e si mandarono a regalare rispettivamente a tutti li predetti enunciati signori.

Come anco dentro del mese sol proprio sotto il 18° giorno di Domenica delle Palme capitarono in questa città tre Battaglioni di Fanteria Alemanna provenienti da Sicilia sotto il comando del General Rodoschi; perciò dall'Ill.mo Sig. Galeota, Patrizio, ed attuale sindaco di questa cospicua et fedelissima città di Taranto ci fu data la carica di provvedere li medesimi di tutto il bisognevole affinché avessero avute le comodità necessarie e per affrontare tutte le cose per tutto il tempo della loro dimora ci occorse la seg. Spesa.

Videlicet

· Ogljo per li due Battaglioni

per lampe, bocali, pignate, piatti e vasi - 6 ducati.

Notaio Guerra Diego Saverio A.D. 1734



«*Italia unita... ma non a tavola*»

Scenario dei consumi alimentari della popolazione italiana a partire dal 1861.

Sintesi economico-sociale di «come eravamo»



Fasi dello sviluppo economico e sociale XIX° sec.

A metà del secolo l'Italia era un paese prevalentemente agricolo, con un livello di sviluppo decisamente inferiore alle restanti nazioni europee, protagoniste di un processo di industrializzazione.

Dopo la grave crisi alimentare di inizio secolo, a danno degli strati meno abbienti, si era passati ad una relativa stabilizzazione per merito di alcuni prodotti disponibili sul mercato.

Non tutti i contadini della penisola riuscirono a superare indenni la crisi, il contadino del meridione o delle zone montane dell'intera penisola, si nutriva di una razione alimentare scadente e insufficiente.

Altre classi sociali, come in passato, godevano ancora di privilegi alimentari dovuti al più elevato potere d'acquisto, ad una più marcata cultura della tavola e a numerose materie prime. Erano questi i «padroni del cibo»

1861

Unità d'Italia

L'Unità d'Italia si afferma senza che vi sia una vera tradizione nazionalista.

Nel 1861 il paese ha una popolazione di circa 25 milioni di abitanti, della quale circa $3\frac{1}{4}$ è dedicata all'agricoltura.

Un'agricoltura ad appannaggio di un bracciantato misero, mal nutrito, socialmente emarginato, analfabeta e in grande crescita demografica.



“

Su 100 case 48 erano senza l'acqua corrente, 52 senza gabinetto, 72 senza bagno, 15 senza luce elettrica, 81 senza gas a rete, 86 ignoravano cosa fossero i termosifoni

”

Situazione italiana nella seconda metà del '900 –Ulderico Bernardi-



La proprietà terriera era gravata da una pressione fiscale esagerata, da una idrologia allo sfascio, dalle "decime" e dalle "quartesie" a favore del clero. Acquitrini e paludi sottraevano circa un terzo dei terreni alle coltivazioni.

Malaria, tubercolosi, pellagra, erano malattie endemiche dovute, oltre che alla denutrizione, alla scarsità dei servizi igienico-sanitari.

Misere le paghe dei contadini e dei braccianti, ma soprattutto insufficiente e di pessima qualità la dieta alimentare dei loro nuclei familiari. Spazi angusti e umidi caratterizzavano i tuguri dei contadini, ai quali si contrapponevano le ricche abitazioni dei proprietari e dei fittavoli.

Il problema alimentare

In questo scenario generalizzato, che andava dalla "ricca" Padania alla Sicilia, la dieta alimentare degli Italiani non era certo quanto di meglio si potesse desiderare per la salute psicofisica della popolazione sia della campagna, che della città.

Nonostante la "spesa alimentare" fosse la voce più importante nell'economia dei nuclei familiari, non esiste uno studio mirato ed esaustivo sul problema. La variegata stratificazione sociale, la diversità tra zona e zona e le varie condizioni socio-economiche, sono elementi che non facilitano la comprensione del problema alimentare nella sua interezza.

Mentre in un nucleo di contadini montanari della bergamasca si muore di pellagra, a poche migliaia di metri, nei tuguri dei guardiani di vacche, la dieta è buona ed abbondante, composta da latticini, da formaggi freschi o stagionati con alto potere calorico che apportano anche una giusta razione di proteine, da pane di frumento e mais, da patate e verdure, mentre nelle case dei "signori" della collina o della pianura, il cibo è completo e variato tanto da rappresentare un riferimento di eccezionale interesse gastronomico.

Italia unita ...

ma non a tavola

Sarà solo agli inizi del secolo XX che le proteine di origine animale, anche se ottenute da carni di pessima qualità, cominceranno ad apparire nella razione occasionale di alcuni strati sociali più progrediti. Le vitamine continuarono a scarseggiare poiché gli unici vegetali facilmente reperibili erano fave, fagioli, lenticchie, ceci, mentre le verdure fresche, fatta eccezione di quelle selvatiche raccolte dai contadini per uso familiare, venivano avviate ai mercati per realizzare un minimo profitto.

In corrispondenza con la nascita del Regno Unito, gli indici di natalità e mortalità erano molto elevati: le nascite erano numerose ma la falciatura della popolazione, soprattutto infantile, era elevatissima.

Proprio l'infanzia pagava il maggior tributo: su 1000 bambini nati 227 non concludevano il primo anno di vita ma anche gli adulti soffrivano di indigenza a tal punto da non raggiungere una longevità propria di una società progredita. Ciò era dovuto ad una cattiva alimentazione basata essenzialmente su cereali "minori" e di qualità scadente. Il mais in alcune zone era spesso avariato, mentre la monotonia nella dieta, con il mais come unico elemento, portava alla pellagra.

La mancanza di proteine e di vitamine erano gli elementi destabilizzanti.

La carne, nella quasi totalità dei nuclei familiari, sia in campagna, sia nei centri urbani, appariva soltanto qualche volta l'anno: spesso limitatamente a Pasqua e a Natale.

“Dove le famiglie che si nutrano di buoni, svariati, e salubri cibi e specialmente carne in convenevole copia, colà è sconosciuta la **pellagra**.

Essa non segue un andamento topografico, ma lo stato economico e dei popoli e delle famiglie: essa vibra i suoi strali, là dove regna la povertà ”

Tratto da un' Indagine Governativa sulle patologie e i morbi derivanti da un'alimentazione scorretta

La Pellagra è un morbo addebitabile esclusivamente ad un'alimentazione non corretta; il «male della miseria» infierirà, nel corso dell'800, su una gran parte delle popolazioni rurali dell'Italia settentrionale. Agli inizi non era stata individuata la causa di questo morbo endemico, addebitandolo erroneamente all'esposizione prolungata ai raggi del sole, al clima, all'aria troppo ventosa. Si giunse solo molto più tardi ad avanzare l'ipotesi che la pellagra era da attribuire alle carenze del regime alimentare. Può sembrare un paradosso che proprio le popolazioni dedite alle produzioni alimentari soffrissero di carenze di cibo. I contadini lombardi, durante il XIX sec. Soprattutto, si nutrivano esclusivamente di pane ottenuto da sfarinati di "formentone" o granoturco, di segale e miglio, mentre non avevano la benché minima opportunità di assumere proteine di origine animale.

