

Dalla fame all'abbondanza.

**La cultura alimentare tradizionale e le sue trasformazioni
nella Brianza collinare e nel Lecchese**

Una ricerca aperta

a cura di Massimo Pirovano

- **Da dove nasce questa pubblicazione: un po' di storia**

- **Autori ed enti sostenitori**

- **A chi è rivolta**

- **Contenuti informativi (documenti) e risvolti didattico-formativi**

- **Quali obiettivi**

- **Cosa contiene:**

Testi per i docenti e gli studiosi, con diverse bibliografie

1. *Introduzione all'ipertesto*
2. *L'attualità e la cosiddetta storia locale*
3. *Civiltà contadina, tradizioni popolari e antropologia: i musei etnografici tra ricerca e missione civile*
4. *La ricerca etnografica e di storia sociale a scuola*
5. *L'alimentazione popolare dall'Ottocento al Novecento nel Lecchese*
6. *A pan e pesét. Il pesce dei laghi lombardi: dalla pesca al consumo*
7. *Cucinare: un marchio di umanità*
8. *Note per la trascrizione dei dialetti lombardo occidentali*
9. *Documentari al museo*

./.

Materiali multimediali, strutturati attorno a questi temi:

- 1. La cucina ovvero *la ca***
- 2. Altri ambienti del consumo alimentare**
- 3. Gli strumenti e gli oggetti**
- 4. I cibi nel corso dell'anno**
- 5. Mangiare durante la giornata**
- 6. Nell'arco della vita: il cibo delle diverse età**
- 7. Le trasformazioni dell'alimentazione**
 - 7.1 Un'economia più lontana dalla terra**
 - 7.2 I fattori del cambiamento**
 - 7.3 I segni del cambiamento e le domande di oggi**

Parole chiave:

Ricerca, Cultura/e, Etnografia, Fonti orali, Antropologia, Storia, Museo, Apprendimento

Due citazioni

“Il cibo è cultura *quando si produce*, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie animali) ma ambisce anche a *creare* il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura *quando si prepara*, perché, una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura *quando si consuma*, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì *sceglie* il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia ai valori simbolici di cui il cibo stesso è investito.” (Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma - Bari 2010)

“Spesso il cibo e la cucina rappresentano un modo per porre in relazione diversi piani di analisi: ecologico, tecnico, sociale e simbolico.” (Marco Aime, *Il primo libro di antropologia*, Torino 2008)