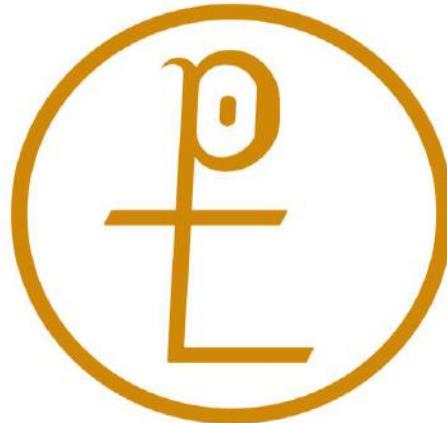


Istituto Italiano di Cultura Colonia

La fondazione della città etrusca e lo sviluppo delle abitudini alimentari
secondo l'esempio di Bologna

Die Gründung der Etruskischen Stadt und die Entwicklung der Essgewohnheiten
anhand des Beispiels von Bologna



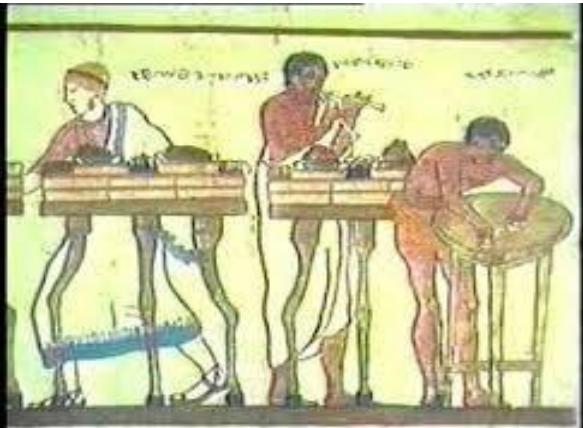
Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

Tutte le **tradizioni spirituali** si curano dell'alimentazione (Vito Mancuso - «Nutrire il corpo, nutrire lo spirito»).

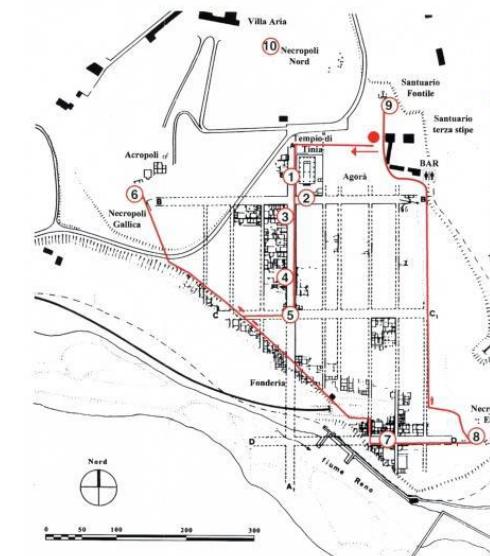
La cucina ebraica è kosher, la cucina musulmana è halal, una cucina indiana vegetariana «jainista» non mangia tuberi (patate, carote).

Platone critica il lusso nella vita e nella cucina, nella città ideale la cucina è sobria.

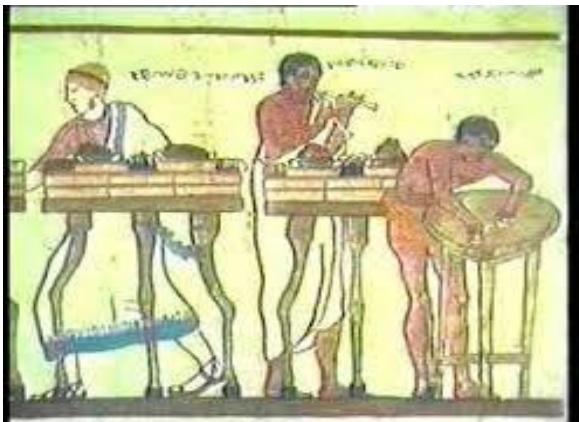
Le regole dell'alimentazione, che diventano «**cucina**», sono in origine interpretazioni religiose come la **città** e la **scrittura**.



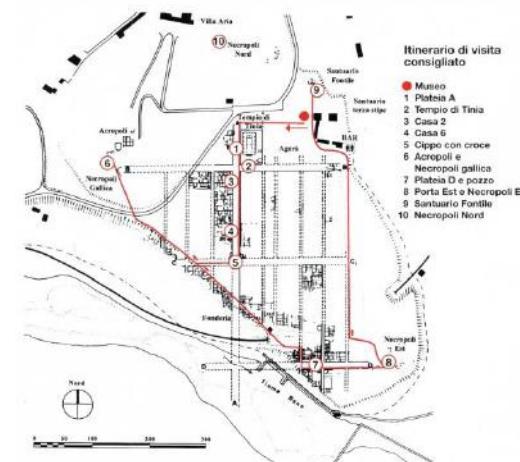
| | fenicio | greco | etrusco | latino |
|--------|---------|-------|---------|--------|
| "toro" | | | | |
| "casa" | | | | |



Alle **geistigen Traditionen** befassen sich mit der Ernährung (Vito Mancuso - «Den Körper ernähren, den Geist ernähren»). Die jüdische Küche ist koscher, die muselmanische Küche halal, in der vegetarischen «jainistischen» Küche Indiens isst man keine Knollenfrüchte (Kartoffeln, Karotten). Platon kritisierte den Luxus im Leben und in der Küche, in seiner idealen Stadt ist die Küche schlicht. Die Regeln der Ernährung, die zu einer «**Küche**» werden, sind im Grunde religiöse Interpretationen wie die **Stadt** und die **Schrift**.



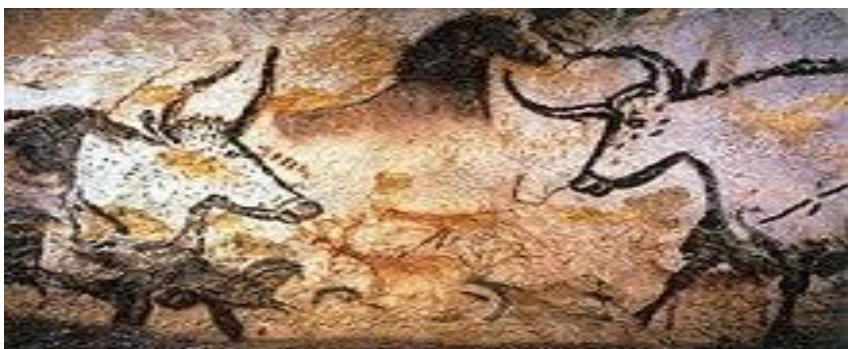
| | fenicio | greco | etrusco | latino |
|--------|---------|-------|---------|--------|
| "loro" | | | | |
| "casa" | | | | |



Nell'età della pietra le popolazioni nomadi cacciavano gli animali e raccoglievano i frutti. Non c'era ancora la legge, ma conoscevano precisamente la natura, sapevano dove trovare gli animali e i frutti.

In der Steinzeit jagten nomadische Stämme Tiere und sammelten Früchte.

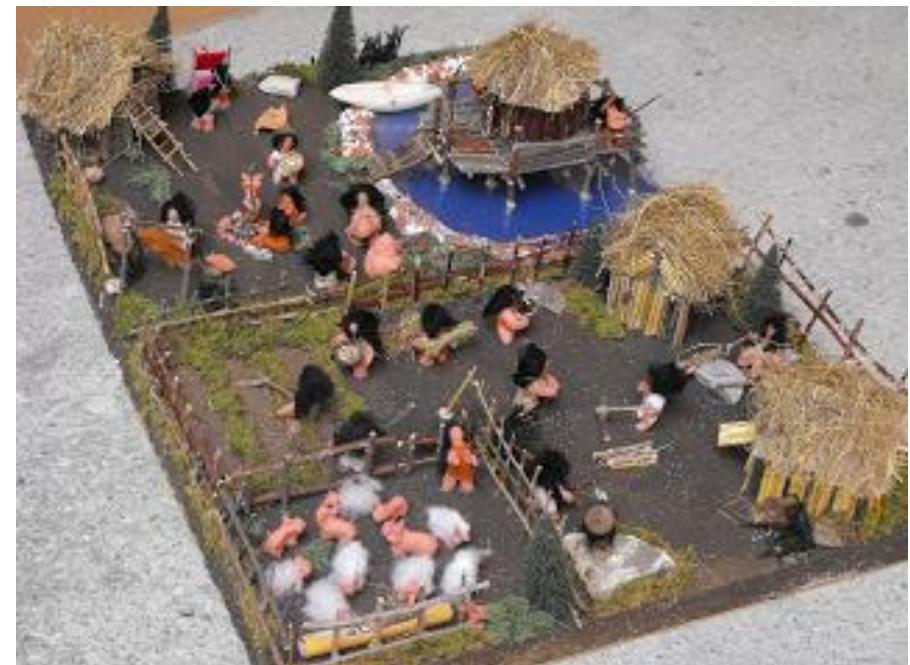
Es gab noch kein Gesetz, aber man kannte die Natur genau und wusste, wo die Tiere und Früchte zu finden waren.



Con l'**agricoltura** e l'**allevamento** e la vita nel **villaggio** migliora la qualità dei cibi e aumenta la popolazione. Nel villaggio una persona fa tutti i lavori di costruzione, agricoltura e allevamento. Le donne e bambini si occupano dell'abitazione e della nutrizione.

Mit dem **Ackerbau** und der **Viehzucht** und dem Leben im **Dorf** steigt die Qualität der Nahrungsmittel und wächst die Bevölkerung.

Im Dorf führt eine Person alle Tätigkeiten des Hausbaus, des Ackerbaus und der Viehzucht aus. Die Frauen und Kinder befassen sich mit dem Wohnen und der Ernährung.

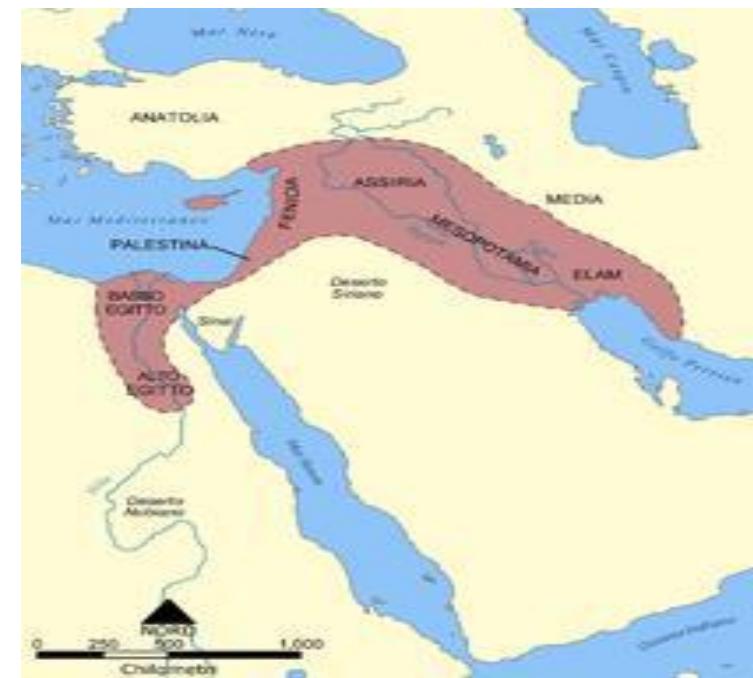


Improvvisamente 4000 anni fa trovano alcuni tipi di cereali (grano), che crescono velocemente e producono molto. È un colpo di fortuna, trovano queste piante senza una lunga selezione.