Conseguenze per l'infanzia

- Le condizioni di vita dell'infanzia erano aggravate oltre che dalla cattiva e spesso scarsa alimentazione, anche dalle condizioni igieniche degli spazi abitativi. In alcune zone, specie dell'Italia settentrionale, ai bambini in tenera età, a volte venivano somministrate, per facilitare il prolungamento del sonno, bevande alcoliche come il vino
- Se le masse contadine soffrivano per colpa delle loro miserrime condizioni, nelle zone dove le industrie manifatturiere impegnavano manodopera femminile, avvenivano dei fenomeni che conducevano ugualmente a situazioni di malnutrizione. Il baliatico e l'accorciamento dei tempi di allattamento materno, erano spesso responsabili di una denutrizione a danno dei bambini. Si usava anche l'allattamento misto che alternava il latte materno, o della balia "mercenaria", a pappe mucillaginose ottenute miscelando il latte animale con farina di mais e pane grattugiato ottenuto da cereali inferiori. L'allattamento artificiale, che si andava affermando verso la fine del XIX secolo, utilizzava latte di pecora, di capra o di asina, senza che venissero prese le giuste misure igieniche.

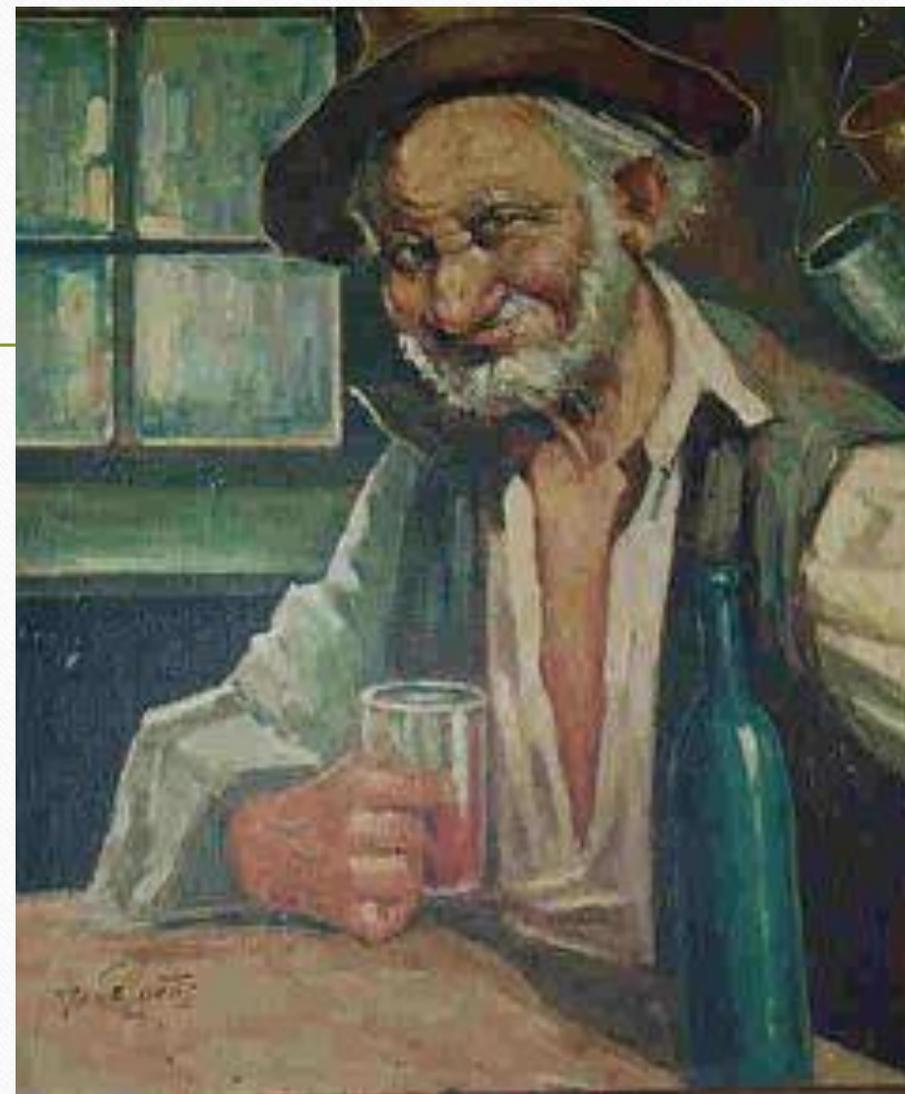
L'alcobolismo

- L'alcobolismo era una delle cause prodotte dalla miseria estrema e dalle difficoltà di accedere ad una dieta valida. Il vino, era diventato appannaggio degli strati popolari: credenza diffusa era che il vino avesse proprietà nutritive eccezionali tanto da consentire un'assunzione limitata di altri alimenti più rari e costosi, anche una certa dietologia "scientifica" continuava a sostenere questa tesi che solo verso la fine del secolo andò via via scemando. In particolare, gli operai, con il consumo del pasto fuori casa, avevano l'opportunità di scegliere le osterie, dove consumavano molte "calorie vuote" attraverso le bevande alcoliche e superalcoliche.



I superalcolici

- Con la distruzione di molti vigneti ci fu un'impennata dei prezzi del vino :si corse ai ripari producendo bevande superalcoliche ottenute dalla distillazione di patate, segale, barbabietole e cereali di pessima qualità venduti da mercanti senza scrupoli che spesso adulteravano le materie prime. L'acquavite diventò la bevanda di riferimento. Ci volle il blocco delle esportazioni del nostro vino verso la Francia, per far scendere i prezzi ed esso tornò ad essere la bevanda popolare.



La fame non ha confini

Non si può dire che la crisi alimentare interessava solo le popolazioni inquadrare in uno scenario specifico poiché, sia in campagna che in città, i cittadini di serie "B" erano le vittime di questa situazione.

Ad esempio anche **nell'Italia centrale**, e specificatamente in Umbria e nelle Marche, **Il pane era ottenuto da una percentuale bassissima di farina di frumento miscelata con quella di mais, o farina di fave, e spesso anche di altre leguminose, quando non addirittura di ghiande.**



La polenta di granturco, a basso tasso di abburattamento, era condita a volte solo con delle erbe selvatiche, insipide e spesso amare. **Gli ortaggi potevano essere un complemento importante della dieta del contadino e del colono ma facendo parte della ricchezza padronale dovevano essere sottratti di nascosto e raccolti spesso ancora immaturi per sfuggire al controllo del padrone.** Le uova e la carne di pollo, nonostante esistessero pollai a portata di mano, erano considerati prodotti di lusso e consumati solo in occasioni particolari o in caso di malattia.





La fame non ha confini

Mentre tra le popolazioni delle **zone pedemontane e di pianura della Lombardia e del Veneto**, la farina di granoturco viene utilizzata per fare polenta' in **Liguria**, in **Toscana**, nel **Lazio** e anche in qualche altra regione.

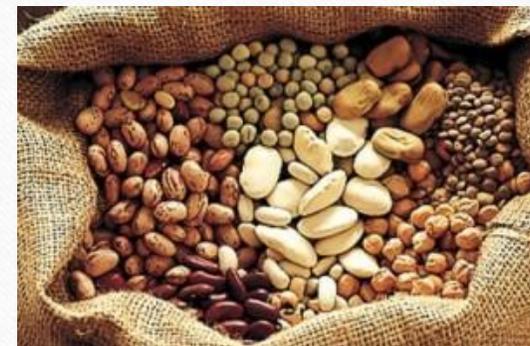
Viene usata per farne una focaccia cotta sotto la cenere che poi divisa in tranci viene riempita di verdure bollite, come rape o broccoletti, oppure condita con qualche fettina di pancetta o altra carne suina, o con una spolverata di formaggio grattugiato o se fresco, affettato sottilmente.





