

# Storia della Gastronomia

Le principali relazioni interne del linguaggio alimentare, proposte dal semiologo francese Roland Barthes in "Elementi di Semiologia" sono quattro:

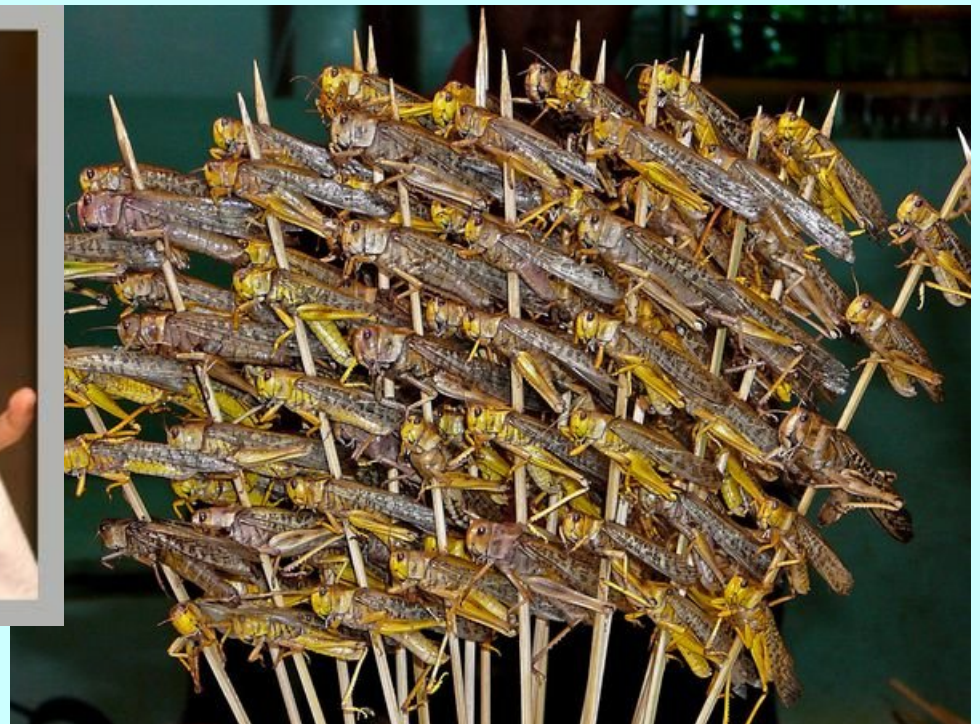
- 1 → l'esclusione
- 2 → l'opposizione
- 3 → l'associazione
- 4 → la formazione dei protocolli d'uso



# Storia della Gastronomia

## L'Esclusione

Quello che per varie ragioni è fuori da un determinato modello alimentare ( i tabù alimentari)

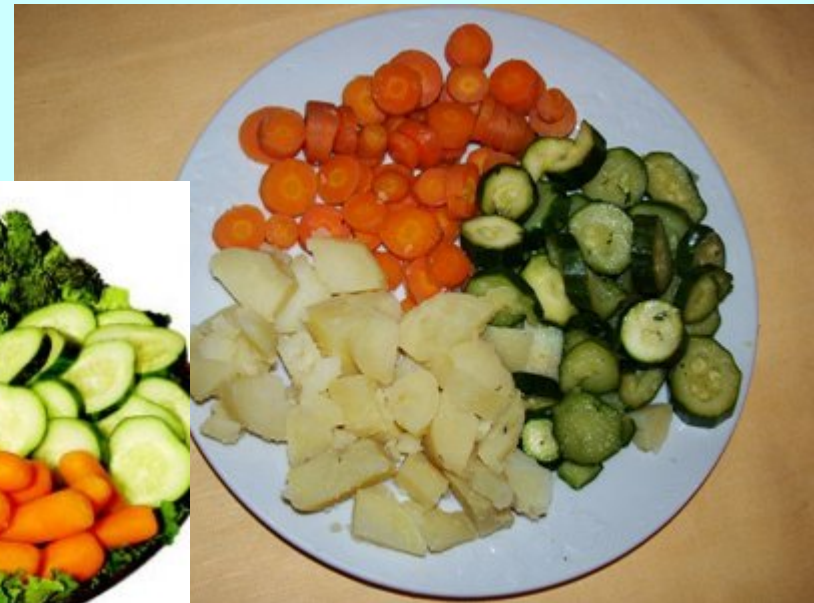


# Storia della Gastronomia

## L'Opposizione

dolce/amaro - dolce/acido - dolce/salato - crudo/cotto

Il significato di ognuno si riconosce solo in base al suo contrario





# Storia della Gastronomia

## L'Associazione

Le leggi di associazione definiscono ciò che può utilmente essere riunito in uno stesso piatto