Queste piante sono adatte all'agricoltura e si usano ancora oggi.

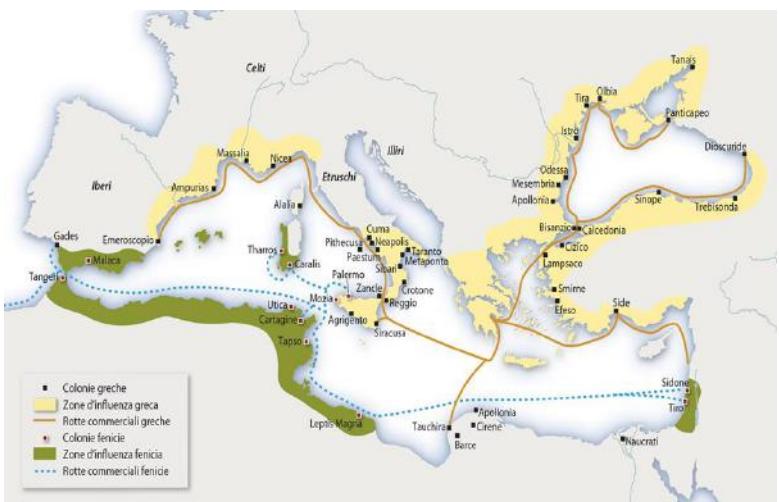
Prima mangiavano carne, radici e frutti. Con i cereali iniziano le carie ai denti e l'artrosi.

La cottura è in terracotta con acqua, oppure arrosto.



Vor 4000 Jahren fand man plötzlich einige Getreidesorten (Weizen), die schnell wachsen und viel Ertrag bringen. Es ist ein Glücksfall, dass man diese Pflanzen ohne lange Selektion fand. Diese Pflanzen eignen sich für den Ackerbau und werden noch heute genutzt.

Zuerst aß man Fleisch, Wurzeln und Früchte. Mit den Getreidesorten kamen die Karies und die Arthrose auf. Es wurde mit Wasser in Terrakottageschirr gekocht oder gebraten.

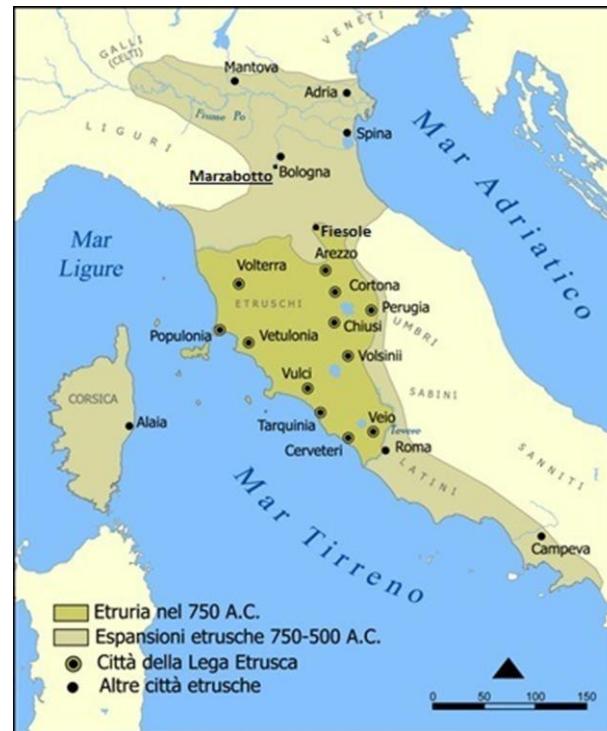


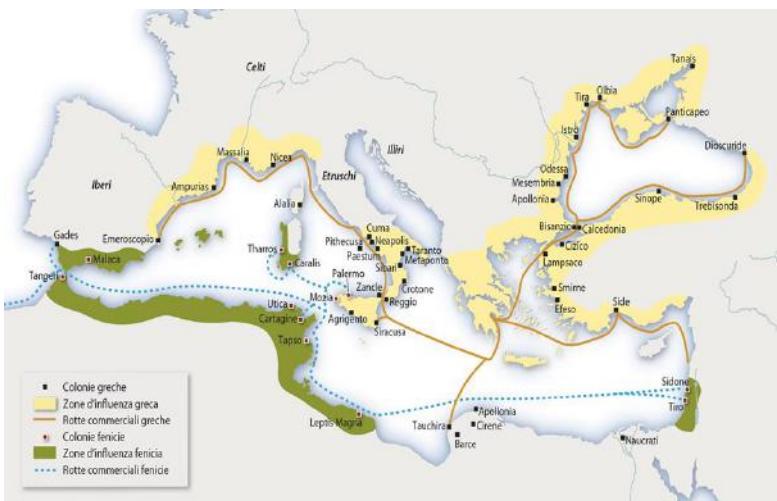
Il piccolo **mare Mediterraneo** bagna 3 continenti con numerose diverse civiltà.

Il clima è simile, si coltivano le stesse piante (grano, segale, orzo, lenticchie e piselli) e si allevano gli stessi animali.

Le navi di diverse forme e dimensioni trasportano merci di ogni genere. Le merci sono scambiate in “**emporii**”, tanti punti di approdo lungo le coste per organizzare i trasporti e il commercio.

Gli **etruschi** erano in origine agricoltori e industriali dei metalli sparsi in villaggi in Toscana (eTrUSCHI) in Lazio, a nord in Emilia e oltre il fiume Po a Mantova.





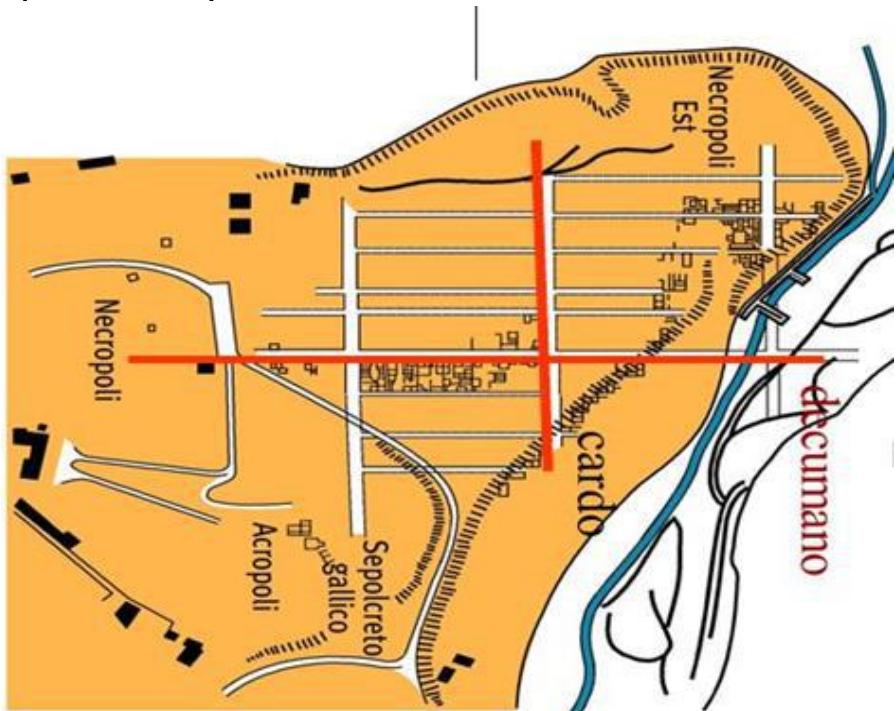
An dem kleinen **Mittelmeer** liegen drei Kontinente mit zahlreichen unterschiedlichen Zivilisationen. Das Klima ist ähnlich, es werden dieselben Pflanzen angebaut (Weizen, Roggen, Gerste, Linsen und Erbsen) und es werden dieselben Tiere gezüchtet. Schiffe von unterschiedlichen Formen und Größen transportieren Waren jeglicher Art. Die Waren werden in «**Handelszentren**» getauscht, zahlreiche Landeplätze entlang der Küsten, um den Transport und den Handel zu organisieren.

Die **Etrusker** waren ursprünglich Ackerbauern und Metallverarbeiter, die verstreut in Dörfern in der Toskana (eTrUSKi), in Latium, im Norden der Emilia und jenseits des Po in Mantua lebten.



Il villaggio diventa stabile. Finisce il nomadismo, lo spazio non è più libero, lo spazio diventa **territorio**, territorio significa spazio misurato. Si aggregano villaggi e nasce la città con Legge per definire gli spazi e le proprietà.

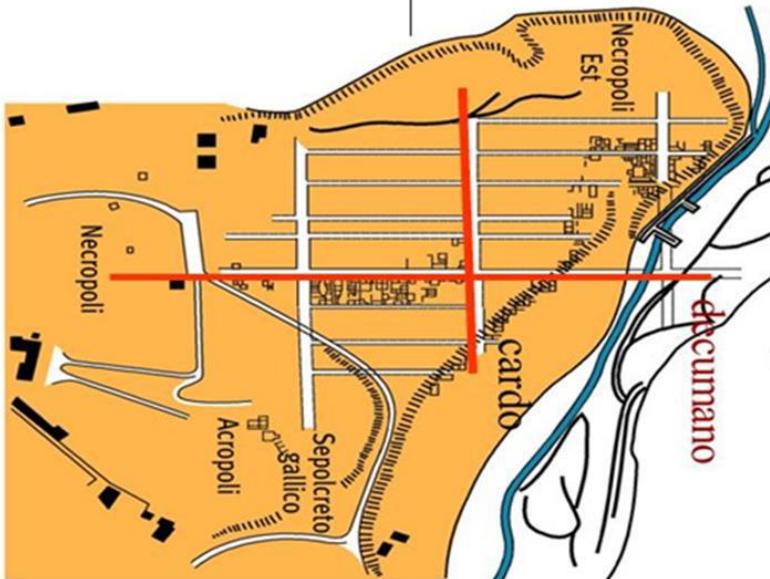
La **città** e la **civiltà** hanno la stessa etimologia (civitas)



Gli etruschi costruiscono la città come **microcosmo**, punto di convergenza della proiezione del cielo. Le strade si incrociano da Sud a Nord e da Est a Ovest.

La città etrusca è un organo del mondo, quindi è progettata precisamente prima di essere costruita: il confine, la direzione delle strade, le porte (passaggi) nelle mura che circondano la città

Das Dorf wurde befestigt, das Nomadentum verschwand. Der Raum war nicht mehr frei, sondern wurde zum Territorium; Territorium bedeutet abgemessener Raum. Die Dörfer schlossen sich zusammen und es entstand die Stadt mit dem Gesetz, um den Raum und den Besitz festzulegen. Im Italienischen haben **Stadt** (città) und **Zivilisation** (civiltà) dieselbe Ethymologie (civitas).