Nelle regioni meridionali (Puglie, Calabria, Sicilia e Sardegna) vengono consumate razioni di legumi come fagioli, fave e ceci.

La pasta, anche se si era affermata fin dal tardo Medioevo presso le corti nobiliari e le famiglie ricche, nel meridione essa è utilizzata più volte la settimana solo nelle famiglie più agiate. Il pomodoro non è ancora molto diffuso come ingrediente nei sughi.



Si fa uso però di grassi suini, olio di oliva, formaggio, e anche di latticini, che rappresentano un ambito alimento grazie alle sue caratteristiche dietetiche, specie per le classi più agiate dato il costo maggiore e la conoscenza non molto diffusa.



Tuttavia la carne, sia fresca che salata, o i latticini, entrano in percentuale bassissima a far parte della dieta globale di alcune categorie sociali dislocate in diverse regioni.

Le difficoltà nel capire la dieta di ogni singola realtà si devono alla scarsità di fonti. L'andamento della produzione agricola e del mercato alimentare delineano un panorama alimentare a tratti drammatico, dovuto ad una scarsità di prodotti rispetto alla popolazione, a danno delle popolazioni più povere. Soltanto in tempi più recenti la situazione si è stabilizzata.



Dalla tabella 1, ricavata dagli Annali di Statistica, si desume il quadro della percentuale di spesa dedicata

all'alimentazione delle varie categorie e strati sociali, nei vari anni e nelle diverse regioni.

Appare chiaro che solo in tempi recenti e soprattutto tra le classi più agiate (professionisti, dirigenti,

imprenditori) si dedica alla spesa per il vitto una percentuale bassissima delle proprie disponibilità

finanziarie, anche perchè la retribuzione è decisamente superiore rispetto alle altre categorie ma anche

perchè il "cibo" è il rifugio delle categorie più disagiate.

Tabella 1
% delle spese alimentari nei bilanci familiari dal 1878 al 1964

N°FAMIGLIE	Occupazione	Luogo e data	%
51	Agricoltori	16 province 1878-1879	75,8
9	Lavoratori	Zone varie 1882-1902	70,8
26	Mezzadri	Treviso 1893-1895	76,0
36	Muratori	Napoli 1895	74,2
147	Bracc, agric.	119 com. Puglia 1905-1907	63,5
13	Agricoltori	Comuni vari 1905-1908	60,0
15	Operai	Milano 1913	70,5
111	Agricoltori	13 regioni 1928-1937	65,7
324	Varie urbane	Regioni varie 1942	49,0
273	Varie urbane	Venezia Giulia 1943	54,8
30	Operai	Trieste 1946	66,9
44	Impiegati	" "	59,8
5,875	Disoccupati	Italia 1952	57,1
1,847	Poveri	" "	62,4
97	Operai e pension.	Milano 1952	59,1
118	Imp. e cat. super.	" "	49,0
148	Operai e simili	Prov. di Trieste 1952	62,2
35	Impieg. e cat. super.	" " "	65,6
86	Contadini	Calabria 1955	67,1
3,137	Lav. dipend. non agric.	Italia 1953-1954	57,8
1,659	" " " "	Nord 1953-1954	56,3
1,231	" " " "	Centro 1953-1954	58,2
945	" " " "	Sud 1953-1954	61,7
1,025	Lavor. dipendenti agric.	Italia 1963-1964	49,5
5,387	" " " "	attiv. div. " "	40,6
1,653	Agricoltori	Italia 1963-1964	49,5
1,128	Altre attività	" " "	40,6
1,855	Dirigenti/impiegati	" " "	33,7
157	Imprenditori/liberi prof.	" " "	28,1
3,164	Lavor. ed altre condiz.	Nord-Ovest 1963-1964	39,8
2,346	" " " "	Nord-Est " "	42,2
2,590	" " " "	Centro " "	43,9
5,135	" " " "	Sud " "	48,2
13,235	" " " "	Italia " "	43,3

IL VITTO PITAGORICO

DEL VITTO PITAGORICO
PER USO DELLA MEDICINA
DISCORSO
D' ANTONIO COCCHI

MUGELLANO.



IN FIRENZE. MDCCXXXIII.
Nella Stamperia di FRANCESCO MOUCKE
Con licenza de' Superiori.

La rivoluzione alimentare, che aveva azzerato le antiche discipline economiche non solo delle famiglie ma della società, aveva fatto le sue vittime, specie tra i ricchi, con l'avvento delle malattie degenerative.

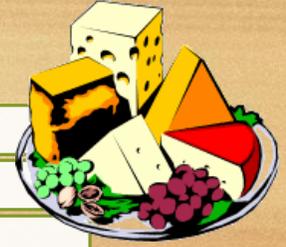
Il beneventano Antonio Cocchi, ne *"Il vitto pitagorico"*, in completa e astiosa antitesi con il medico Giovanni Bianchi, aveva sconsigliato un eccessivo consumo di carne.

In realtà Bianchi asseriva che "i fastidi grassi dei ricchi mi preoccupano almeno quanto i malanni endemici dei poveri". La carne in realtà era poi scomparsa dalla dieta di quasi tutta la popolazione italiana, fatta eccezione delle ricche famiglie.

LA SPESA DEI RICCHI



Intorno al 1875, mentre le classi più povere devono ancora fare i conti con la fame o comunque con una dieta insufficiente e povera di contenuti, i benestanti consumano, come si può notare da una lista della spesa di una famiglia marchigiana, anche cibi "ricchi e voluttuari" come il caviale e il salmone, insieme a cibi "poverissimi" che erano razione occasionale di popolazioni indigenti.



Carne bovina - Vitello

Carne suina - Salsiccia

Prosciutto - Carne ovina

Frattaglie Pollo - Piccioni

Pesce fresco - Salmone

Caviale Rane - Aringhe

Sardine - Baccalà

Stoccafisso - Uova

Latte Formaggio - Burro

Strutto - Sugna - Lardo Farina

Farina di Mais - Orzo/farro

Semolino - Pane bianco

Riso - Pasta secca - Maccheroni - Insalata

Erbe cotte - Sedani - Finocchi

Pomodori - Rape rosse - Carciofi

Fagioli - Funghetti - Limoni

Arance Ciliegie - Fichi - Meloni

Castagne - Canditi - Cioccolata

Caffè - Spezie - Sale - Vino

Liquore - Zucchero



La cucina della nonna

Forse è ora di sfatare la leggenda della "*buona e sana cucina della nonna*" poiché, se si fa eccezione di brevi parentesi, il popolo ha sempre consumato cibi scarsi e poveri di contenuti nutrizionali.

In Emilia Romagna , gli abitanti delle campagne erano quasi tutti miserabili, perchè coperti di debiti e spesso mancanti degli elementi utili alla sopravvivenza.

Nelle feste che avvenivano due o tre volte l'anno, si parla, però, di abbondanza di cibo, ma questo non vuole dire che la gente ne avesse in grandi quantità tutto l'anno.

I lavoratori della campagna possono essere divisi in quattro “classi sociali” per le loro condizioni economiche e quindi per il vitto.

Ci sono: i mezzadri, che fanno quasi sempre tre pasti al giorno; i boari, i mezzadriparziari; infine i giornalieri la cui alimentazione è la più scarsa.

