Istituto Italiano di Cultura Copenaghen

Lo sviluppo della alimentazione e della cucina in Italia
Bologna «la grassa» (ricca)

The development of cooking and nutrition in Italy
Bologna «la grassa» (the fat meaning rich)

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

Bologna Cucina
Cooking School
www.bolognacucina.it

Introduzione

Mangiare è un'azione primordiale.
Incorporare ha valore simbolico.
Dentro la bocca: è buono. Il giudizio di qualità (buono-cattivo), estetico (bello-brutto) e del corpo (piacere-dolore), (dentro-fuori) per un piccolo bambino.
L'alimentazione parte da lontano

Eating is a primordial action.
Incorporating has symbolic value. Inside the mouth: it is good.
The judgement of quality (good-bad), aesthetics (beautiful-ugly) and the body (pleasure-pain), (inside-out) for a small child.
Nutrition starts from afar

Piero Camporesi ".. not everyone reads, but everyone eats"
Not everyone will listen, today,
but everyone will eat and drink

Piero Camporesi "… non tutti leggono, ma tutti mangiano"
Non tutti ascolteranno, oggi, ma tutti poi mangeranno e berranno

Cap. 1 **Storia dell'alimentazione** pag.3-20

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

Adoravano la Natura

In the Stone Age, nomadic peoples hunted animals and gathered fruit.

There was no law yet, but they knew nature, they knew where to find animals and fruits. They worshiped the Nature

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. Ma le donne e bambini si occupano dell'abitazione e della nutrizione

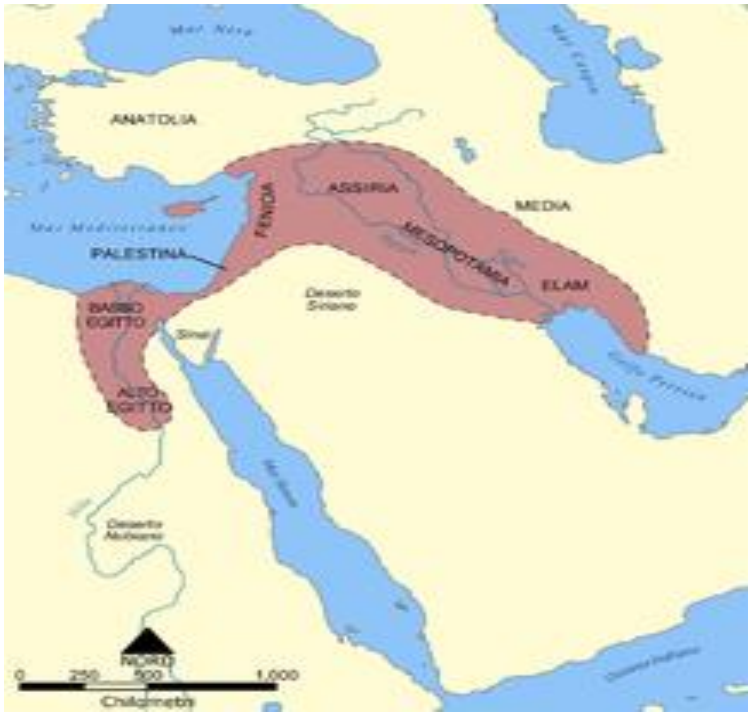
With **farming** and **livestock breeding**, life in the village improves the quality of food and increases the population. In the village one person does all the building, farming and breeding work. But women and children take care of housing and nutrition

4000 anni fa nella **«Mezzaluna fertile» (Egitto e Mesopotamia)** coltivavano alcuni cereali (grano), che crescono velocemente e producono molto. E' 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.

I cerali erano cotti con acqua in tegami di terracotta o arrosto.

Con i cereali iniziano le carie ai denti e l'artrosi.



4000 years ago in the **"Fertile Crescent" (Egypt and Mesopotamia)** they cultivated some cereals (wheat), which grow fast and produce a lot. They found these plants without a long selection process. These plants are suitable for agriculture and are still used today. Before, they used to eat meat, roots and fruits. Grains were cooked with water in earthenware pots or roasted.