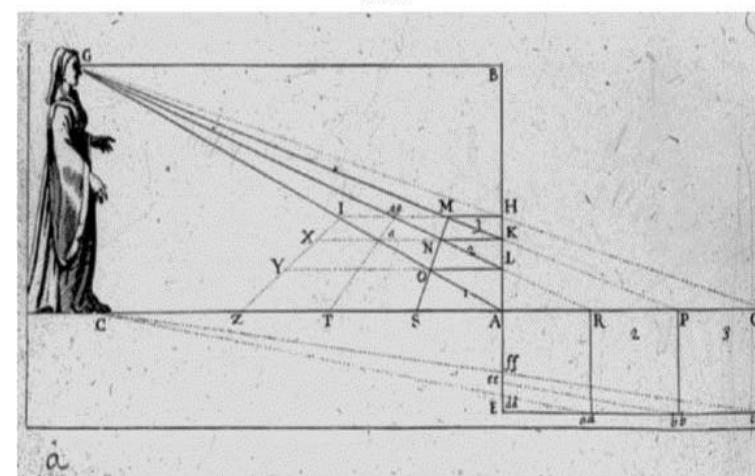
Die Etrusker errichteten die Stadt als **Mikrokosmos**, Konvergenzpunkt der Himmelsprojektion. Die Straßen kreuzen sich von Süden nach Norden und von Osten nach Westen.

Die etruskische Stadt ist ein Teil der Welt, folglich wird sie exakt entworfen, bevor sie gebaut wird: die Stadtgrenze, die Richtung der Straßen, die Tore (Durchfahrten) in den Mauern, die die Stadt umgeben.

La città etrusca è un luogo religioso, che interroga le leggi dell'universo per seguire la direzione degli astri del cielo. Nello spazio della città ci sono quelle forze della natura proprie di quel luogo dove c'è un corso d'acqua, o una collina, forze magnetiche, percepite e interpretate come leggi del cielo.

La città non può esistere se non segue le leggi della natura e del cielo.

E' una proiezione, tempio (*templum* = spazio visivo di osservazione del cielo).

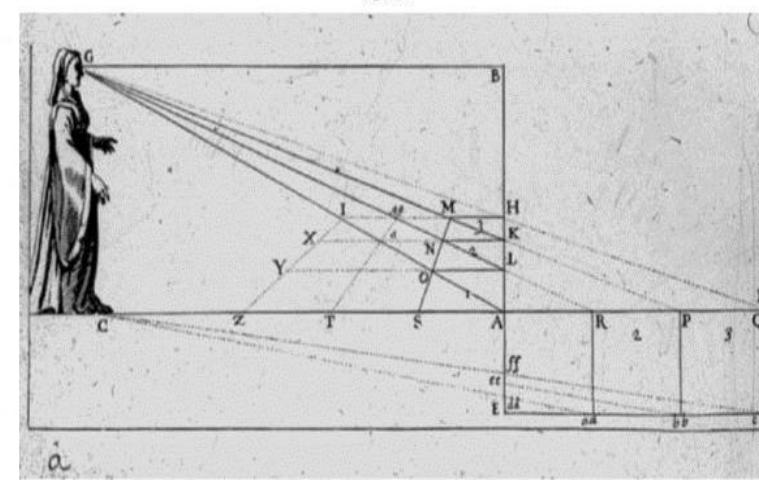


L' alimentazione ha un carattere religioso come la nutrizione materna e come sacrificio di animali agli dei.

Die etruskische Stadt ist ein religiöser Ort, der die Gesetze des Universums befragt, um der Richtung der Gestirne zu folgen. Im städtischen Raum gibt es diese Naturkräfte insbesondere an jenen Orten, wo ein Wasserlauf ist oder ein Hügel, Magnetkräfte, wahrgenommen und gedeutet als Gesetze des Himmels.

Die Stadt hat keinen Bestand, wenn sie die Gesetze der Natur und des Himmels nicht befolgt.

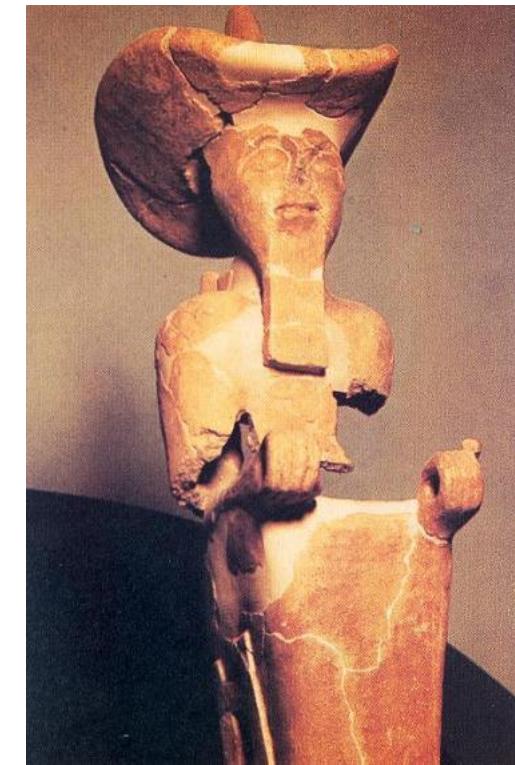
Sie ist eine Projektion, ein Tempel (templum = Raum zur Beobachtung des Himmels).



Die Ernährung hat religiösen Charakter wie das Stillen durch die Mutter und wie das Tieropfer an die Götter.

Anche la fondazione di Roma è una cerimonia religiosa etrusca: il re-sacerdote che legge il cielo si chiama *lucumone* in etrusco. Con il vestito bianco traccia i confini della città con l'aratro tirato da buoi bianchi.

Auch die Gründung Roms ist eine etruskische religiöse Zeremonie: der Priester-König, der den Himmel befragt, heißt auf Etruskisch *lucumone*. In einem weißen Gewand legt er die Stadtgrenzen mit einem Pflug fest, der von weißen Stieren gezogen wird.



La città è:

Organizzazione di servizi comuni
(acquedotto, strade, luoghi pubblici)

Specializzazione dei lavori

(fabbro, falegname, vasaio, calzolaio, sarto).

Specializzazione degli spazi

(fonderia del ferro, fornace per i mattoni, le tegole e i vasi).

Nel villaggio invece la stessa persona fa tutto: lavora la terra, il legno, costruisce la casa, mentre la moglie cuce, cucina e alleva i bambini.

Die Stadt ist:

die Organisation öffentlicher Einrichtungen

(Aquaedukte, Straßen, öffentliche Plätze),

die Spezialisierung der Berufe

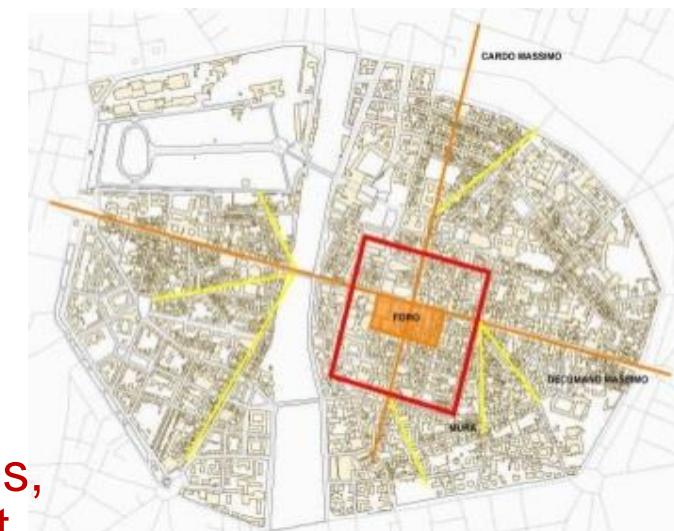
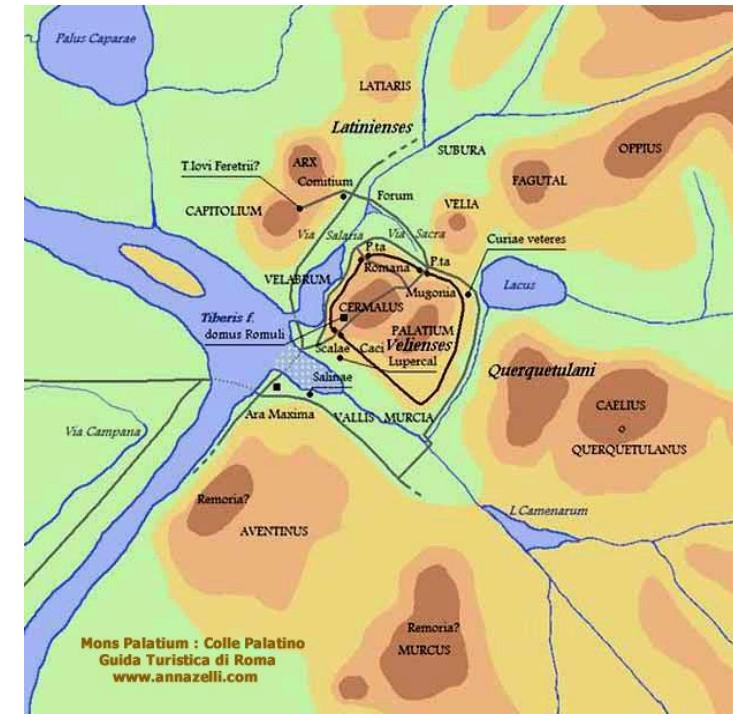
(Schmied, Schreiner, Toepfer, Schuster, Schneider)

die Spezialisierung der Räume

(Gießerei, Brennofen für Ziegel, Schindeln und Gefäße).

Im Dorf hingegen macht dieselbe Person alles:

Sie bearbeitet das Land, das Holz, baut das Haus, während die Frau kocht und die Kinder großzieht.



La **città**, la **scrittura** e la **cucina** sono connesse alle divinità. Con la **città** si diffonde la **scrittura** comincia la «civiltà». L'alimentazione diventa una prima forma di **cucina**. La scrittura è religiosa, amministrativa e commerciale. La direzione è quella dell'aratro in agricoltura (bustrofedica) da destra a sinistra e di seguito da sinistra a destra, oppure in una sola direzione, da destra poi da sinistra.

Die Stadt, die Schrift und die Küche sind mit dem Göttlichen verknüpft.

Mit der **Stadt** verbreitet sich die **Schrift** und beginnt die «Zivilisation». Die Ernährung wird eine erste Form der **Küche**. Die Schrift ist religiös, administrativ und kommerziell. Die Richtung ist diejenige des Pflugs beim Ackerbau (*boustrofedica*) von rechts nach links und dann von links nach rechts, oder in eine einzige Richtung, von rechts, dann von links.