Spesso solo "polenta e acqua" era il cibo di alcuni braccianti giornalieri. Alcuni contadini utilizzavano qualche volta un po' di grano per fare la minestra riservata solo al giorno di festa. Invece gli erbaggi, qualche briciolo di baccalà o pesce, erano un'alternativa alla solita polenta, le bevande consumate dai contadini erano: un vinello ottenuto mescolando acqua e aceto.

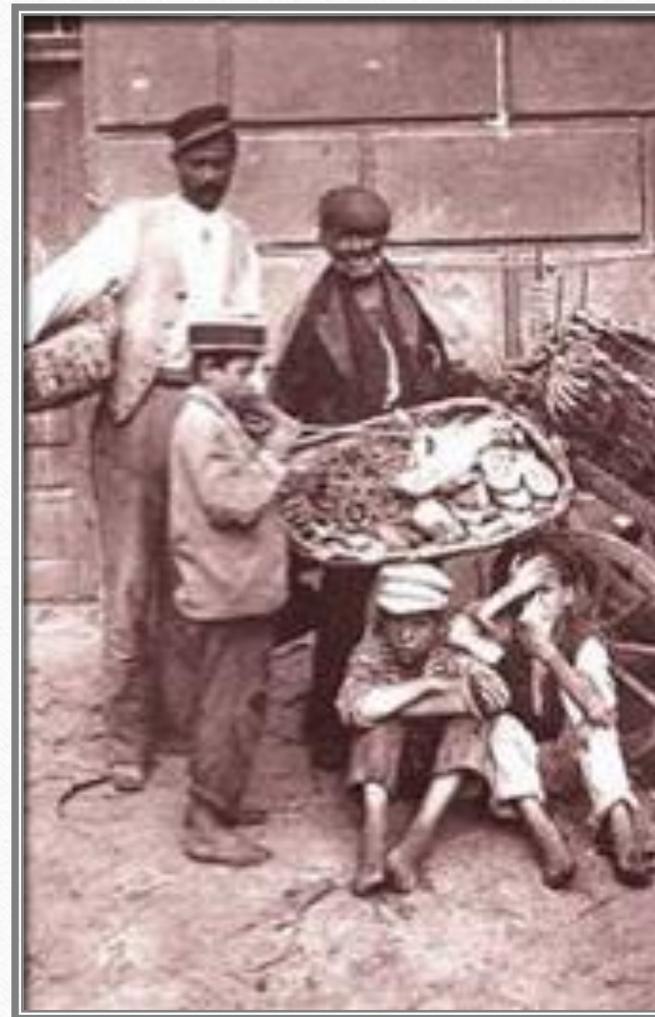
Era perciò frequente ammalarsi di malattie endemiche, dovute ad una scarsa e cattiva alimentazione, tra queste: tubercolosi, gozzo e pellagra.

Le classi sociali a tavola



La povera cucina popolare

“Non esiste una cucina popolare, cucina dei poveri e cucina dei benestanti” –se con il termine popolare s’intende ‘Cucina di popolo’ poiché oggi si parla di genuino, buono, riferendosi al mangiare di un tempo. Nulla è più falso, poiché la stessa polenta, o il pane, o le minestre, o le verdure presentati dalla ristorazione commerciale di livello, non somigliano neanche lontanamente ai cibi di un tempo. Allora la polenta era ottenuta da mais spesso avariato, il pane era fatto con farine o sfarinati di cereali. Un tempo la minestra della gente comune era una brodaglia di acqua, non sempre potabile, spesso senza sale o olio. Non è vero che la cucina è frutto del popolo ma è stata creata da coloro, forse facenti parte del "popolo", che erano al servizio delle corti papali. Lo stesso Artusi, ruba le informazioni alle cucine scritte o raccontate di nobili; si rivolge ai ceti sociali più evoluti e agiati per narrare le delizie di una cucina semplice ma non certamente povera. La famosa "piadina" romagnola, era certamente diversa dall'attuale. Un tempo era una "schiacciata" per recuperare farine spesso non panificabili. Era considerata infatti *"pane della povertà"*.



.- *Cronisti di parte* -.

Appare non veritiera neanche l'opera di Olindo Guerrini, che vuole far passare per "popolare" la sua letteratura intorno ai problemi della tavola; scrive un trattato su "*L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*". E' contraddittorio anche il sostantivo usato: "avanzi", poiché avanza qualcosa chi ha in abbondanza, chi ha il superfluo. Infatti scorrendo le ricette dei libri che trattano l'argomento degli avanzi, protagonisti sono sempre i piatti "preziosi" poiché c'era ben poco da avanzare dalle brodaglie, dal pane di mistura, dalle ortaglie dure e filacciose, Gli avanzi c'erano nelle corti imperiali, papaline, cardinalizie, nelle case dei ricchi e pasciuti agricoltori e dei grandi padroni del vapore non certo nelle case della gente comune. La famosa "acqua e sale", mangiata da tanta povera umanità contadina, in tempo di mietitura era accompagnata da un fiasco di vino per dare "energia", o almeno una certa euforia. Non era solo questo l'alimento della povera gente che alla fine di ogni anno veniva compensata con alcuni chili di fave e una 'coppa' di grano appena sufficienti a fare di tanto in tanto un po' di minestra per la famiglia. Le patate sono state spesso risoltrici non solo della fame ma anche di frivoli appetiti.



Divario tra poveri

Nel mondo del lavoro, sia degli operai sia dei braccianti delle varie zone d'Italia, sul finire del secolo, crebbe il divario tra braccianti e operai, e tra il Nord e il Sud, in relazione alle differenti abitudini e condizioni economiche.

- † Per gli operai delle fabbriche del Nord è il pane l'alimento base ma è di pessima qualità, poi c'è la farina di mais per fare la polenta; c'è pochissima pasta, e in qualche caso, nelle zone della pianura irrigua, il riso.
- † Al Centro il pane è in quantità maggiore ma anche la pasta fa la sua comparsa insieme alla farina per la polenta o le focacce, specie nei periodi più freddi.
- † Al Sud la pasta e il pane sono in quantità maggiore che altrove, mentre non si consuma farina di mais, né riso. Niente carne fresca, se non raramente, e comunque di qualità inferiore; raro il pesce, mentre latte e derivati sono consumati in quantità irrisorie. E' il vino a primeggiare nell'apporto di "calorie". Infatti nelle zone con maggiore produzione vinicola il consumo è pari a circa sei litri alla settimana per gli operai.



Squilibri Nutrizionali

RAZIONE ALIMENTARE MEDIA SETTIMANALE
DI UN OPERAIO - NELLE TRE ZONE (in Kg)

	NORD	CENTRO	SUD
Pane	4,59	5,32	7,20
Pasta	0,41	1,29	2,03
Farina mais	1,53	1,30	/
Riso	1,38	0,32	0,12
Carne fresca	0,78	0,75	0,53
Carne salata	0,17	0,16	0,12
Formaggi	0,21	0,35	0,32
Latte (lt)	0,78	0,20	0,25
Ortaglie	1,59	1,28	2,50
Vino (lt)	3,07	5,24	5,70

Come si può notare nella tabella, il valore nutritivo della razione media giornaliera di un operaio è decisamente squilibrata. La dieta è povera di sostanze "ricche" e gratificanti. I grassi sono rappresentati senz'altro da lardo, strutto e ,in piccolissima parte, da oli vegetali. Le carni fresche sono marginali. Gli operai delle grandi città e dei sobborghi vivono una vita di stenti a causa della paga bassissima e dell'alto costo dei prodotti alimentari che sono spesso di bassa qualità. Una misera somma che tuttavia rappresenta i 3/4 del suo guadagno annuo, per un'alimentazione povera e di scarso nutrimento.