# Storia della Gastronomia

## I protocolli d'uso

Nei protocolli d'uso sono comprese sia le ricette consolidate dalla tradizione cioè i singoli piatti (protocollo semplice)  
sia le modalità complessive di strutturazione di un pasto (protocollo complesso)  
oltre alla codificazione dei comportamenti che presiedono la preparazione e la fruizione del pasto stesso



Luisella Verderi

# Ricostruire di un modello alimentare

- Indagine dei processi di evoluzione degli alimenti
- Analisi delle dinamiche attraverso cui si è giunti a un modello alimentare
- Centralità della valenza culturale e pluridisciplinare dell'indagine
- Consapevolezza del fatto che le percezioni variano con le differenti culture e mode, che il gusto cambia anche nel tempo all'interno di un medesimo territorio

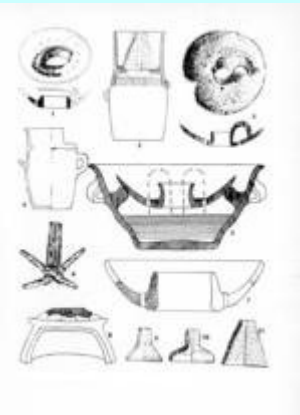


# STRUMENTI DI RICERCA

- **FONTI STORICHE:** reperti archeologici, utensili, contratti, testamenti, fatture, musei antropologici...
- **FONTI ICONOGRAFICHE:** raffigurazioni grafiche, dipinti, bassorilievi, statue....
- **FONTI LETTERARIE:** Opere letterarie di fondamento culturale sia antiche sia moderne, ricettari (Bibbia, Divina Commedia, Catone, *De re rustica*, Petronio, ... ma anche autori moderni come Simenon, Gunter Grass, Camilleri, Amado, Manuel Vasquez Montalban
- **FONTI ORALI:** interviste, racconti dei nonni, ricordi per ricostruire gli ultimi 100 anni



# NEOLITICO



**Si compie la cosiddetta rivoluzione neolitica.**

Attraverso l'agricoltura e l'allevamento l'uomo conquista il potere di scegliere il proprio cibo; con l'invenzione della terracotta quello di produrre i recipienti che gli permettono di variare le modalità di cottura

tramite un processo di selezione graduale si ottennero le prime forme di orzo e grano domestico, di lenticchie e piselli.



Luisella Verderi





**I cereali spinsero I primi uomini a sviluppare una società agraria e stanziale grazie al ruolo delle donne.**

**Orzo Riso ed altri minori, come l'Avena il Sorgo ed il Miglio sono entrati nell'alimentazione umana prima del frumento.**



## Iniziò la domesticazione del maiale, poi quella della capra, della pecora e dei bovini



Se per i cacciatori molti figli sono un problema (molte bocche da sfamare) - per gli agricoltori preistorici si trattava di nuove braccia per dissodare, arare, seminare e raccogliere. La diffusione dell'agricoltura comportò un forte e costante aumento demografico, e la crescita di villaggi permanenti sempre più allargati

Furono gradualmente adottate e adattate le colture della vite, del fico, del ciliegio, del susino, del pruno e del castagno

Il Miele era il dolce per eccellenza. Furono ampliate e perfezionate la coltura della vite e dell'ulivo



Anche se nulla sappiamo sugli albori della tecnologia del sale, essa doveva già essere largamente sviluppata. Alla possibilità di salare conservare le carni di maiale si aggiunsero le tecniche di immagazzinamento e conservazione di cereali e legumi, la capacità di preparare e conservare i formaggi. Il controllo della fermentazione dei cereali fu alla base della tecnologia di produzione del pane e di bevande inebrianti.



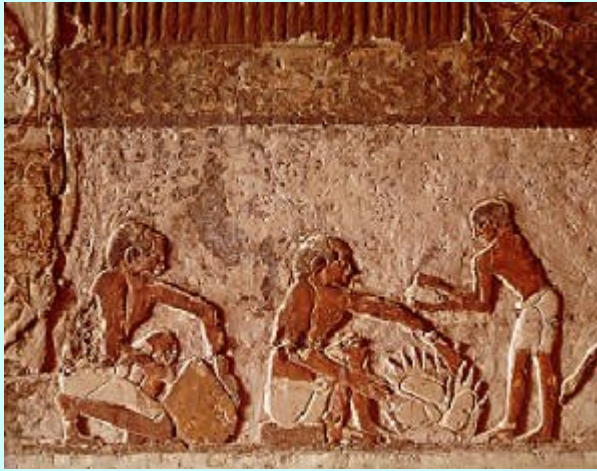
**I primi uomini si cibavano di  
cereali tritati tostati su pietre  
roventi**