THIS EXAMPLE OF BOUSTROPHEDON TEXT WAS

ALFABETO ETRUSCO

WRITTEN SPECIFICALLY FOR THE WIKIPEDIA
ARTICLE ON THIS OX TURNING METHOD OF
COVERING A WALL WITH TEXT IN ANCIENT
GREECE AND ELSEWHERE

| | | | | | | | | | | | |
|---|----|----|---|----|----|----|------|----|---|---|---|
| ᠮ | ᠵ | ᡴ | ᡳ | ᡶ | ᡮ | ᡱ | ᡳ | ᡳ | ᡳ | ᡳ | ᡳ |
| m | j | k | i | th | ch | dz | v, f | e | g | a | u |
| ᡩ | ᡪ | ᡫ | ᡨ | ᡤ | ᡦ | ᡧ | ᡩ | ᡩ | ᡩ | ᡩ | ᡩ |
| f | kh | ph | u | t | s | r | q | sh | p | n | ŋ |



Gli etruschi diventano una civiltà industriale grazie ai metalli – rame, bronzo (=rame + 10% di zinco) e poi ferro. Con la ricchezza della metallurgia arrivano cercatori di metalli, commercianti e artigiani da nord e da est, altre popolazioni vengono dalla Lidia (Turchia) e si trasferiscono nelle città etrusche, portando nuove abitudini e altri saperi. Gli etruschi imparano dai Fenici a costruire le navi da guerra e da commercio e dagli Egizi imparano a bonificare (= fare canali per asciugare) le paludi per coltivare. Si sviluppano nuovi modi di lavorare e di vivere.

Per le leghe dei metalli sanno usare il fuoco con diverse temperature. **Questa abilità di cottura, diventa cucina. (Cuocere/cuoco/cucinare).**



Die Etrusker wurden eine industrielle Kultur dank der Metalle – Kupfer, Bronze (= Kupfer + 10% Zink) und dann Eisen. Mit dem Reichtum des Hüttenwesens kommen Metallsucher, Händler und Handwerker aus dem Norden und Osten, andere Völker kommen aus Lydien (Türkei), übersiedeln in die etruskischen Städte und bringen neue Gewohnheiten und andere Kenntnisse mit. Die Etrusker lernen von den Phöniziern, Kriegs- und Handelsschiffe zu bauen, und von den Agyptern, Sümpfe urbar zu machen (= Kanäle zu bauen, um sie auszutrocknen). Es entwickeln sich neue Arbeits- und Lebensweisen. Für die Metalllegierungen verstehen sie es, das Feuer in unterschiedlichen Temperaturen zu nutzen.

Diese Fähigkeit des Brennens wird zur Küche (kochen/Koch).

Nella città migliora la qualità del cibo per le famiglie benestanti e si profila la cucina in senso moderno.

Mangiano **frutta**, minestre di **cereali**, legumi, zuppe di verdura, frittelle e focacce di **legumi** e carne soprattutto **maiale**.

Definiscono il modo di **macellare** e il modo di tagliare, la carne bollita ed arrostita.

Usavano molto aglio e cipolla (cotta) perché erano curativi, afrodisiaci e stimolanti. Mangiavano pesce: piccoli tonni, pesce spada razza, anguilla, spigole e orate. Il condimento era l'**olio d'oliva**, l'alloro per gli arrosti.

I **servi** si nutrivano con cipolla cruda condita con sale.
Importano oggetti di lusso e vasi greci.



Preparazione della carne
Orvieto IV secolo a.C.

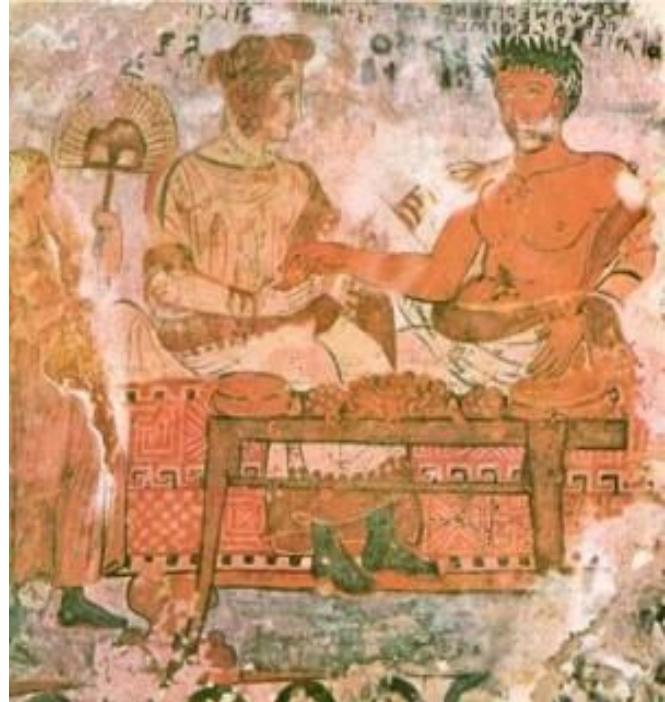


In der Stadt verbessert sich die Qualität des Essens für die wohlhabenden Familien, es prägt sich die Küche im modernen Sinne aus.

Man isst Obst, Getreidesuppen, Hülsenfrüchte, Gemüsesuppen, Gebäck und Fladen aus Hülsenfrüchten und vor allem Schweinefleisch.

Man legt die Art des Schlachtens fest und die Art, das gekochte und gebratene Fleisch zu zerteilen. Man verwendet viel Öl und Zwiebeln (gekocht), weil sie als Arznei, als Aphrodisiakum und als Stimulanz betrachtet wurden. Man isst Fisch: kleinen Thunfisch, eine Art Schwertfisch, Aal, Seebarsch und Dorade. Die Würzung ist Olivenöl, Lorbeer für die Braten.

Die Dienerschaft ernährt sich von roher Zwiebel, die mit Salz gewürzt wird. Man importiert Luxusgegenstände und griechische Vasen.

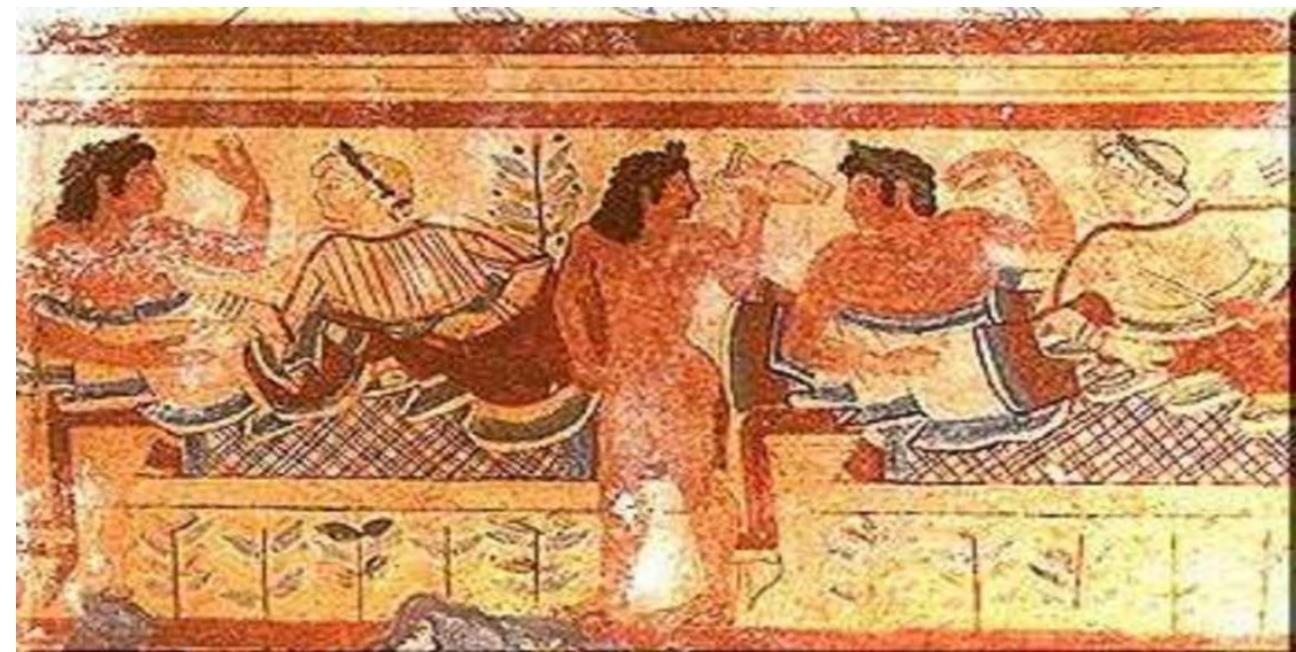


Zubereitung von Fleisch,
Orvieto, 4. Jahrhundert v. C.hr



Ogni attività nella città etrusca è una cerimonia religiosa: la fondazione della città, la scrittura, l'agricoltura e dalle leggi della natura, che sono religiose. Il villaggio diventa città quando assume regole e definizione degli spazi. L'alimentazione diventa cucina quando la preparazione assume regole e definizione di modalità. Ancora oggi il rito di congiunzione è sacralizzato come **matri**rimonio, madre terra «che è», rispetto al **patrimonio** «che abbiamo».

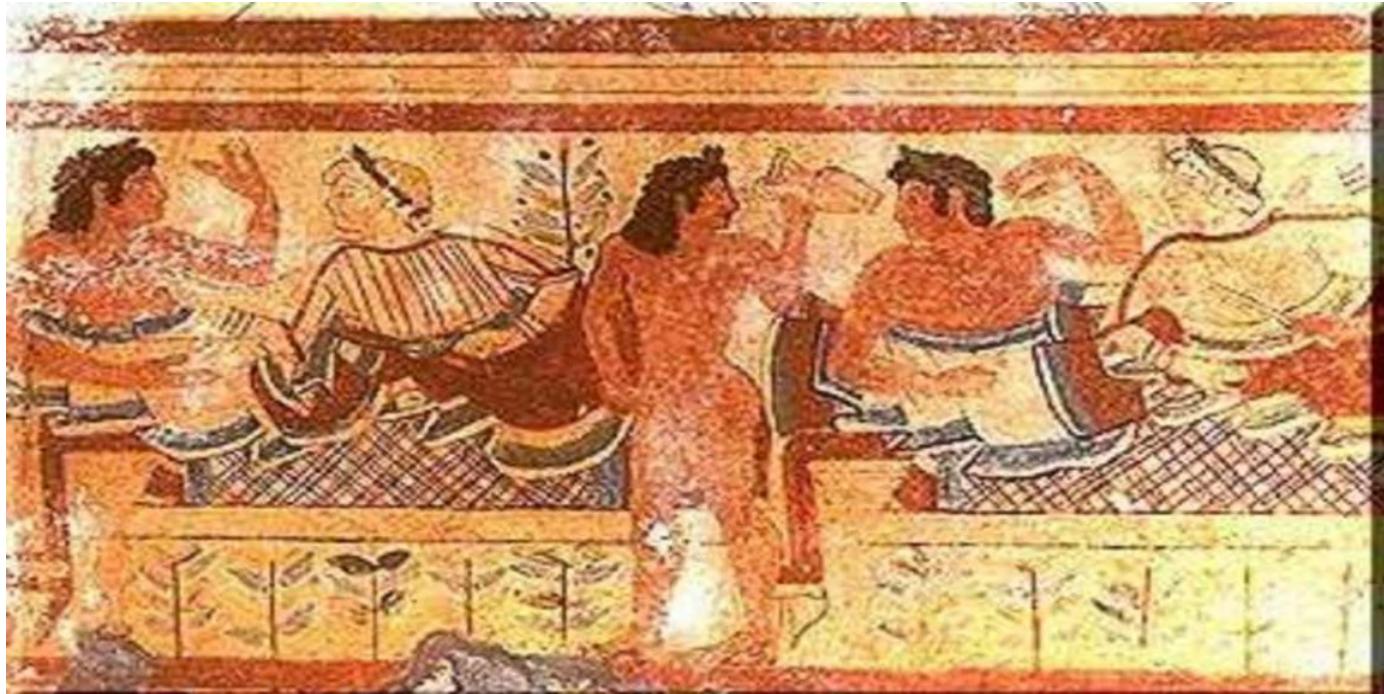
L'alimentazione per gli etruschi e i romani (fino al medioevo) era la celebrazione di una cerimonia quotidiana.