“Un bracciante della campagna romagnola - come si rileva da un'indagine monografica della contessa Ilaria Pasolini - con la sua misera retribuzione annua (Lire 586,72, siamo nel 1890) deve spendere per l'alimentazione il 73% circa e dedicare l'altro 27% a spese di gestione: casa, riscaldamento, vestiario, imposte, debiti ecc.”.

Ancora più poveri con tasse e gabelle

Anche se i braccianti ricevono un misero guadagno, questo viene falciato dalle "gabelle" protettive gravanti su alcuni prodotti come frumento, granoturco, sale, vino e petrolio per illuminazione. Altra assurdità è la tassa del dazio per "minima vendita". In alcuni comuni, cosiddetti "aperti", dove il dazio si riscuote appunto sulle vendite al minuto, il "ricco" o comunque benestante signore, che può acquistare 25 litri di vino o anche più alla volta, non paga alcuna tassa; al contrario il povero che "può permettersi" di acquistare solo un litro di vino alla volta, paga il dazio di consumo e la tassa di minuta vendita.

Invece i trasporti sono ancora da inventare, le macchine agricole pure, i concimi chimici non esistono; quindi escluse le grandi città (che sono pochissime - solo 8 raggiungono i 100.000 abitanti -



Reddito e consumi alimentari in Italia

- Il rapporto tra reddito nazionale e sviluppo dei consumi privati, specie quelli riguardanti i beni utili al sostentamento è cambiato . Per quanto riguarda l'alimentazione degli italiani, nel 1913 il reddito "pro capite" del triangolo industriale si colloca tra i redditi intermedi dello scenario europeo, mentre quello del Sud e di altre zone "povere" è perfino inferiore al reddito medio pro-capite della Spagna, agli ultimi posti delle nazioni europee.



Un certo movimento ascendente si è delineato poi lungo i primi anni del secolo XX col presentarsi di un marcato miglioramento nella situazione economica del paese e di una larga ripresa del movimento degli affari. L'accrescimento dei consumi alimentari, e il miglioramento qualitativo delle derrate messe a disposizione della popolazione, non conoscono lo stesso "trend" nelle varie zone geografiche della penisola. In alcune zone dell'Italia settentrionale "il miracolo" dipende essenzialmente dalla trasformazione in atto nell'agricoltura. Altrove, anche se non vi è stata una significativa avanzata nel campo della produzione dei beni di consumo alimentare, il miglioramento è indotto dalla migrazione interna ed esterna con il relativo allentamento della pressione demografica.

Accrescimento dei consumi alimentari



Cambiano gli scenari alimentari

Elementi che permisero un cambiamento nel regime alimentare

Variazione apporto calorico globale

Maggiore disponibilità di cibo

Maggiore presenza di alimenti nutritivi

Aumento apporto proteico di origine animale, vegetale e di sostanze lipidiche

Aumento del consumo di zucchero

QUESTO CAMBIAMENTO SI EBBE IN:

Inghilterra

Italia

Francia

- 1) maggiore produzione e consumo di grano
con il quale si produceva pane e pasta
- 2) maggiore consumo, nei periodi festivi, di carne
e pesce e di legumi

- Il cambiamento del regime alimentare fu contrastato dallo sviluppo di un'errata forma di commercio : si esportavano prodotti pregiati e si importavano alimenti scadenti

La cucina Romagnola

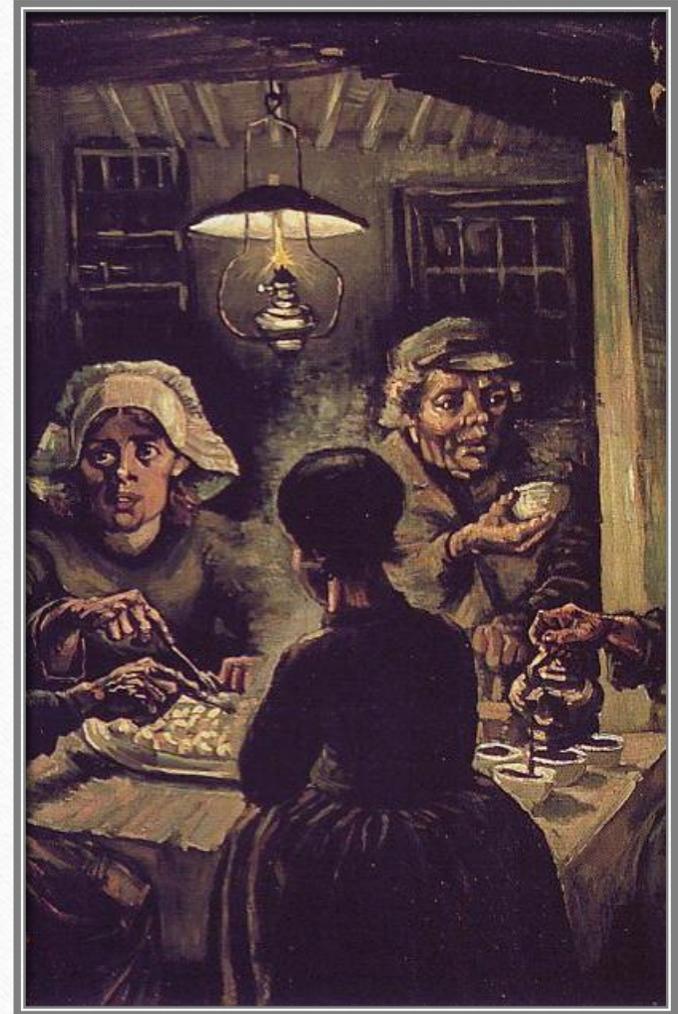
Il Tanari divide il territorio emiliano-romagnolo in quattro fasce, secondo i cibi consumati:

In montagna il cibo è rappresentato da pane scarso, minestre di frumento condite con lardo, farina di castagne utilizzata per pappe e polenta, granoturco, poca e rara carne ovina e suina, pochi ortaggi, uova, latte e formaggio; il vino è quasi assente.

In collina sono presenti : pane di frumento, molte ortaglie, carne suina e pollo; rare sono le castagne e la carne ovina; vino o vinello in modica quantità.

In pianura era predominante il pane di frumento; vi erano poi la minestra e molto granoturco utilizzato per farne polenta e le focacce; la carne si mangiava solo per le solennità festive; il vino abbastanza buono ed abbondante.

Nella bassa pianura sottostante il granoturco era molto utilizzato, scarso il vino e rarissima la carne; l'acqua non era qui potabile a causa della mancanza di condutture e presenza di paludi.



Le difficoltà nel capire la dieta di ogni singola realtà si devono alla scarsità di fonti. L'andamento della produzione agricola e del mercato alimentare delineano un panorama alimentare a tratti drammatico, dovuto ad una scarsità di prodotti rispetto alla popolazione, a danno delle popolazioni più povere. Soltanto in tempi più recenti la situazione si è stabilizzata.