**Poi per caso iniziarono ad  
impastarli con l'acqua ed  
a fare il pane**





# Egizi



Uomini intenti nella cottura del pane

**Gli Egizi furono i primi panificatori dell'antichità (5.000 a.C.) a loro si deve la scoperta del processo della lievitazione naturale.**

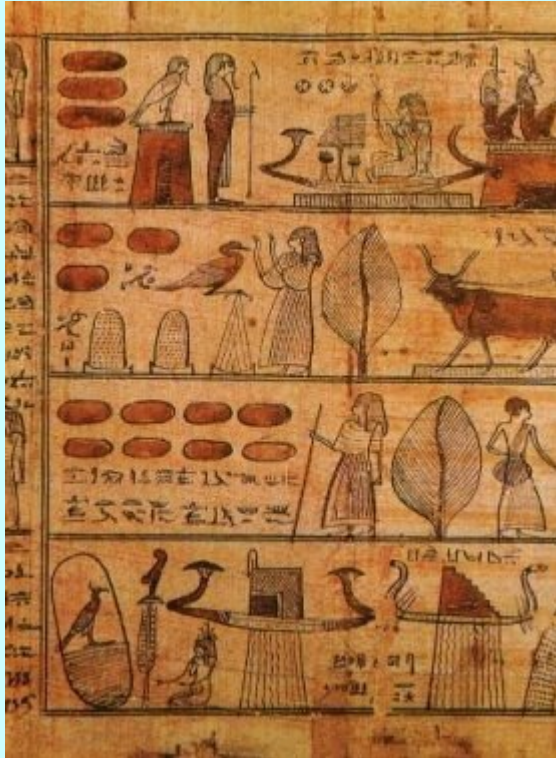
**il pane con lievito (zymo) e senza lievito (azymo)**

**Mangiavano inginocchiati davanti a un tavolo basso e rotondo**

**il pane, fatto con farina di frumento o orzo era alla base dell'alimentazione, preparavano anche focacce addolcite con miele e aromatizzate con sesamo, anice o frutta**



# Egizi



Il pane acquistò per la prima volta un valore economico e sociale talmente elevato da essere utilizzato come moneta

AVVOLTOIO EGIZIANO		A	STOPPINO DI LINO RITORTO		H H
GIUNCO FIORITO		I	PLACENTA ?		H KH
2 GIUNCHI 2 BARRE OBLIQUE		Y Y	VENTRE E CODA DI MAMMIFERO VISTI SOTTO		H KH
BRACCIO		A	STOFFA DI LINO PIEGATA		S S
PICCOLA QUAGLIA		W U	CHIAVISTELLO IN FORTE		S S
PIEDE		B B	POZZA D'ACQUA		S SC
SGABELLO		P P	DECLIVIO DI COLLENA		K K
VIPERA CORNUTA		F F	CESTA CON MANIGLIA		K K
CIVEITA		M M	SOSTEGNO PER ANFORA		G G
ACQUA		N N	PAGNOTTA		T T
BOCCA		R R	FUNE PER LEGARE I BUOI		T TC
CORTILE DI UNA CASA		H H	MANO		D D
			COBRA		D G

il simbolo del pane nella scrittura geroglifica non significa solo "pane" ma è anche T

# Egizi



**Gli egizi inventarono il forno a camere**  
Nei pasti degli Egizi era presente molto pane, fatto di farina, di frumento o d'orzo accompagnato dalla birra.

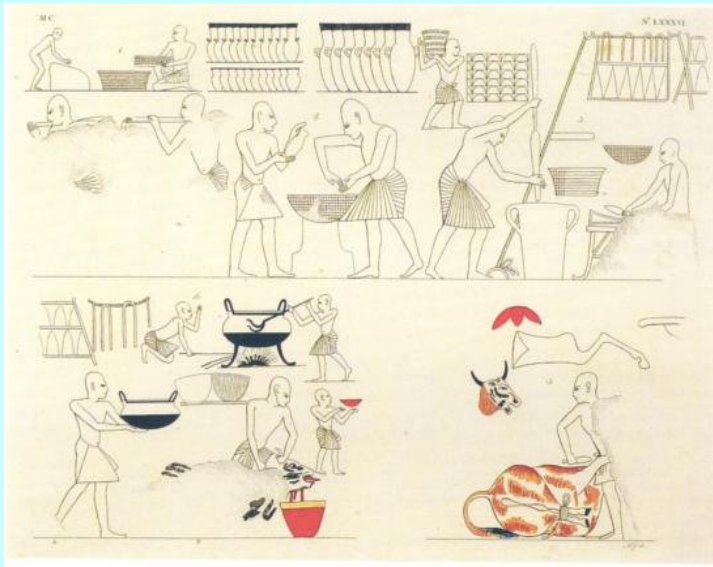


**Internamente il forno era diviso in due parti; nella parte inferiore ardeva il fuoco e in quella superiore, cuocevano il pane.**



# Egizi

**Gli egizi erano bravi cuochi, non si cibavano di molta carne: solo i nobili e i faraoni mangiavano anatre, manzo, oche, gazzelle, maiali, pecore e capre, spesso cucinate arrosto.**



**Il Nilo permetteva di pescare in abbondanza: i faraoni, ma anche i contadini mangiavano tanto pesce, sotto sale, affumicato e essiccato al sole.**



# Egizi

Mangiavano le uova dei cosiddetti "uccelli da cortile". Curiosamente raccomandavano le uova contro la diarrea.

