



1ST INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION
 ROME, DECEMBER 3, 2009



FOOD FOR ALL

FOOD FOR HEALTH

FOOD FOR SUSTAINABLE GROWTH

FOOD FOR CULTURE



JOSEPH SASSOON
FOOD FOR CULTURE

AGENDA

- **La dimensione culturale del cibo**
- **Il rapporto cibo-cultura**
- **L'influenza delle tendenze socio-culturali sull'alimentazione contemporanea**
- **Il futuro dell'alimentazione**

LA DIMENSIONE CULTURALE DEL CIBO

Il rapporto dell'uomo con il cibo

La storia del rapporto dell'uomo con il cibo è stata una straordinaria epopea sociale, culturale e di ricerca di significati. Quello che era l'aspetto forse più problematico dell'esistenza si è trasformato da fattore critico a opportunità

- **La trasformazione culturale del cibo: mangiare o essere mangiato?**
- **Il triangolo culinario: l'arrostito, il bollito e l'affumicato**
- **Il cibo come strumento di comunicazione e convivialità**

LA DIMENSIONE CULTURALE DEL CIBO

Il dilemma dell'onnivoro

Gli onnivori devono dedicare tempo e approfondimento per cercare di capire quali degli innumerevoli cibi offerti dalla natura si possano mangiare senza rischi

*Quando un onnivoro si imbatte in qualcosa di nuovo o potenzialmente commestibile si trova ad affrontare **due sentimenti contrastanti**: la neofobia e la neofilia*

Questi "sentimenti" sono totalmente sconosciuti agli animali con un'alimentazione specializzata

AGENDA

- La dimensione culturale del cibo
- **Il rapporto cibo-cultura**
- L'influenza delle tendenze socio-culturali sull'alimentazione contemporanea
- Il futuro dell'alimentazione

IL RAPPORTO CIBO-CULTURA

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

In quanto dimensione umana basilare e universale, il cibo "è centrale alla religione - come simbolo, soggetto di preghiere, come segnale di condivisione e non condivisione, come elemento di comunione"*

- **Cibo, conoscenza, peccato**
- **Condivisione e cerimoniali**
- **Cibo e purezza**

* Anderson

7

IL RAPPORTO CIBO-CULTURA

Il cibo nelle grandi tradizioni culinarie

Le tradizioni alimentari e gastronomiche sono sensibili alle influenze esterne, ai cambiamenti, all'imitazione

L'alimentazione è considerata uno degli elementi più importanti per delimitare barriere ideologiche, etniche, politiche, sociali, o al contrario, uno dei mezzi più utilizzati per conoscere altre culture, per mescolare le civiltà

- **Cucina mediterranea**
- **Cucina orientale**
- **Cucina anglosassone**
- **Crossover alimentari**

8

IL RAPPORTO CIBO-CULTURA

Alimentazione e rituali sociali

Per sua natura il cibo racchiude un significato simbolico e relazionale, che va oltre il valore nutritivo e la necessità fisica di alimentarsi

- **Il cibo come piacere condiviso**
- **Riti della tavola**
- **Il cibo come distinzione sociale**

IL RAPPORTO CIBO-CULTURA

Il cibo nella storia contemporanea

La storia del rapporto dell'uomo con il cibo coincide con la storia stessa dell'umanità. In un'epoca, come quella attuale, in cui il cibo sembra diventato un problema razionale su cui fare scelte mediate, il portato del suo valore culturale, emozionale e sensoriale può reindirizzare la visione del futuro dell'alimentazione

- **Gli anni '70: la nascita dell'industria alimentare moderna**
- **Gli anni '80 e '90: la globalizzazione, l'edonismo *fast* e la filosofia *slow***

IL RAPPORTO CIBO-CULTURA

L'impovertimento del rapporto cibo-cultura

- La **cucina**: la rinuncia all'esperienza della condivisione comune di qualcosa che è il frutto del lavoro dell'uomo stesso
- La **tavola**: la perdita del carattere di ritualità e di socialità di cui il cibo è storicamente portatore
- Il **cibo**: la perdita della visione del cibo come piacere ed espressione culturale. Del cibo come "bello" e come "buono"

Tentativi di recupero:

- Il cibo come esperienza **sensoriale e culturale**
- Gusto, tradizione e **memoria**

AGENDA

- La **dimensione culturale del cibo**
- Il **rapporto cibo-cultura**
- **L'influenza delle tendenze socio-culturali sull'alimentazione contemporanea**
- Il **futuro dell'alimentazione**

L'INFLUENZA DELLE TENDENZE SOCIO-CULTURALI SULL'ALIMENTAZIONE CONTEMPORANEA

Il dilemma dell'onnivoro ai nostri tempi

*L'essere onnivoro diviene oggi l'emblema di una situazione di **incertezza** generata dal prevalere di condizioni di **innaturalità**: stordito dall'eccesso di offerta e di informazioni, non in grado di conoscere a fondo i processi industriali, la composizione del cibo, le conseguenze per la salute di ciò che ingerisce, l'uomo fatica a effettuare le sue **scelte***

*Al supermercato, come al ristorante, l'uomo è assalito da "**dubbi onnivori**", alcuni ancestrali e legati alla sua natura, altri del tutto nuovi e legati alla situazione attuale*

L'INFLUENZA DELLE TENDENZE SOCIO-CULTURALI SULL'ALIMENTAZIONE CONTEMPORANEA

Una nuova ricerca di naturalità

Si assiste a una generale riscoperta del concetto di naturalità. Parallelamente al crescere, anche in Europa, del rischio di una deriva verso un modello alimentare orientato al consumo di junk food, si riscontra una crescente domanda di genuinità

- **La cultura vegetariana**
- **L'ambiente e la sostenibilità**
- **Le nuove responsabilità dell'industria**
- **La comunicazione alimentare tra miti, segni e manipolazione**

AGENDA

- **La dimensione culturale del cibo**
- **Il rapporto cibo-cultura**
- **L'influenza delle tendenze socio-culturali sull'alimentazione contemporanea**
- **Il futuro dell'alimentazione**

IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE

1. Valorizzare il serbatoio ricco e articolato della convivialità
2. Proteggere la **varietà territoriale locale**, in chiave espansiva
3. Trasferire la **conoscenza** e il **saper fare** come straordinari giacimenti di ricchezza culturale
4. Tornare a un sano rapporto con il **territorio** e il contesto della materia prima, mirando all'**eccellenza degli ingredienti**

IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE

5. Riprendere il valore del cibo come tramite di rapporto fertile fra le **generazioni**, nella **semplicità** e **chiarezza** dei suoi benefici
6. Recuperare i **sapori antichi** capaci di essere rinnovati nel **gusto contemporaneo**
7. Diffondere la **cultura del gusto e del saper vivere** attraverso il cibo autentico