«*Italia unita... ma non a tavola*»



Fonti :

-«*Ritratto dell'Italia unita ma non a tavola*» di Aldo Quinto Lazzari

-Documenti concessi dall'Archivio di Stato di Taranto

«...*Dacci oggi il nostro pane...*»

Terza Parte

a cura degli alunni della 5° AC e della Prof.ssa Armentani

A.S. 2015\2016

Liceo Statale «Archita» -TARANTO-



CONTRO LA FAME

CIBO PER TUTTI, UNA REALTA' POSSIBILE



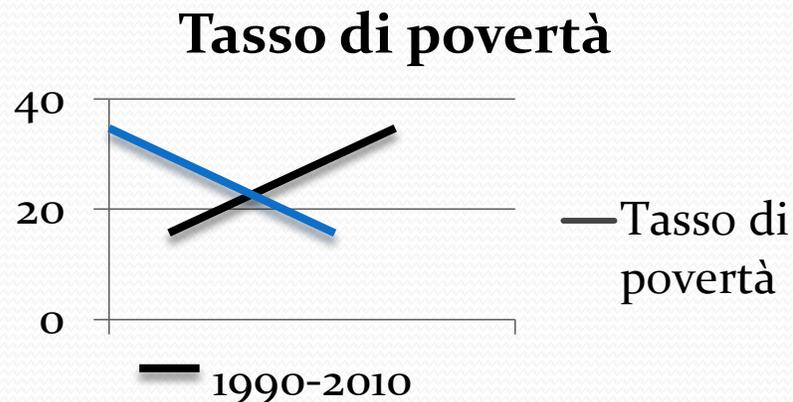
Riferimento unicef 2006

MILLENIUM DEVELOPMENT GOALS



Nel 1990 l'ONU fissò gli obiettivi di sviluppo del millennio:

1. Ridurre della metà rispetto al 1990 la percentuale di popolazione che vive in condizioni di estrema povertà



MILLENNIUM DEVELOPMENT GOALS

1. garantire una piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti



MILLENNIUM DEVELOPMENT GOALS

- Ridurre della metà rispetto al 1990 la percentuale della popolazione che soffre la fame.



MILLENIUM DEVELOPMENT GOALS

OBBIETTIVI

1. ridurre della metà rispetto al 1990 la percentuale di popolazione che vive in condizioni di estrema povertà
2. garantire una piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti;
3. ridurre della metà rispetto al 1990 la percentuale della popolazione che soffre la fame.

COSA E' ACCADUTO

1. **REALIZZATO**
2. **IN ATTUAZIONE**
3. **NON REALIZZATO:**
ridotta solo di 1/5 la popolazione che soffre la fame(800 milioni)

COSA SI INTENDE PER DIRITTO AL CIBO

FOOD SECURITY

La condizione di accesso immediato a cibo sicuro, nutriente e in quantità sufficiente



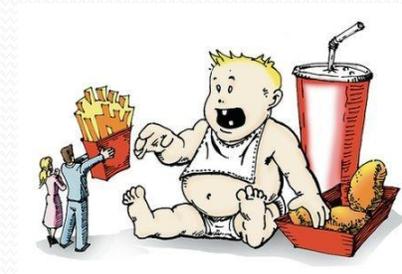
FOOD SAFETY

Situazione di salubrità del cibo. Cibo salubre evita malattie e infezioni varie.



COSA STA ACCADENDO

Nei Paesi poveri sta aumentando il tasso di obesità. Ciò non avviene per un aumento dei salari e per un aumento dei consumi alimentari delle persone; ciò avviene per il **consumo di cibo non salubre** e quindi di scarsa qualità e capacità nutriente



CONCETTI DA FISSARE

TERRA

- Dignità
- Lavoro
- Produzione alimentare
- Cultura e tradizione

FORESTE

- Habitat
- Legname
- Produzione ossigeno

Terra



- Il possesso della terra è garanzia di dignità per la persona umana. Spesso in paesi poveri è assente una specifica legislazione che regolamenti i diritti di proprietà ;
- Terra significa anche lavoro. Nei paesi poveri sono spesso le donne a condurre l'attività agricola
- Terra è sinonimo di produzione alimentare che garantisce le possibilità di nutrimento della specie umana
- La terra è, in molte zone rurali dei paesi poveri, sinonimo di tradizione, usi e costumi; tante sono le popolazioni indigene che si basano sulla terra verso la quale nutrono rispetto e venerazione



FORESTE



- Le foreste sono un fondamentale habitat naturale per una vastissima varietà di flora e fauna;
- Per l'uomo, le foreste, fin dagli albori della civiltà, hanno costituito una importantissima fonte di legname utile nella produzione di un'innumerabile varietà di prodotti (armi, navi, abitazioni ...);
- Le foreste rappresentano anche il polmone verde del pianeta; infatti, tramite la fotosintesi clorofiliana, le foreste producono ossigeno e permettono la vita.



COSA STA AVVENENDO OGGI

- La popolazione mondiale è in costante crescita; siamo ormai circa 7 miliardi di persone e ciascuno ha da soddisfare i suoi bisogni naturali tra cui il nutrimento. Tutto ciò comporta un naturale aumento della domanda di prodotti alimentari; quindi, è necessario un aumento della produzione delle terre.



PRODUZIONE E TERRE

- **L'aumento della produzione cerealicola** deve avvenire in modo moderato e responsabile. Ciò significa che bisogna focalizzarsi sulla salute dei terreni, in modo tale da garantirne la qualità e la produttività. Quindi bisogna cercare di non aggredire e danneggiare i terreni con una produzione massiccia che fa largo uso di pesticidi e fertilizzanti chimici.



PRODUZIONE E TERRE

La produzione nelle terre è strettamente legata a due elementi fondamentali:

1. Cambiamenti climatici:

il costante mutamento del clima è causa di grandi cambiamenti anche nella coltivazione delle terre. Infatti aumento delle temperature, mutamento del normale ciclo delle stagioni, alluvioni, inondazioni e altri fenomeni naturali stanno radicalmente condizionando i terreni.



PRODUZIONE E TERRE

2. Conflitti:

guerre locali tra fazioni, tribù e bande criminali danneggiano notevolmente le terre sia per un loro impatto diretto che per uno indiretto; infatti, le conseguenze dei conflitti quali abbandono e distruzione delle terre e grandi migrazioni di profughi sono fortemente impattanti sulla produzione e sulla qualità dei terreni.

Pertanto valore essenziale per la salute delle terre è LA PACE.