I datteri si mangiavano crudi, spesso li utilizzavano come dolcificante, poiché il miele era alla portata solo dei ricchi. Il loro succo fermentato si usava come vino o per aromatizzare la birra.



Il Papiro Ebers ricorda che essi utilizzavano il burro, il grasso d'oca e la crema di latte. Gli oli vegetali si ottenevano dal sesamo, dal ricino, dai semi di lino, l'olio d'oliva fu importato dai paesi mediterranei.

# Greci



I greci a pranzo mangiavano olive, pesce fritto, formaggio e pane di diversi tipi, ne preparavano addirittura 72 tipi diversi tra cui:

Il daraton, un pane senza lievito

Il phaios, un pane scuro

Il semidelites, fatto con fior di grano

Il caibanites, un pane composto da varie farine.

*E poi pani con olive, uva passa e fichi secchi, latte, miele, ecc..*

Istituirono i primi forni pubblici e le prime associazioni di panificatori.

Fu Crisippo di Thiana (240 a.C.) a consacrare l'attività panificatoria stendendone un vero e proprio trattato.

# Greci



Al banchetto si partecipava mangiando semisdraiati su letti conviviali (klinai), appoggiati al braccio sinistro, sostenuto da alcuni cuscini. Durante il vero e proprio pasto non si beveva vino e il cibo, già tagliato, veniva portato alla bocca con le mani.

Al banchetto seguiva il simposio in cui venivano serviti cibi stuzzicanti, dolci e vino in abbondanza. Il vino veniva servito sempre con acqua fredda o tiepida con l'aggiunta di miele e spezie o resine. Bere vino puro era ritenuto un uso barbaro, degno di popoli rozzi e incivili.

# Greci



L'uso del pesce, dei vegetali, della frutta fresca e secca, dei dolci era preponderante già in epoca arcaica. Il consumo della carne raro e da ricondurre soprattutto alle occasioni religiose.



Molto comuni erano la zuppa di lenticchie e la zuppa di farina d'orzo o di farro impastata con acqua, o con vino, oppure con olio, o anche con miele, accompagnata da verdure o legumi, olive, formaggi e fichi secchi.



# Greci



I dolci non erano un alimento abituale, ma erano presenti soprattutto in occasione di feste religiose o familiari.

Tra i tanti, quella che ha la storia più curiosa, è la **pyramis**, a base di frumento arrostito e sesamo legati con miele (un "croccante"), la cui forma conica ha suggerito il nome da dare alle tombe dei faraoni, per descrivere ai greci la loro buffa forma.

Gli animali sacrificali per il culto degli dei venivano sgozzati con una scure, liberati dal sangue e quindi fatti a pezzi mediante l'uso di coltelli.

Agli Dei erano riservati il fumo delle ossa calcinate e l'odore degli aromi che venivano bruciati per l'occasione; mentre agli uomini toccava quello che c'era di più vivo e prezioso nella vittima offerta: le parti carnose dell'animale.

# Etruschi

**Grastriduloi**, 'schiavi del ventre', così i Greci definivano gli Etruschi per i loro lunghi banchetti e la passione per la buona tavola.

Gli Etruschi diedero vita ad una cultura che si estendeva dalla Pianura Padana alla Campania, con abitudini alimentari diverse a seconda delle epoche, delle latitudini e del ceto sociale.



Per gli Etruschi mettersi a tavola era come partecipare a un rito sacro. Ai banchetti, partecipavano anche le mogli. Questo fatto scandalizzava i Greci e gli altri popoli del Mediterraneo

# Etruschi

Mangiavano carne bollita o arrostita (maiale, pecora, capra e selvaggina), frutta (mele, pere, cornioli, nocciole, ghiande), verdura (cipolle, aglio, carote, cavoli, finocchi) e latticini. Non poteva mancare il pesce, alimento importante per gli antichi popoli mediterranei, (capitoni, anguille, spigole, orate, cefali, gamberi, triglie, molluschi) erano pescati e consumati soprattutto lungo le coste ed i laghi



*Il banchetto etrusco*

Inoltre preparavano il formaggio con il latte di capra e di pecora. Vino ed Olio erano d'uso comune e la loro produzione raggiunse così alti livelli qualitativi da essere esportati, come dimostrano i rinvenimenti in tutto il mediterraneo delle anfore di Vulci e Cerveteri.