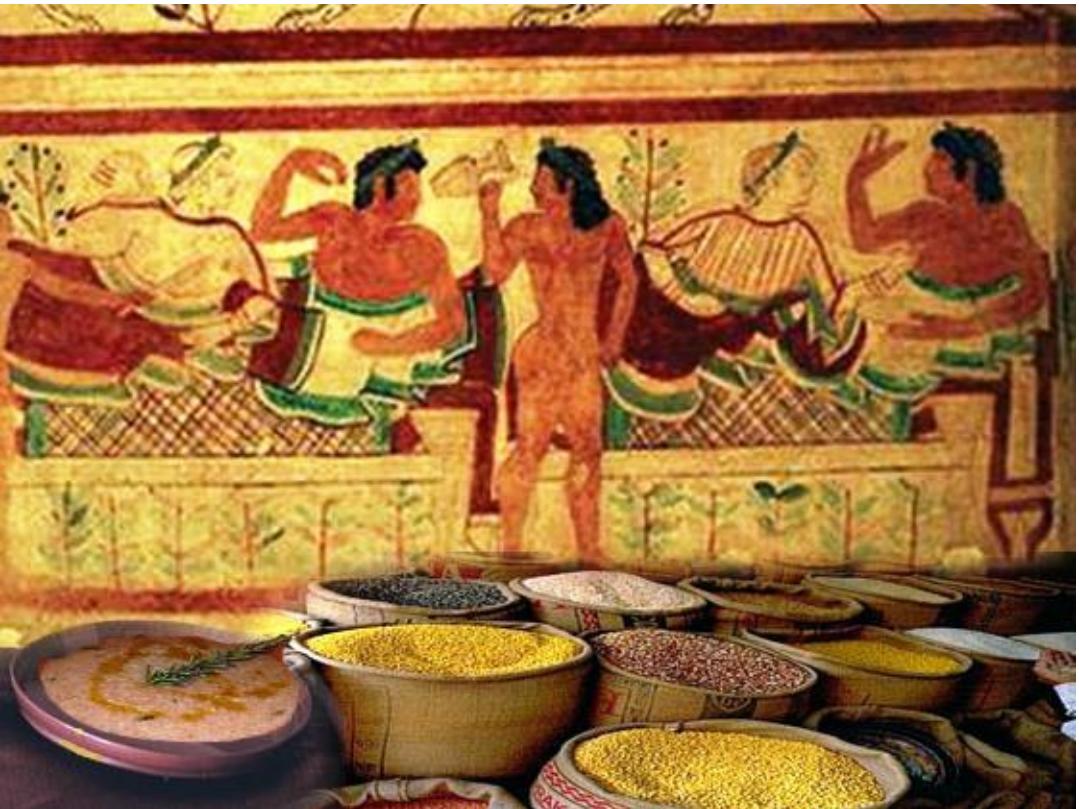


Jede Tätigkeit in der etruskischen Stadt war eine religiöse Zeremonie: die Gründung der Stadt, die Schrift, der Ackerbau und folgte Naturgesetzen, die ebenfalls religiös waren. Das Dorf wurde zur Stadt, als es Regeln und Definitionen des Raums annahm. Die Ernährung wurde zur Küche, als die Zubereitung Regeln und Definitionen der Art und Weise annahm.

Noch heute ist der Ritus der Eheschließung als **matrimonio** religiös konnotiert, Mutter Erde (madre terra), «die ist», im Gegensatz zum Vermögen (**patrimonio**), «das wir haben».

Für die Etrusker und die Römer war die Ernährung (bis ins Mittelalter) die Feier einer täglichen Zeremonie.





Le informazioni sulla alimentazione degli etruschi derivano dalle tombe, dove si trova il cibo lasciato per la persona defunta e ci sono affreschi alle pareti.

Gli etruschi ricchi fanno due pasti abbondanti al giorno.

Mangiare molto è segno di salute, chi mangia poco non è forte in battaglia e non può comandare. Poco appetito è segno di cattiva salute.

Il banchetto celebra la vita e la salute. Appare nelle pitture delle tombe come una cerimonia funebre sfarzosa, ricca di decorazioni di fiori e di penne d'uccelli, una festa che dà il segno del prestigio della famiglia del morto. Uomini e donne sdraiati sul triclinio (un letto) a coppie hanno pari dignità.



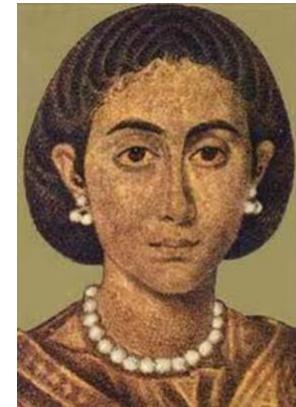
Unser Wissen von der Ernährung der Etrusker stammt aus Gräbern, wo man Lebensmittel fand, die für die bestattete Person hinterlassen wurden, und wo es Fresken an den Wänden gab.
Die reichen Etrusker nahmen pro Tag zwei üppige Mahlzeiten zu sich. Viel essen ist ein Zeichen von Gesundheit, wer wenig isst, ist nicht stark in der Schlacht und kann nicht kommandieren. Wenig Appetit ist ein Zeichen für schwache Gesundheit.

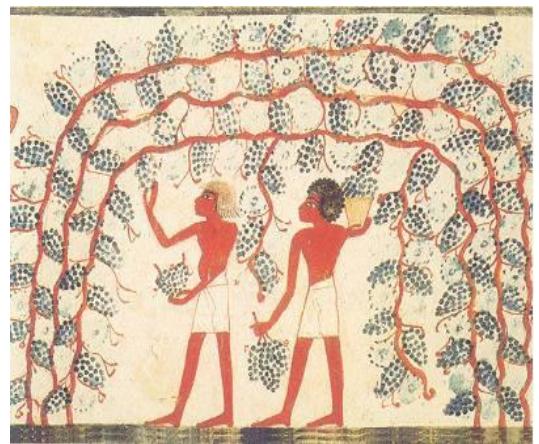
Das Bankett feiert das Leben und die Gesundheit. Es taucht in den Malereien in den Gräbern als pompöse Beerdigungszeremonie auf, reich an Blumen- und Vogelfederdekorationen, ein Fest, das der Familie des Toten Prestige verleiht. Männer und Frauen, paarweise auf dem *triclinium* (einem Bett) ausgestreckt, sind gleichermaßen bildwürdig.

Le donne etrusche stanno a tavola con gli uomini e possono uscire da sole e mostrarsi tra la gente. Non è matriarcato, ma le donne etrusche sono libere. Le donne greche invece stanno chiuse nel “gineceo” il luogo delle donne.



Die etruskischen Frauen gehen mit den Männern zu Tisch und können alleine ausgehen und sich unter Menschen zeigen. Es herrscht kein Matriarchat, aber die etruskischen Frauen sind frei. Die griechischen Frauen hingegen bleiben im “Gynäzeum”, dem Platz für die Frauen, eingeschlossen.





Il **vino** era la bevanda dei banchetti, era forte e veniva bevuto aromatizzato con mele, nocciole, melograni, miele e spezie. Bevevano **latte fermentato** e facevano fermentare anche i cereali (lo sappiamo per i residui dei vasi in una tomba in territorio sabino a Rieti) per fare la «**birra**».



Der **Wein** war das Getränk der Bankette, er war stark und wurde aromatisiert getrunken: mit Äpfeln, Nüssen, Grantäpfeln, Honig und Gewürzen.

Milch wurde **fermentiert** getrunken und man ließ auch das Getreide fermentieren (das wissen wir durch die Rückstände in Gefäßen in einem Grab im sabinischen Gebiet bei Rieti), um «**Bier**» herzustellen.

Nel II secolo a.C. con le conquiste e gli scambi si accumula ingente ricchezza, dalla Gallia arriva a Roma **il prosciutto**.



Spezie dall'Oceano Indiano attraverso l'Egitto, lo zafferano dalla Cilicia, il cumino dall'Etiopia, Siria e Libia. Arrivano cibi da tutto il mondo, oca carne da macello. Si diffondono i **polli** tra i ricchi, che prima mangiavano solo le classi umili.

I **cuochi** diventano nel I e II secolo dopo Cristo figure professionali più importanti dei filosofi, Seneca Gli **ingredienti** sono meno importanti del **cuoco**, **mescolano** gli alimenti con spezie e salse.

Si mascheravano gli ingredienti per esempio mangiavano carne con piatti a forma di pesce), **pesce senza pesce** credendo di mangiare pesce. (fegato, agnello, pollo tritati con pepe sale e olio e salsa a base di pesce).

Im zweiten Jahrhundert v. Chr. häufte sich durch Erwerb und Tausch riesiger Reichtum an; aus Gallien kam **der Schinken** nach Rom.

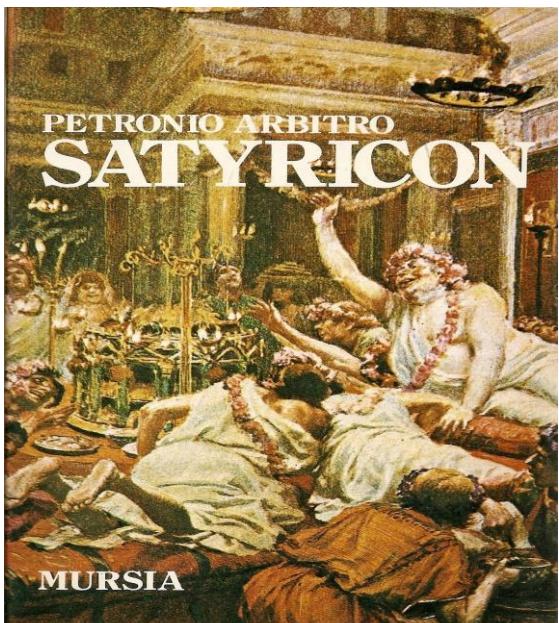
Gewürze vom Indischen Ozean über Ägypten, Safran aus Kilikien, Kümmel aus Äthiopien, Syrien und Libyen: Es kamen Speisen aus aller Welt, Gänsefleisch vom Schlachthof. Unter den Reichen verbreiteten sich die **Hühner**, die zuvor nur von den niederen Klassen gegessen worden waren.



Der **Koch** war im ersten und zweiten Jahrhundert n. Chr. ein wichtigerer Beruf als der Philosoph, laut Seneca.

Die Zutaten sind weniger wichtig als der **Koch**, sie **mischen** die Nahrungsmittel mit Gewürzen und Soßen.