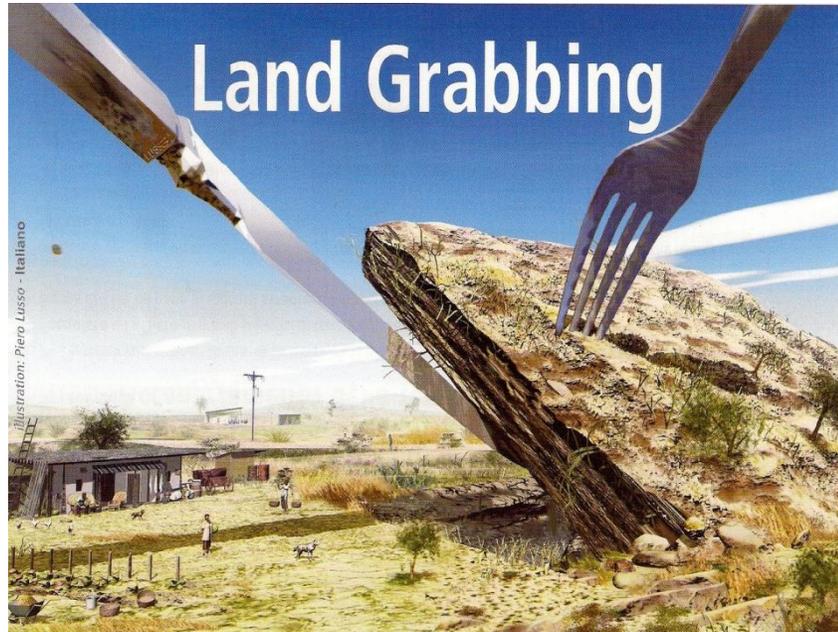


LE RESPONSABILITA' DEI PAESI RICCHI



Tra gli attori che più condizionano ciò che oggi sta avvenendo nei terreni dei paesi sottosviluppati, vi sono paesi ricchi, quali Arabia Saudita ed Emirati Arabi Uniti, che sono causa principale del così detto "Land Grabbing". Per LAND GRABBING si intende l'appropriazione da parte di grandi potentati e/o Paesi di vastissimi appezzamenti di terra in zone sottosviluppate come garanzia per risorse agrarie. Molti di questi potentati sfruttano l'assenza o l'ambiguità di una legislazione che permetta un accesso legale alle terre e tutto ciò va a svantaggio delle comunità locali, dei piccoli agricoltori, degli indigeni e delle **DONNE** che sono spesso coloro che più si dedicano alla coltivazione delle terre.

LE NOSTRE SINGOLE RESPONSABILITA'

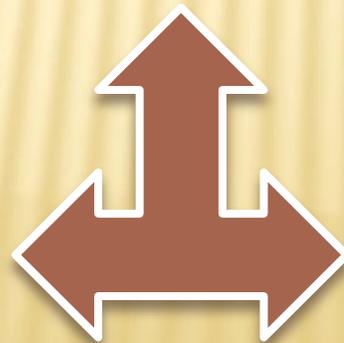


Anche se troppo spesso ciascuno di noi si sente totalmente estraneo alla cruciale questione del diritto al cibo, così non deve essere. Infatti, ognuno di noi è responsabile, nel suo piccolo, dell'altrui accesso al nutrimento. Basti pensare all'eccessiva quantità di cibo che viene ogni giorno buttato via da abitazioni, luoghi di ristorazione, centri alberghieri e imprese. Gli scarti di cibo che vediamo nel nostro piatto durante un pasto sono uno SPRECO EGOISTICO e un delitto verso il resto dell'umanità.

COSA FARE.....

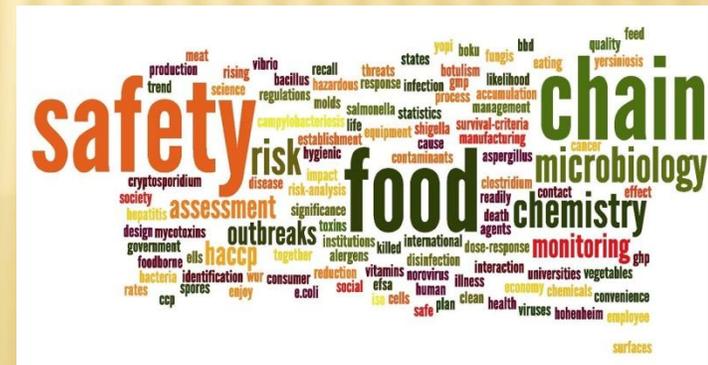
Sono davvero tante le azioni che nel nostro piccolo possiamo fare per consentire il diritto al cibo:

- Consumare solo l'effettiva quantità di cibo che serve al nostro nutrimento senza eccedere o abusare;
- **Evitare scarti alimentari e avanzi che finiscono nella pattumiera;**



COSA FARE.....

- Promuovere iniziative atte a permettere a centri di accoglienza e mense di utilizzare le grandi quantità di cibo che avanzano dai centri di ristorazione e dai centri alberghieri.
- Oltre al nostro piccolo, sono tante e varie le modalità con cui si può agire per permettere l'accesso al cibo a tutta la popolazione mondiale e consentire così il diritto al cibo (food security e food safety). Si può:

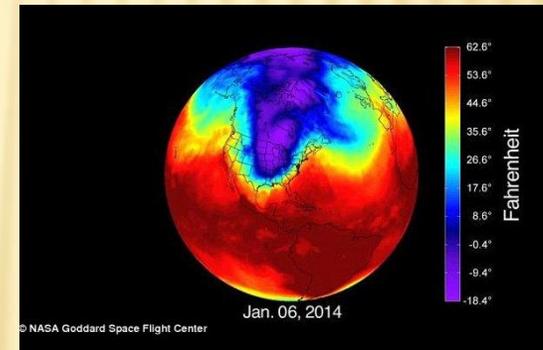
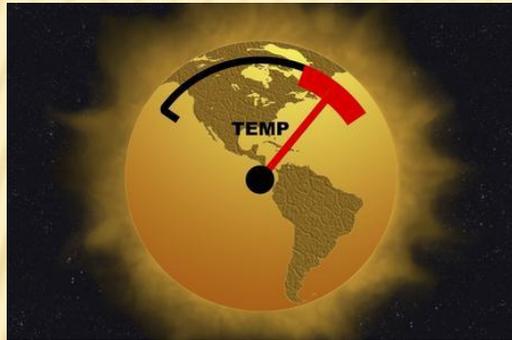


COSA FARE.....

- Incentivare e sostenere le piccole aziende agricole che rispettano la terra, tutelandola e preservandone la salute, e che evitano di danneggiarla con uso di grandi quantità di pesticidi e fertilizzanti chimici;
- Sostenere le donne, colonne portanti della famiglia e dell'agricoltura in molte zone sottosviluppate;
- Evitare di deforestare ettari e ettari di foreste per farne terre coltivabili o per il pascolo e compensare l'aumento della domanda di prodotti alimentari con uno sfruttamento più responsabile delle terre

COSA FARE.....

- Far sì che i Paesi occidentali assumano una condotta responsabile verso i paesi sottosviluppati evitando atteggiamenti di prepotenza ed arginando il fenomeno del LAND GRABBING



- Promuovere ogni forma di tutela dell'ambiente ed evitare in ogni modo il costante aumento della temperatura terrestre (riscaldamento terrestre) causa di cataclismi naturali ed eventi impattanti sulle terre (alluvioni, piogge forti, inondazioni...);

COSA FARE.....

- Promuovere la PACE, condizione necessaria per permettere lo sfruttamento delle terre e la produzione così da evitare migrazioni di profughi, abbandono e devastazione delle terre;
- Promuovere una seria legislazione sul diritto di proprietà e sull'accesso alle terre;
- Tutelare le comunità locali e indigene proteggendo i loro diritti e preservando le loro tradizioni fortemente legate alla terra sia materialmente che spiritualmente.



Programma Alimentare Mondiale

WFP (World Food Programm) è la più grande organizzazione umanitaria mondiale, facente parte dell'ONU. Essa fu fondata nel 1962.

Il suo obiettivo principale è combattere la fame nel mondo.

OBBIETTIVI DEL WFP

- Salvare vite umane e salvaguardare i mezzi di sussistenza nelle emergenze
- Sostenere la sicurezza alimentare e la nutrizione e ricostruire i mezzi di sussistenza in ambienti vulnerabili e a seguito di emergenze.
- Ridurre i rischi e permettere alle persone, alle comunità e ai paesi di rispondere autonomamente ai proprio bisogni alimentari e nutrizionali
- Ridurre la malnutrizione e interrompere il ciclo intergenerazionale della fame

FAME ZERO

E' l'ultimo obbiettivo che il WFP ha deciso di raggiungere entro il 2030.