# Etruschi

La più antica testimonianza italiana sulla pasta è data da una tomba etrusca del IV sec. a.c. a Cerveteri, vicino Roma: La Tomba dei rilievi, è la tomba di un uomo ricco e le decorazioni riproducono in stucco sui pilastri, gli strumenti necessari per fare la pasta: spianatoia, mattarello, rotella.



I nobili Etruschi "apparecchiavano" la tavola due volte al giorno, un'abitudine che conserviamo ancora oggi

L'alimentazione di base consisteva di cereali, soprattutto grano duro, farro, panico ed orzo, consumati come farinata e polenta (la puls), ed infine zuppe o bolliti di legumi (fave, ceci, lenticchie e piselli), simili all'acquacotta del viterbese.



# Romani

L'alimentazione nel primo periodo era , caratterizzata da una certa frugalità, era costituita prevalentemente dalla puls - una polenta di farina di farro - che veniva accompagnata ai legumi, ai piccoli pesci salati, alla frutta, ai formaggi e raramente alla carne.



Nel De re rustica, Catone indica come bastante al sostentamento dei contadini una razione giornaliera composta di cereali (puls), poche olive o fichi, una piccola quantità di vino e pesci sotto sale e aceto (o formaggio).



Orazio (65 a.C. - 8 a.C.) nella IV Satira del I Libro scrive: "me ne torno a casa alla mia scodella di porri, ceci e lagane":

# Romani



Il pane arriva a Roma nel II sec. a.C.:  
dopo la conquista della Macedonia

Ai tempi di Augusto si contavano nella sola  
capitale più di 400 forni pubblici



Nel 168 a.C. Furono sancite le  
regole della panificazione  
diventata un servizio pubblico  
sotto il controllo degli Edili

# Romani

Le carni più usate erano quelle di pecora e quelle di maiale, le quali venivano conservate sottosale. Altre carni erano: pollo, agnello, vitello, asino, cinghiale, pavone, fagiano e, non ci crederete, persino carne di ghiro. I sapori agrodolci erano molto graditi, infatti si cucinavano i funghi con il miele, i piccioni coi datteri e le pesche marinate.



I romani avevano un grande amore per la buona tavola. Si trattava di una cucina in cui venivano mescolati sapori pungenti e sapori dolciastri: nelle stesse pietanze, accanto all'aceto e alla menta, si usavano il miele, il mosto cotto e la frutta ridotta a purè. Il vino era la bevanda preferita, e si beveva caldo anche nei bar, chiamati TABERNAE. A Pompei in via Dell'Abbondanza ve ne erano ben 20 e in tutta la città 118.



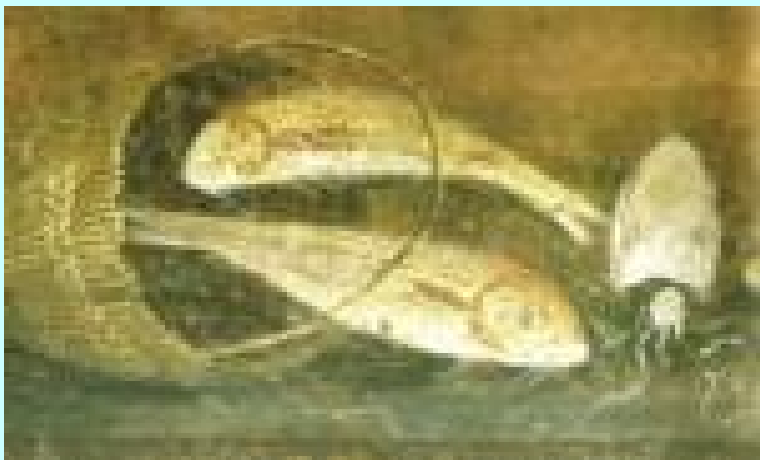


# Romani

Fu proprio con la fine della Repubblica e l'inizio dell'Impero, infatti, che la condizione alimentare dei Romani cambiò radicalmente.