Man «verkleidete» die Nahrungsmittel, z.B. aß man Fleisch auf Tellern in Form von Fischen, **Fisch ohne Fisch**, wobei man aber den Eindruck hatte, Fisch zu essen (Leber, Lamm, gehacktes Huhn mit Pfeffer, Salz sowie Öl und Fischsoße).



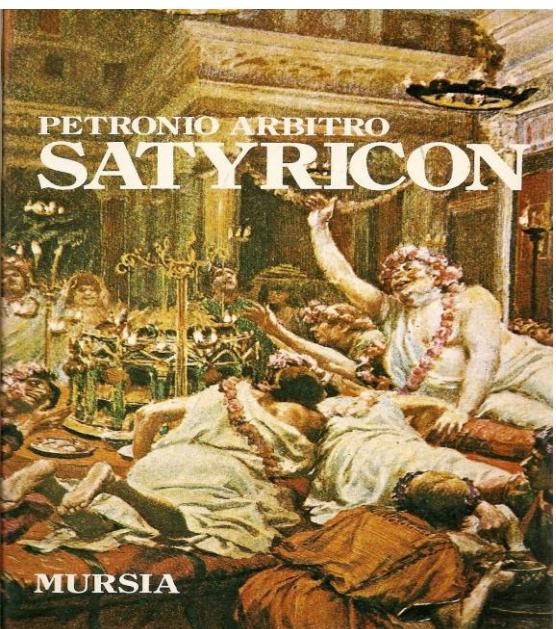
Le abitudini dei romani a tavola derivano dagli etruschi, il **banchetto** è un momento di piacere con complicate vivande, es: lingue di fenicottero, fegato di animali, piatti particolari e uccelli rari. La musica è prodotta da cetre e flauti.
La plebe invece mangia verdure e radici.

Apicio cuoco I sec.d.C. mette tutti i sapori insieme, i **sapori mescolati** come nello stomaco, Seneca (maestro di Nerone) critica i vizi e gli eccessi: “cibo confuso, come vomitato”.

Trimalcione è un liberto (schiavo liberato) rozzo che organizza banchetti sontuosi. Nel Satyricon rappresenta la volgarità e il cattivo gusto dell’ascesa sociale degli schiavi liberati.



Die Gewohnheiten der Roemer bei Tisch stammen von den Etruskern, das **Bankett** ist ein Augenblick des Genusses mit außergewöhnlichen Speisen, z.B.: Flamingozungen, Tierleber und seltene Vögel. Dazu wird Musik mit Kithara und Flöte gemacht. Das niedrere Volk isst hingegen Gemüse und Wurzeln.



Apicio, ein Koch im ersten Jahrhundert n. Chr., vermischt alle Geschmäcker miteinander, die **gemischten Geschmäcker** wie im Magen. Seneca (der Lehrer Neros) kritisiert die Laster und Exesse: "chaotisches Essen, wie erbrochen". Trimalchio ist ein ungehobelter Freigelassener (ein entlassener Sklave), der prunkvolle Bankette organisiert. Im «Satyricon» verkörpert er die Vulgarität und den schlechten Geschmack des sozialen Aufsteigers.

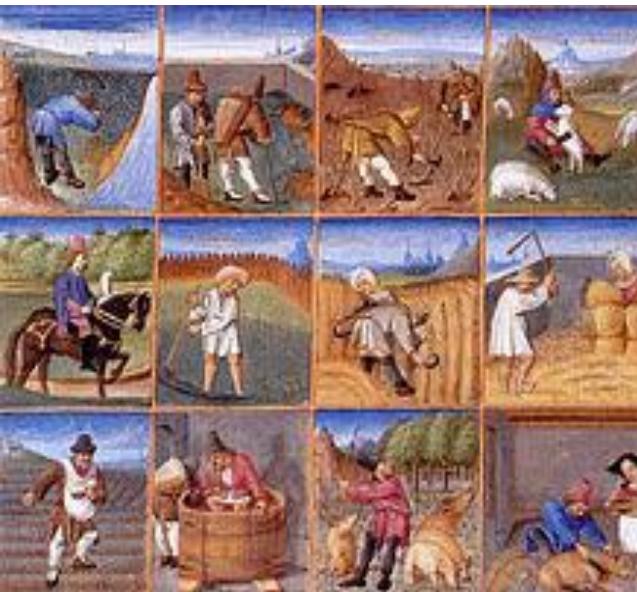
I **Longobardi** nel VI sec. d.C. occupano l'Italia. Per i barbari il piacere è **mangiare molto** in modo semplice.

Non più stravaganti banchetti con decorazioni, sorprese, musiche e danze.

Die **Langobarden** erobern im sechsten Jahrhundert n. Chr. Italien. Für die Barbaren besteht das Vergnügen darin, **viel**, aber einfach zu **essen**.

Keine extravaganten Bankette mit Dekorationen, Überraschungen, Musik und Tänzen mehr.



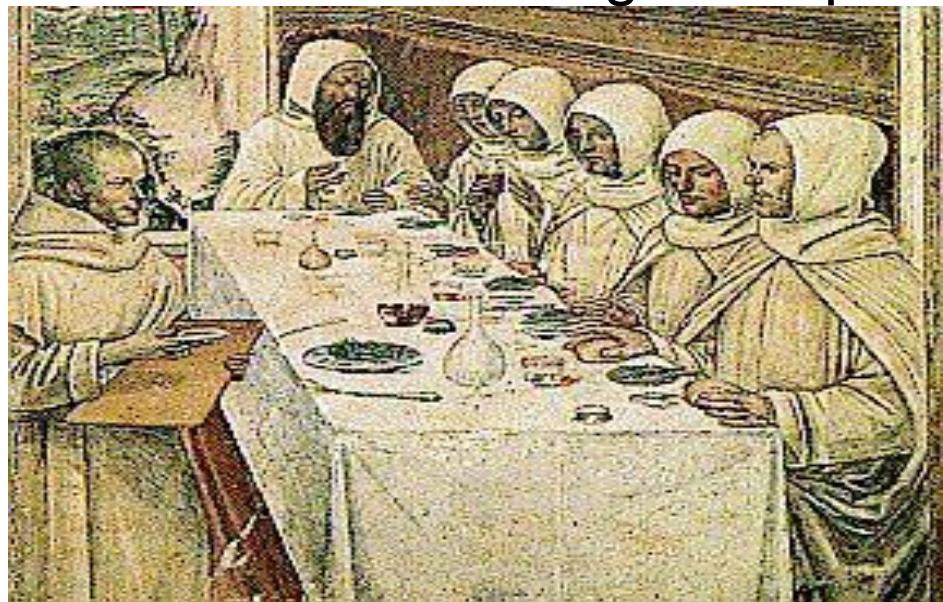


Calendario di Agricoltura

Piero de' Crescenzi (1233-1320) dice che i semi piccoli sono duri da digerire servono per buoi, cavalli e contadini, che fanno dura fatica.

Piero de'Crescenzi (1233-1320) sagt, dass die kleinen Kerne schwierig zu verdauen sind. Den dienen den Ochsen, Pferden und Bauern, welche hart arbeiten

Il Cristianesimo introduce l'**astinenza** ascetica dei **monaci** nella vita comune. La penitenza e il digiuno sono graditi a Dio. Ancora oggi alcuni preferiscono non mangiare carne il venerdì e mangiano il pesce.



Das Christentum fuehrt die asketische **Abstinenz** der **Moenche** im normalen Leben ein. Die Busse und das Fasten sind Gott wohlgefaellig. Noch heute essen einige freitags lieber kein Fleisch, sondern essen Fisch.

Nell'VIII secolo i **Franchi** di Carlo Magno occupano l'Italia. Al digiuno del monaco cristiano che si è diffuso tra la gente ricca, si aggiunge anche l' abitudine della “**crapula**” (**eccesso alimentare**) dei barbari. Si alternano le astinenze con il pasto esagerato aggiunto alla cerimonia religiosa, dedicato a Dio con la preghiera durante le feste.

Im achten Jahrhundert erobern die **Franken** unter Karl dem Großen Italien. Zum Fasten des christlichen Mönchs, das sich unter reichen Leuten verbreitet hat, kommt die Gewohnheit der **Völlerei** der Barbaren hinzu. Abstinenz wechselt sich ab mit übersteigertem Essen, das der religiösen Zeremonie hinzugefügt und durch ein Gebet während des Festes Gott gewidmet wird.

Es existiert noch keine Gastronomie, in der die unterschiedlichen Geschmäcker in Harmonie gebracht werden.



Nel IX secolo d.C. la Sicilia è araba, qui si usa la **pasta secca** usata dai nomadi del deserto e in medio oriente. Dalla Sicilia la pasta secca arriva a Napoli e a Genova, in Italia, Francia e Spagna.

Im neunten Jahrhundert n. Chr.
ist Sizilien arabisch, hier gebraucht man
Trockennudeln, wie sie die Nomaden in
der Wüste haben. Aus Sizilien kommen die
Trockennudeln nach Neapel und Genua,
nach Italien, Frankreich und Spanien.



La storia che Marco Polo porta gli spaghetti dalla Cina non è vera, fu scritta da un giornalista Americano sul giornale «Maccaroni News» (1925)!

Es stimmt nicht dass die Spaghetti von Marco Polo aus China mitgebracht wurden. Sie wurde von einem amerikanischen Journalisten im Journal «Maccaroni News» geschrieben (1925)



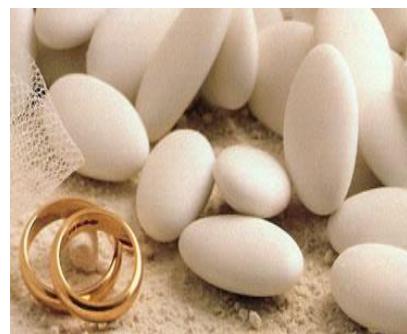
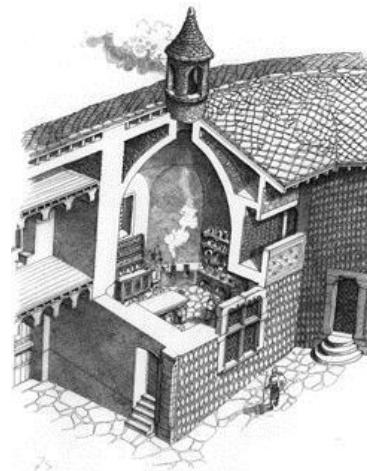
Nei castelli medievali l'economia autarchica consentiva agli ecclesiasti, agli artigiani, ai soldati, ai valletti di **mangiare in modo abbondante**. I festini medievali sono **ammucchiare barbariche**, quelle romane sono esagerate per la quantità, ma curano anche un'estetica bizzarra. Mangiare molto era un segno di prestigio. «Mangia il cibo del tuo ceto sociale sennò stai male» Esiste il cibo per gentiluomini e il cibo per «villani».