In che modo?

- Sostenendo i governi nell'investire ulteriori risorse per migliorare la sicurezza alimentare e nutrizionale
- Riducendo le disuguaglianze fra uomo e donna, fra zone urbane e rurali dal punto di vista socio-economico
- Aumentando la produzione agricola attraverso sistemi alimentari sostenibili e resilienti



EMERGENZA ETIOPIA

L'ong Amref ha dichiarato che nel 2016 l'Etiopia è la nazione più con il maggior numero di popolazione con forte insicurezza alimentare. L'Afar risulta più a rischio.

Quali sono le attività chiave dell'Amref?

- Fornire supporto logistico per fornire supplementi nutrizionali a bambini a rischio e donne in stato di gravidanza
- Formare operatori sanitari sugli interventi di emergenza
- Garantire l'accesso a fonti di acqua pulita
- Promuovere buone pratiche igieniche
- Formare operatori sanitari per lo screening di bambini colpiti da denutrizione

Canti e stornelli della CULTURA POPOLARE



Ali', ali', ali'

**Makabbònde vè ffati',
e cci no' nge vuo'fatìè,
pène e ali' t'a da mangè**

Ali', ali', ali'

**no' jjè de kkuè l' amòre mi',
jète de kidde vanne,
ngàrte u kòre e nge lu mánne**

**Olive, olive,olive
Vagabondo va a lavorare,
e se non vai a lavorare,
e se non vai a lavorare,
pane ed olive mangerai,**

**Olive,olive,olive
non è di qui l'amore mio,
è di quelle parti,
incarto il cuore e glielo mando.**

**Kuàanne è ttièmbe de l'alì
zìta tu e zzìta jì,
fernèsscene l'alì
fernèsscene i zumbenì**



**Quando è tempo delle olive
amoreggi tu e amoreggio io,
finiscono le olive
Finisco noi i “giochetti d'amore”**

A dd'tte le jattu Sòtt a ll'àlvere de la marànge

Palummìne suspìre e kkjange.

Sòtt'a ll'àlvere de la cerèse

Palummìne suspìre e vvèsedde:

“ Stàtte cìtte ka no' jjè nùdde”

Sotto l'albere d'arancio

Palombina sospira e piange.

Sotto l'albero del ciliegio

Palombina sospira e bacia.

Ha detto il gattino:

“sta ditte che non è nulla!”



Mièru, mièru, mièru Ila Ila

Quist'è llù mièru ca faci canta'
Quanta bicchjri ti mièru mi bbevu
Tanta pinzièri ti n'capu mi llevu.

Mièru, mièru, mièru Ila Ila...
Tammi lu srulu e no' llù bbicchjèri
Svaca pinzièri,svaca pinzièri.

Mièru, mièru, mièru Ila Ila...
Nasci e cresci sobb'lu cipponi
T'lu paramièntu a llù capasoni.

Mièru, mièru, mièru Ila Ila...

Ci a ggiuvintù mi tava furtezza
Mò ca so' vècchju mi tè allecrezza

Mièru, mièru, mièru Ila Ila...

L'omu ti mièru quanna camina
'ncata t'la gghjesia vè a Ila cantina

Mièru, mièru, mièru Ila Ila...

Cu' paisani e cu' furestièri
È meggju lu mièru ti la mughjèri.

Mièru, mièru, mièru Ila Ila...

Nfign'a ca campu cu' mè t'è stai,
Allècr' allècru tu m'è purtai
Mièru, mièru, mièru Ila Ila



Vino,vino,vino

questo è il vino che preferisco..
Quanti bicchieri di vino mi bevo
tanti pensieri dalla testa mi levo

vino,vino,vino la la...
dammi la brocca e non il bicchiere,
cancella i pensieri, cancella i pensieri.

Vino, vino, vino la la
nasce e cresce sul ceppo di vite
dal palmento alla giara.

Vino, vino, vino la la...
Se in gioventù mi dava vigore
ora che sono vecchio mi dà allegria

Vino, vino, vino la la...
L'uomo di vino quando cammina
invece che alla chiesa va' alla cantina

Vino, vino, vino la la...
Con paesani e con forestieri
è meglio il vino della moglie.

Vino, vino, vino la la...
Finchè vivo con me devi stare,
allegro allegro mi devi accompagnare

Vino, vino, vino la la...

**Quant'e bbellu nnu campu ti
cranuca
la Ròsa a ll'acqua và
ci vè acchja quiru cristianu
ca nnu vasu l'ha dduna'**

**Ca lu vasu l'ha dunatu
tutta rossa la faci fa':
ci s'n'addona lu mia tata
timmi a me comu m'ha fa'.**

**Quanna ruèsci lu munnucchjaru
pensa a me ca t'agghja amà:
a li quattru ti firbaru
bbella mea, t'agghja spusà.**

**T'agghja spusà cu' friddu e scièlu
la tua còri m'ha scafa':
ci lu tièni lu fuecu vèru
tutt'a me mi l'è dduna'.**



**Quant'è bello un campo di grano
quando Rosa all'acqua va
se incontra quell'uomo
che un bacio daqrà.**

**Quando il bacio le ha donato
tutta rossa la fa diventare:
se mio padre se ne accorge
dimmicome dobbiamo fare.**

**Quando raccogli e sistemi i covoni
pensa a me che tio devo amare:
il quattro febbraio
bella mia,ti sposerò.**

**Ti sposerò col freddo e col gelo
il tuo cuore mi scalderà;
se tu hai il “fuoco” vero
tutto a me lo donerai.**

**Inda sti camp ca fateich e cant
semp assecait ste gaul mai
ca l'acqua non mi port u soprastant.
Coum nu schiav m'tratt stu patron
ch la catain ai piit a mai m'tein
fein alla scair au tocch di campain.
Da che ess u soul egghi calait
senza cammeis gudd e so sudait
quess'acqua benedetta non arreiv
e ei ca maur di scch e d'fateich.
Che brutta veit ca faic stu bracciant:
four non s'frisch e non s'cant
10 aur so assè patron mei
a fatighè inda sta masserei.**



**Dentro questi campi per la fatica e per i canti
la mia gola è sempre secca
perché il soprastante non mi porta l'acqua.
Come uno schiavo mi tratta il padrone
che mi mette sino a sera a tocco
delle campagne le catene ai piedi.
Da quando il sole è spuntato sono chinato
senza camicia e ora sono sudato;
questa acqua benedetta non arriva
e io sto morendo di sete e di fatica.
Che brutta vita fa il bracciante:
in campagna non si fischia e non si canta
10 ore sono troppe, padrone mio,
di lavoro in questa masseria.**

Presentano

...Dacci oggi il nostro pane...



L'alimentazione dal Basso Medioevo ad oggi

Ricerche condotte dagli alunni del Corso A (3^a, 4^a, 5^a Indirizzo Classico)
Dispositive a cura di Federica Di Fivestro - Massimo D'Elia - Gianmarco D'Angiulli

Disegno a cura di: Giorgia Lippolis

Ha condotto le attività di ricerca la prof.ssa Rosaria Armentani
Hanno collaborato: la dott.ssa Mina Chirico (Archivio di Stato)
le prof.sse Valeria Petrucci - Fabiola Ladiana