Il garum, da Apicio definito liquamen, era una salsa con aceto, ottenuta dalla fermentazione al sole delle viscere dei pesci pestate in aceto e usata, anche sulle carni o nei dolci, in sostituzione del sale, come si fa oggi con il glutammato, ma dal gusto inesorabilmente marino



Apicio, nel De re coquinaria descrive pasticci di struzzo e di gru, di fenicotteri e di pappagalli, salmi di murene e piatti di vagina di scrofa sterile sommersi di spezie, miele e garum, chioccioline nutrite a latte e fritte nell'olio con le solite spezie e il solito garum, animali grandi farciti con animali più piccoli, farciti a loro volta con vegetali



# Medio Evo

Nell' alto Medioevo, l' economia agricola sostenena tutta l' organizzazione sociale. In questo periodo ci furono due categorie di lavoratori della terra: quelli che possedevano il bestiame e quelli che non lo possedevano

Le popolazioni Barbariche cambiano ed integrano gli usi romani con ' un incontro - scontro. Reintroducono arboricoltura, allevamento brado del bestiame, al vino si aggiunge la birra e l'idromele. Danno importanza nuova alla carne decade in parte il frumento, soppiantato da orzo, avena, miglio e segale, perché hanno resa maggiore e sono + facili da coltivare.



# Medio Evo

Il Sapere si sposta nei conventi e nelle Abazie

La relazione di viaggio più antica sulla via Francigena risale al 990 ed è compiuta da Sigerico, arcivescovo di Canterbury



Luisella Verdeni

La cucina medievale era molto diversa da quella di oggi. In quei secoli un ingrediente fondamentale erano le spezie, (zafferano, pepe, cannella, zenzero, chiodi di garofano). L'acqua di rose era molto usata e serviva a profumare i cibi. Il miele e lo zucchero avevano un largo utilizzo anche con la carne ed il pesce. I pasti erano consumati "a tagliere". Sulla tavola non erano presenti posate o stoviglie individuali, ad eccezione del bicchiere. I cibi venivano appoggiati su fette di pane, che prima si lasciavano inzuppare di ogni sapore e poi venivano diligentemente mangiate.

# Medio Evo

## Il miele

Carlo Magno obbligò ogni contadino del suo impero ad allevare api. I "bugni villici" sono tronchi cavi, riparati dalla corteccia di sughero, cilindri intrecciati di giunchi, otri di terracotta, autentiche casette in legno.

Per tagliare le pietanze venivano usati coltelli di servizio, ma i commensali maschi potevano usare i loro pugnali. Per Erasmo da Rotterdam, molti tra gli ospiti di un banchetto avevano l'abitudine di portare con se il cucchiaino personale non di rado appeso al collo con una cordicella o un nastro. Si comincia a coltivare il riso (1 sacco di semi produceva 12 sacchi)



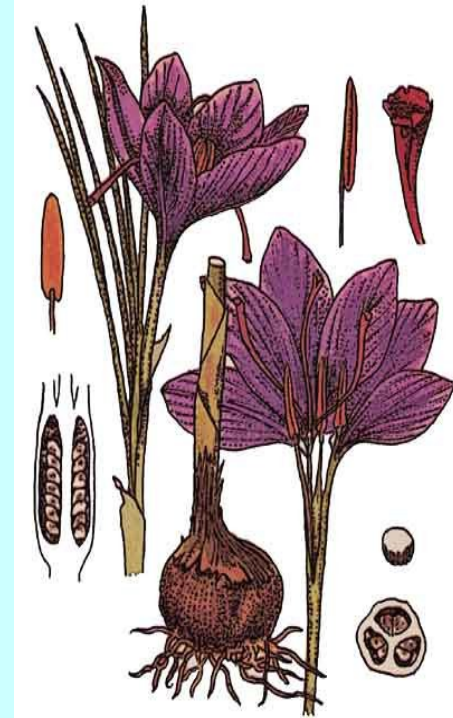
Donna che accudisce le arnie  
in una miniatura francese (sec. XVI)



# Rinascimento

## ORO, ZAFFERANO, UOVO

Lo zafferano, ricavato dagli stigmi del *crocus sativus*, era una spezia estremamente costosa ma diffusissima infatti aveva il potere di confortare gli ammalati (Scuola Salernitana) Si riteneva che il colore giallo portasse le vivande alla purezza, perché vi immetteva la potenza del fuoco e del sole (Aristotele) l'oro zecchino, ridotto in polvere o battuto in fogli sottilissimi, era usato realmente nella preparazione delle vivande (incorruttibile non ossida) gli erano attribuiti poteri miracolosi nel contrastare le malattie: "Contro certe infermità si mette l'oro, per i ricchi in tutte le vivande" si legge nel Liber de coquina di un Anonimo della Corte Angioina del XIV secolo.





# Rinascimento

## Il banchetto

La cucina rinascimentale è una cucina opulenta di corte e di curia

l'egemonia dell'apparenza sulla sostanza: forma e quantità sono i due indicatori fondamentali.

I banchetti, sontuosissimi, assimilavano l'attività del nutrirsi ad una rappresentazione multimediale (balli, canti, musica, poesia, pittura e architettura, araldica e mitologia)

Tornano le carni di tutti i tipi i cibi sono molto sofisticati e devono stupire (trionfi tinballi)

Nel 1500 lo zucchero decretò il primo tramonto del miele dopo la scoperta dell'America.