In den mittelalterlichen Burgen erlaubte es die wirtschaftliche Autarkie dem Klerus, den Handwerkern, den Soldaten, den Bediensteten, üppig zu essen. Die mittelalterlichen feste sind barbarische Anhäufungen, die römischen sind überzogen bezüglich der Quantität, pflegen aber auch eine bizarre Ästhetik. Viel essen (reichlich essen) war ein Ziechen von Prestige. „Iss die die Kost deines Standen, sonst geht es dir schlecht“. Es gibt Essen fuer die Edlen und solches fuer die Gemeinen.



Nel XII secolo rinasce la vita delle città. Riprende la cottura al **forno** che era stata abbandonata nel medioevo e anche la cottura nei **tegami** posati sulle braci del camino. Si riprende l'arte antica delle salse, che non usavano i barbari.



Einführung einer neuen Zutat in den Küchen der Herrschaften zusammen: dem Rohrzucker der Araber in Sizilien. Der Zucker verbreitet sich anstelle des Honigs. Es etabliert der Konfekt (kleine, hart glassierte Zuckerkügelchen um eine Mandel), um das Bankett mit einem Herausstellungsmerkmal zu beschließen. Noch heute verschenken die Gastgeber bei Hochzeiten und religiösen Festen (Erstkommunion des Kindes) Konfekt.

Im 12. Jahrhundert erwacht durch den Verkehr der Kreuzzüge das städtische Leben wieder. Das Kochen im Ofen, das im Mittelalter aufgegeben worden war, wird wiederaufgenommen und auch das Kochen in Tiegeln, die in die Glut des Kamins gestellt werden.

Si introduce lo **zucchero di canna** degli arabi in Sicilia. Lo zucchero si diffuse al posto del miele. I confetti sono piccole uova di zucchero glassato duro attorno a una mandorla. Ancora oggi per i matrimoni e le feste religiose si regalano confetti.

Nel tardo medioevo la **tavola** era apparecchiata con candide **tovaglie** ricamate. Piatti e **boccali di argento**, bicchieri di vetro pregiato, saliere smaltate, i taglieri erano incisi, anche i **candelieri**, le confettiere, i bacili per lavarsi le mani, oggetti pregiati facevano mostra sulla **credenza** (grande mobile di legno intarsiato) nella sala da pranzo. In questo secolo e in quelli successivi era molto importante seguire le regole della buona educazione.



Il **vino** era una bevanda piacevole, un servitore o l'ospite provvedeva a riempire i bicchieri. Il vino era importante nella religione, aveva una funzione augurale (brindisi) perché era anche usato come medicinale (salute). Confetture e pasticcini concludevano il convivio e alla fine i dolci erano distribuiti ai cittadini.

Im Spätmittelalter wurde der Tisch mit Weißen, bestickten Tischdecken gedeckt. Teller und Pokale aus Silber, Trinkgläser aus kostbarem Glas, emaillierte Salzstreuer, die Schneidebretter graviert, auch die Kerzenständer, die Becken, um sich die Hände zu waschen: Wertvolle Gegenstände wurden auf den «Kredenzen» (Große Holzmoebel mit Intarsien) in den Speisesälen zur Schau gestellt. In diesem Jahrhundert und in den folgenden war es sehr wichtig, den Regeln der guten Erziehung zu folgen.



Der **Wein** war ein Getränk zum Genuss, ein Diener oder der Gastgeber sorgte dafür, dass die Glaser nachgefüllt wurden. Der Wein war wichtig in der Religion, er hatte eine Funktion bei den Glückwünschen (beim «Anstoßen»), weil er auch als Medikament gebraucht wurde. Konfitüre und Gebäck beschlossen das Gastmahl und am Ende wurden unter den Bürgern Süßigkeiten verteilt.



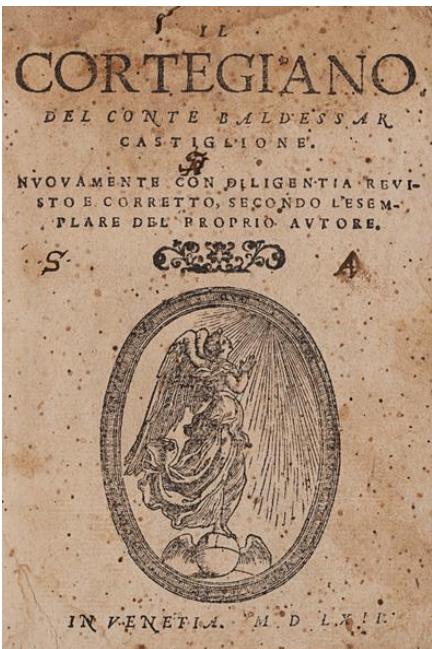
Ai primi del 1500 la gente del **popolo** cucinava polenta di castagne, zuppa di pane, fagioli, ceci, piselli. La carne è solo per i ricchi.



Nei giorni di festa mangiavano un impasto di pan grattato, uova e formaggio, allungati come lunghi cilindri, poi cotti nel brodo. Ancora oggi si mangiano a Bologna, sono i deliziosi **passatelli**.

Baldassar Castiglione pubblica il **codice di comportamento** che ingentilisce i costumi e dà le norme del saper vivere. Introduce l'uso costante della **forchetta**, che da questo momento è sempre usata a tavola dai nobili.





Zu Beginn des 16. Jahrhunderts kochte das einfache Volk Polenta aus Kastanien, Brotsuppe, Bohnen, Kichererbsen, Erbsen. An Feiertagen aßen sie einen Teig aus Semmelbröseln, Eiern und Käse, der in die Läng gezogen und dann in Brühe gekocht wurde. Noch heute isst man in Bologna die delikaten «Passatelli».



Baldassar Castiglione veröffentlicht den Verhaltenskodex, der die Sitten verfeinert und die Normen des Savoir-vivre festlegt. Er führet den beständigen Gebrauch der Gabel ein, die seitdem an den Tischen der Adeligen immer gebraucht wird.

Man aß auch Lasagne, Gnocchi e Maccheroni. Fleisch war nur für die Reichen.



La **patata**, il **pomodoro**, il **peperone**. La patata è una rivoluzione contro le carestie. La pasta in Italia si allea al pomodoro, le salse sono in gran parte a base di pomodori. I peperoni sono verdure piccanti al posto del costoso pepe. Crescono facilmente.

Die Kartoffel, die Tomate, die Paprika
Die Kartoffel stellt eine Revolution im Kampf gegen die Mangelernährung dar. In Italien verbündet sich die Pasta mit der Tomate, die Soßen werden größtenteils auf Tomatenbasis hergestellt. Die Paprika ist ein scharfes Gemüse, das den Pfeffer ersetzt. Sie ist leicht anzubauen.





Il monaco domenicano Savonarola che vuole la **chiesa povera** è condannato a morte (1498). Il **lusso della Chiesa** onora Dio così i papi nel 1600 riprendono l'abitudine di onorare Dio con il cibo. Il peccato della gola è tollerato.



Der Dominikanermönch Savonarola, der wollte, dass die Kirche arm ist, wird 1498 zum Tode verurteilt. Der Luxus der Kirche dient der Gottesverehrung, weshalb die Päpste im 16. Jahrhundert den Brauch, Gott mit Essen zu verehren, wieder aufnehmen. Die Todsünde der Völlerei wird toleriert.

La **conservazione del cibo** nella scatoletta di latta diffonde il consumo a basso prezzo di cibi che arrivano in grandi quantità da lontano in nave o in treno. I trasporti e i movimenti sono sostenuti dai Futuristi che si oppongono alla pastasciutta e ai cibi della tradizione.



Ma la borghesia italiana resta fedele alla **tradizione della cucina familiare**.

La gente è sobria, mangia in intimità familiare con **pudore**.

Ancora oggi non è educato mangiare per strada. Cibi tradizionali con buoni ingredienti, semplici per i poveri. La dieta mediterranea oggi è eccellente per la qualità e la salute.



Luchino Visconti il regista rilancia il lusso della aristocrazia a tavola con il Gattopardo (Tommasi di Lampedusa).

Die Konservierung in Blechbüchsen erlaubt den Konsum von Lebensmitteln, die in Großen Mengen von weit her zu Schiff oder im Zug kommen, zu niedrigen Preisen. Der Transport und die Bewegung werden von den Futuristen unterstützt, die sich gegen die Pastasciutta und die traditionellen Gerichte wenden. Aber das italienische Bürgertum bleibt der Tradition der heimischen Küche treu. Die Leute sind genügsam und essen verschämt in familiärer Intimität. Noch heute gilt es als ungehörig, in der Öffentlichkeit zu essen. Traditionelle Speisen mit guten Zutaten, schlichte für die Armen. Die Mittelmeerdiaet gilt heute als gut für die Gesundheit.



Der Regisseur Luchino hat den Luxus der Aristokratie bei Tisch in «Der Gattopardo» aufleben lassen (Tommasi di Lampedusa).

Bologna è la **grassa** per la buona cucina, grassa significa piena di benessere, ricca. A Bologna la terra è fertile e si mangia bene!

Genova invece è schiacciata tra il mare e la montagna e non ha terra fertile, per questo era chiamata la **magra**, l'**ossuta**.



Tagliatelle

Tortelloni verdi (con spinaci nella pasta)

Prosciutto

Parmigiano Reggiano

Salame

Bologna ist die **Fette** (*la grassa*) wegen der guten Küche, «grassa» bedeutet voller Wohlstand, reich. In Bologna die Erde ist fruchtbar und man isst gut! Genua, angeklemmt zwischen Meer und Berge, verfügte nicht über produktiven Boden, es wurde die **Magere**, die **Knoechrige** genannt.





Non esiste una cucina italiana, ma una **cucina delle diverse città**.

I prodotti della pianura, della collina, della montagna e della costa sul mare sono diversi. L'Italia è una penisola a forma di stivale (scarpa lunga), in mezzo ci sono le montagne, le colline e pianure e km 8000 di costa. Dunque tante cucine diverse.

Le abitudini alimentari sono diverse anche per il clima tra l'Italia del Nord e l'Italia del Centro e Sud

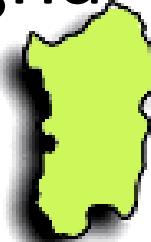


Die italienische Küche gibt es nicht; es gibt die Küchen der verschiedenen Städte und Regionen.
Die Produkte der Ebenen, der Hügel, der Berge und der Meeresküsten sind unterschiedlich.
Italien ist eine Halbinsel in Form eines Stiefels (eines langen Schuhs), in der Mitte sind Berge, Hügel und Ebenen und es gibt 8000 km Küste. Und entsprechend viele unterschiedliche Küchen.
Die Ernährungsgewohnheiten sind auch wegen der klimatischen Unterschiede zwischen Nord-, Mittel- und Südalien unterschiedlich.

Bologna è in Emilia Romagna. Questa **regione** è il **passaggio** tra l'Italia del Nord e del Centro-Sud
Nella storia la cucina era molto varia, con tanti

piatti, tanti prodotti della terra del Nord e del Sud, della montagna, della collina della pianura e del mare

Tanti menu a Bologna



La **prima cucina globale**, non locale, della storia



Bologna ist in der Emilia Romagna. Diese **Region** ist der **Übergang** von Nord- nach Zentral-/Süditalien. Im Laufe der Geschichte war die Küche hier sehr unterschiedlich, mit vielen Gerichten, vielen Produkten aus dem Norden und aus dem Süden, der Berge, der Hügel, der Ebene und des Meers. Die **erste globale**, nicht nur regionale **Küche** der Geschichte.