# Rinascimento



L'uomo nuovo rinascimentale vuole assaporare "i mille modi di vite molteplici". Non è un caso che, a partire dal "De civilitate morum puerilium" ("La civiltà dei modi infantili") Erasmo da Rotterdam 1453 sono espressi i modi di relazione convenienti ad un aristocratico (**nascita dei Galatei**) si usavano stoviglie e posate individuali (nascita della forchetta) il **Trinciante** tagliava e serviva le carni ed ognuno disponeva di salviette di tovaglioli fantasiosamente ripiegati

Perfino nei paesi nordici un pasto di "qualità" non è concepibile senza la presenza del vino

I Primi libri di cucina: Libro de Arte Coquinaria - 1450 - di Maestro Martino da Como; Summa Lacticinorum - 1477 - di Pantaleone da Confienza; Opera dell'Arte del Cucinare - 1570 - di Bartolomeo Scappi, L'apparecchio generale - 1529 di Cristoforo da Messibugo

# Rinascimento



L'uomo nuovo rinascimentale vuole assaporare "i mille modi di vite molteplici". Non è un caso che, a partire dal "De civilitate morum puerilium" ("La civiltà dei modi infantili") Erasmo da Rotterdam 1453 sono espressi i modi di relazione convenienti ad un aristocratico (**nascita dei Galatei**) si usavano stoviglie e posate individuali (nascita della forchetta) il **Trinciante** tagliava e serviva le carni ed ognuno disponeva di salviette di tovaglioli fantasiosamente ripiegati

Perfino nei paesi nordici un pasto di "qualità" non è concepibile senza la presenza del vino

I Primi libri di cucina: Libro de Arte Coquinaria - 1450 - di Maestro Martino da Como; Summa Lacticinorum - 1477 - di Pantaleone da Confienza; Opera dell'Arte del Cucinare - 1570 - di Bartolomeo Scappi, L'apparecchio generale - 1529 di Cristoforo da Messibugo

# Rinascimento

Uno dei banchetti descritti da Bartolomeo Scappi nell'  
"Opera, dell'Arte del Cucinare"

- **primo servizio di credenza** (gli antipasti freddi) con **24 pietanze** diverse
- **primo servizio di cucina** (pietanze cotte, senza distinzione tra quelle che noi chiamiamo primi e secondi piatti o dessert) composto da **27 pietanze** diverse;
- **secondo servizio di cucina** di **33 pietanze**
- **terzo servizio di cucina** di **37 pietanze**
- **quarto servizio di cucina** (composto di piatti di pesce e di frutta) in **16 pietanze**
- **secondo e ultimo servizio di credenza** (corrispondente al nostro dessert) di **21 pietanze** di frutta o dolci.



# Rinascimento

**Il Mais**, fu per alcuni millenni risorsa fondamentale delle popolazioni americane. Originario delle zone a clima tropicale e subtropicale del continente americano, era già coltivato in Messico fin dall'epoca preistorica (tra i 2500 e i 5200 anni a.C.) Si diffuse abbastanza rapidamente in Europa, inizialmente a scopo ornamentale o come alimento per il bestiame.

Capace di resistere a climi molto umidi, prese il sopravvento sugli altri cereali, nelle regioni dell'Italia settentrionale andò a sostituire altri cereali più preziosi.

## Nixtamalizzazione

**Niacina = vitamina PP**

Nomi del Mais:-(melica melega)  
Grano Turco (in Italia dai Balcani)  
American corn -inglese  
Grano di Rodi in Lorena  
Grano di Sicilia in Toscana  
Blat de moro in Spagna  
Dura di Siria in Egitto  
kukunu in Russia parola turca per grano



# Il Barocco

Il Seicento, per i ricettari, è il secolo della regionalizzazione come fattore qualificante

Il banchetto diventa ostentatorio e si esasperano i concetti rinascimentali, diviene il segno distintivo della mensa dei potenti  
la confezione delle vivande, il loro aspetto, il colore la scenografia, i modi di presentazione del cibo, le gestualità del servizio diventano fondamentali anche politicamente



Le forme di comportamento: le «buone maniere», il corretto uso delle posate, le regole per masticare per distinguere e separare l'aristocrazia ed il modello di vita cortese dalla volgarità del «popolo» e soprattutto alla rozza bestialità dei contadini  
Si impone anche un modello di vita urbano, contrapposto a quello della nobiltà ma soprattutto alla «villania» contadina.

# Il '700 e le carestie

Più che carestia totale però nel '700 abbiamo un impoverimento della dieta dei ceti popolari, una sottanutrizione endemica, spesso costituita dal polenta a colazione, polenta a pranzo e polenta a cena.

Mais, patate, riso, maccheroni erano gli strumenti per riempire i contadini e quella gente nuova che non aveva la terra ed andava a lavorare sotto padrone nelle manifatture.