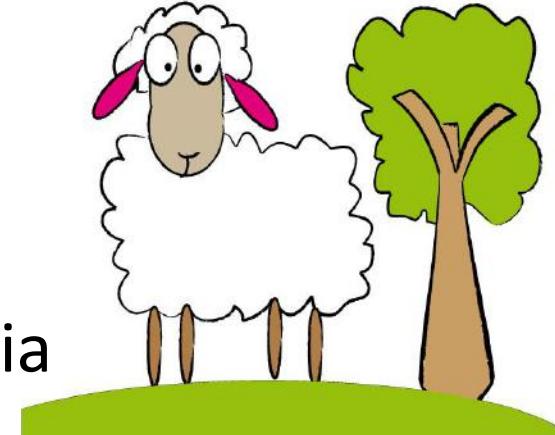
La regione Emilia Romagna è l'unione di due regioni geografiche: Emilia a nord, Romagna a sud di Bologna



A Bologna, in Emilia, si mangia il **maiale** (prosciutto e mortadella) per le influenze della Germania



Pochi km a Sud di Bologna, in Romagna a Imola, Faenza, Ravenna si mangia la **pecora** (formaggi) per le influenze della Turchia

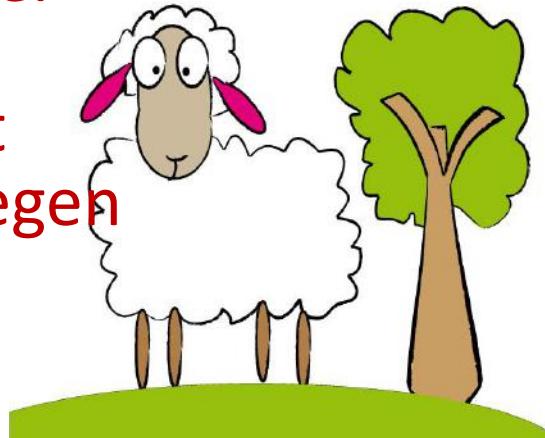


Die Region Emilia Romagna ist ein Zusammenschluss aus zwei geografischen Regionen: Emilia im Norden, Romagna im Süden Bologna.

In Bologna, in der Emilia, isst man Schweinefleisch (Schinken und Mortadella) wegen des deutschen Einflusses.



Wenige km im Süden Bolognas, in der Romagna (in Imola, Faenza, Ravenna) isst man Lamm (Käse) wegen des türkischen Einflusses.





A Bologna non si preparavano in cucina solo i **prodotti** della agricoltura di Bologna, ma si usavano anche gli ingredienti del sud Italia, della Turchia e le **spezie** che venivano da oriente passando per Venezia.

In Bologna wurden in der Küche nicht nur die **Produkte** der bolognesischen Landwirtschaft verarbeitet, sondern man gebrauchte auch Zutaten aus Südalien, der Türkei und die **Gewürze**, die über Venedig aus dem Orient kamen.



I prodotti tipici di Bologna sono la **mortadella**, i **salumi**, il **parmigiano reggiano** (prodotto anche a Bologna) e le **tagliatelle**.



Typische Produkte aus Bologna sind die **Mortadella**, **Wurstwaren**, der **Parmigiano** aus Reggio Emilia (der auch in Bologna hergestellt wird) und die Pasta.



Das **Mehl** der kleinen italienischen Erzeuger ist optimal. Aber wir importieren und verarbeiten auch industrielles Mehl aus den Großen amerikanischen Plantagen, Kanada und Osteuropa.



La **farina** dei piccoli produttori italiani è ottima. Ma produciamo e importiamo farina industriale dalle grandi piantagioni americane, Canada e Est Europa

I piatti più appetitosi della cucina di Bologna sono i piatti di pasta

Pasta all'uovo, asciutta con diversi condimenti o in brodo.

Le **tagliatelle** al ragù, i **tortellini** in brodo, i **tortelloni di ricotta**

con burro e salvia, o salsa di pomodoro
i **tortelloni di zucca**
con burro, salvia, sale,
parmigiano e pepe.

Pasta senza uovo le **trofie**, gli **strozzapreti**

(pasta "strozzata" tra le mani come volevano fare con i preti della Chiesa che governavano e prendevano le tasse)

Pasta di patate
gli **gnocchi** al pomodoro



Der leckersten Gerichte der bolognesischen Küche sind die Pastagerichte.

Pasta aus Eiern, mit verschiedenen Gewürzen oder in der Brühe:

die **Tagliatelle** mit Fleischsosse, die **Tortellini** in der Brühe, die **Tortelloni di ricotta** mit Butter und Salbei oder in Tomatensoße, die **Tortelloni di zucca** (Kürbis) mit Butter, Salbei, Salz, Parmigiano und Pfeffer. **Pasta ohne Ei**: die **Trofie**, die **Strozzapreti** (Pasta mit den Händen erwürgt, wie man es mit den Priestern machen wollte, die regierten und die Steuern einzogen). **Pasta aus Kartoffeln**: die **Gnocchi** in Tomatensoße.



La **sfoglia**

farina e uova



Impastare con le mani

Tirare la
pasta per
farla sottile
con il
mattarello



Der Teig

Mehl und Ei



Kneten mit den Händen

Den Teig mit dem Nudelholz auswalgen, um ihn dünn zu machen.



Impastare: farina, uova, un pizzico di sale **Mehl, Eier, eine Prise Salz – kneten!**



Tirare con il mattarello

Auswalgen mit dem Nudelholz



Il **principe** della cucina bolognese è il **tortellino**. Era il piatto di Natale. Un quadrato ripieno di carne di maiale e di vitello, mortadella, parmigiano reggiano e noce moscata. Si chiudono gli angoli del quadrato, si gira attorno al dito e prende la forma dell'ombelico, si chiama «Ombelico di Venere».



Si mangiano in brodo con una manciata di parmigiano sopra, quando sono nel piatto.

Der **König** der bolognesischen Küche ist der **Tortellino**. Er war ein Weihnachtssessen. Ein Viereck gefüllt mit Schweine- und Kalbfleisch, Mortadella, Parmigiano aus Reggio Emilia und Muskat. Man schließt die Ecken des Vierecks, dreht es um den Finger und formt es zu einem Nabel, dem sogenannten «Nabel der Venus».



Man isst Tortellini in der Brühe und gibt eine Handvoll Parmigiano darüber, wenn sie bereits auf dem Teller liegen.



Le **regine** della cucina italiana sono le **tagliatelle al ragù**. A Bologna non esistono "gli spaghetti alla bolognese". Non funziona: gli spaghetti sono di pasta secca senza uovo, hanno la superficie liscia e non assorbono il ragù come le tagliatelle di pasta fresca che assorbono il sugo.





Die Königinnen der italienischen Küche sind die **Tagliatelle mit Fleischsoße**. In Bologna existieren die «Spaghetti alla Bolognese» nicht. Es funktioniert einfach nicht: Spaghetti sind Trockennudeln ohne Ei, sie haben eine glatte Oberfläche und nehmen die Fleischsoße nicht auf wie die frischen Tagliatelle, die die Soße aufsaugen.



Le **lasagne**: diversi strati di pasta con ragù e besciamella (salsa di burro, latte, farina e noce moscata), cotte al forno e parmigiano sopra.



Pasta normale



Pasta verde con spinaci mescolati nella sfoglia

Die Lasagne: verschiedene Pasta schichten mit Fleisch- und Béchamelsoße (eine Soße aus Butter, Milch, Mehl und Muskat), im Ofen gebacken und mit Parmigiano darüber.



«normale» Pasta



Grüne Pasta mit Spinat im Teig

La **piada** o piadina è un cibo povero della Romagna diffuso a Bologna, in Emilia (la parte nord della Regione Emilia Romagna).

Un **impasto di farina** non lievitato, acqua e «strutto» grasso di maiale (oppure olio, che è più delicato) stesa con il mattarello e cotta su una superficie molto calda.

Die **Piada** oder Piadina ist ein Arme-Leute-Essen aus der Romagna, verbreitet in Bologna und der Emilia (dem nördlichen Teil der Region Emilia Romagna). Ein **Teig aus Mehl**, Wasser und fettem Schweineschmalz (oder Öl, was feiner ist), ausgewalzt mit dem Nudelholz und auf einer sehr heißen Oberfläche gebacken.



Si mangia con prosciutto e verdure, con “**squacquerone**” (formaggio morbido quasi liquido) e **rucola** (radicchio piccante).

La piadina tradizionale è il **crescione** con verdure diverse tritate e “saltate” in padella.



Man isst sie mit Schinken und Gemüse, mit «**Squacquerone**» (einem Weichkäse, der fast flüssig ist) und **Rucola** (scharfem Radicchio). Die traditionelle Piadina wird mit Kresse und verschiedenem Gemüse der Pfanne gehackt und gewendet.

Bibliografia

Agamben, G., *Il sacramento del linguaggio: archeologia del giuramento*, Laterza, 2008

Bianchi Bandinelli, R., *L'arte etrusca*, Editori Riuniti, 1982

Camporesi, P., *Il paese della fame*, Il Mulino 1978 e 1985 e Garzanti 2000

su Camporesi, P., <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2008/02/29/letteratura-cucina-camporesi-critico-controcorrente.html>

su Camporesi, P., Umberto Eco <http://espresso.repubblica.it/opinioni/la-bustina-di-minerva/2008/03/07/news/un-ghiottone-di-parole-1.7619>

Camporeale, G., *Gli etruschi: storia e civiltà*, Utet, 2004

Cristofani, M., *Etruschi*, Giunti, 1984

Cristofani, M., *Etruschi: cultura e società*, De Agostini, 1984

De Palma, C., *La Tirrenia antica Vol. I e II*, Sansoni Editore, 1983

Dumézil, G., *La religione romana arcaica*, Bur Rizzoli, 1977

Eliade, M., *Storia delle credenze e delle idee religiose Vol. III*, Sansoni Editore, 1983

Farinelli, F. , *La città e la rappresentazione. Dalla polis alla Rete*, in: Gli spazi urbani tra immaginario e realtà, BERGAMO, UNIVERSITA' DI BERGAMO, 2009, pp. 11 - 16

Montanari, M., *Storia dell'alimentazione*, Laterza, 1996

Montanari, M., *L'identità italiana in cucina*, Laterza 2010

Keller, W. , *La civiltà etrusca*, Garzanti, 1980

Pallottino, M., *Etruscologia*, Hoepli, 1973

Pallottino, M., *Storia della prima Italia*, Rusconi, 1984

Sassatelli, G., *La città etrusca di Marzabotto*, Grafis edizioni, 1989

Schmitt, C., *Il nomos della terra*, Adelphi 1991

Esplorazioni in Franco Farinelli (Direttore Dipartimento di Filosofia e Comunicazione Università degli Studi di Bologna

<https://www.unibo.it/sitoweb/franco.farinelli/pubblicazioni>



CULTURA ITALIANA



WWW.CULTURITALIANA.IT

Klicken Sie bitte «**Wer wir sind**», dann «**Veröffentlichungen und Meetings**»