Inverni molto lunghi e freddi con gelate intense a partire dal 1730 portarono il riutilizzo dei cereali minori quali il miglio, segale, avena, mais e grano saraceno e si diffuse la coltivazione della patata. La pasta diventa di consumo quotidiano, si producono pani di patate di castagne di ghiande...



# La "Rivoluzione Francese"

La gastronomia del Settecento è conquistata dalla magnificenza d'oltralpe, a segnare il passaggio da una cucina ricca di spezie, ad una più semplice, fatta di brodi e di salse a base di erbe aromatiche fresche, è François Pierre de La Varenne con il suo *Il cuoco francese*.

- I sapori non devono coprirsi e mescolarsi, ma devono potersi distinguere
- Valorizzazione del naturale, dello stagionale, dei luoghi
- Diminuzione dell'uso delle spezie
- Antinomia Salato e dolce (dolce messo a fine pasto)
- Introduzione dell'armonia gustativa dei sapori





# La "Rivoluzione Francese"

Centralità gastronomica della Francia fino a fine '800.

**GRIMOND DE LA REYNIÈRE** ---> Almanach des gourmands (1803-1812): **il cibo come strumento di conoscenza**

**ANTHÉLME BRILLANT-SAVARIN** ---> La fisiologia del gusto (1825):

**la gastronomia come scienza umanistica, come filosofia purificata dagli aspetti folkloristici**

**ANTONIN CARÊME** ---> L'art de la cuisine française au XIXe siècle (1833): **forme e tecniche della gastronomia alla base della grande cucina internazionale** -----> la cucina del Grande Albergo

# Le due vie italiane

## PELLEGRINO ARTUSI

(La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene - 1891)

Avvicinamento delle tradizioni contadine a quelle borghesi  
Catalogazione e classificazione di piatti e ricette su base regionale (capoluoghi regionali, quindi cucina cittadina)

1. Destinatario: pubblico femminile borghese --->  
cucina di casa
2. Ricettario aperto e in continuo aggiornamento con suggerimenti delle massaie

CENTRALITÀ DELLA CUCINA DOMESTICA, A CUI VIENE  
SUBORDINATA LA RISTORAZIONE

UNIFICAZIONE LINGUISTICA E SCAMBIO INTERREGIONALE

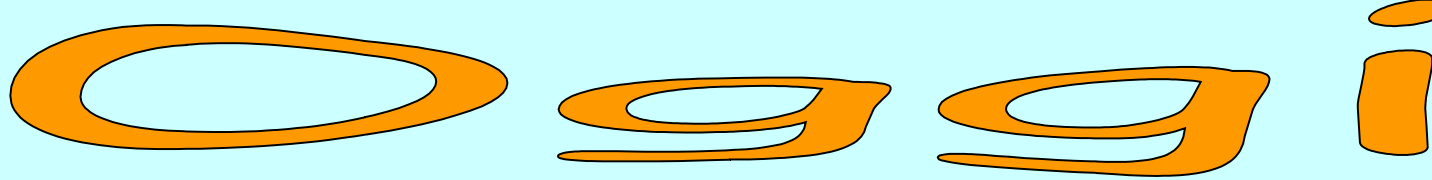
# Le due vie italiane

(HANS BARTH, *Guida delle osterie italiane* - 1908)

- Osteria è fenomeno tipicamente italiano
- Anni Venti-Trenta: osteria diventa emblema culinario del regime, in contrapposizione al ristorante esterofilo
- Anni Trenta-Cinquanta: trionfo della cucina di casa, di cui l'osteria è il prolungamento extradomestico
- Anni Cinquanta-fine anni Settanta: crisi dell'osteria a vantaggio di ristoranti e trattorie dove i piatti locali si mescolano con invenzioni per turisti
- Anni Novanta: Osteria diventa luogo dove ritrovare i sapori e le tradizioni a rischio di estinzione

## Caratteristiche:

tipicità (il ghiottone errante di paolo monelli - 1935)  
autonomia (e spesso superiorità) della provincia sulla città  
ispirazione alla tradizione popolare



## l'industrializzazione

- Il cibo è prodotto su base industriale
- globalizzazione
- standardizzazione delle materie prime: prodotti conservati, prodotti freschi (perdita della stagionalità), cottura rapida e senza fiamma (microonde)
- caduta di un modello alimentare unico regionale
- affermazione di un modello alimentare a diffusione nazionale
- passaggio dalla legge della domanda e dell'offerta alla nuova legge dell'offerta e della domanda
- la nuova e diversa strutturazione dei tempi di produzione
- il nuovo ruolo della donna nella società
- ridimensionamento del ruolo della cucina casalinga
- crescita di importanza della ristorazione di massa