Grains caused the start of tooth decay and arthrosis.

Il pane, il vino e l'olio erano nel periodo classico gli elementi distintivi delle civiltà (nelle città) evolute rispetto ai barbari. Prima del vino, la birra dalla Mesopotamia

Bread, **wine** and **oil** were in the classical period the distinguishing features of civilizations (in cities) evolved over barbarians. Before wine, beer from Mesopotamia

L'olio era un unguento proteggere la pelle
il vino era una bevanda pura, rispetto all'acqua che poteva essere contaminata

Oil was an ointment protecting the skin.
Wine was a pure drink, as opposed to water which could be contaminated

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 la Legge per definire gli spazi e le proprietà

The village becomes stable. Nomadism ends, space is no longer free, space becomes territory, **territory** means measured space. Villages congregate and the city is born with Laws to define spaces and properties

La **città** e la **civiltà** hanno la stessa etimologia (civitas)
Nella città migliora la qualità del cibo. 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 e arrostita

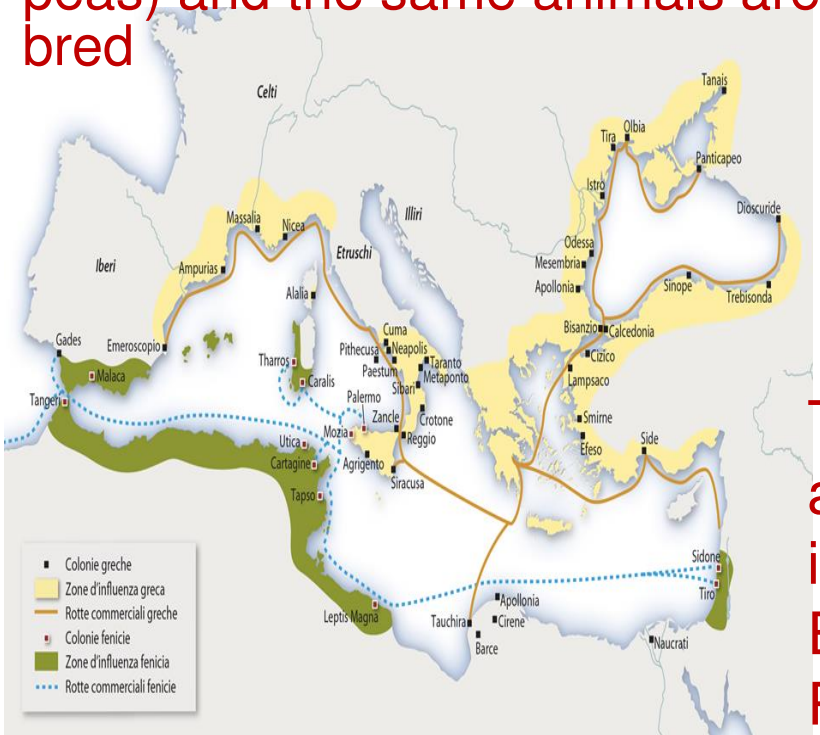
The **city** and **civilization** have the same etymology (civitas). In the city, the quality of food improves. They eat **fruit**, **cereal soups**, **legumes**, vegetable soups, pancakes and buns made of legumes and meat, especially pork. They define the way of **slaughtering** and the way of cutting, boiled and roasted meat

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

The small **Mediterranean Sea** washes three continents with many different civilizations. The climate is similar, the same plants are grown (wheat, rye, barley, lentils and peas) and the same animals are bred

Per lo scambio delle merci ci sono "**empori**", porti di appoggio delle merci di ogni genere, per lo scambio e per organizzare i trasporti con navi di diverse forme e dimensioni

For the exchange of goods there are **emporiums**, harbors for goods of all kinds, for trading and for organizing transport by ships of different shapes and sizes



Gli **etruschi** agricoltori e industriali dei metalli in città in Toscana) in Lazio, e Emilia e oltre il fiume Po a Mantova

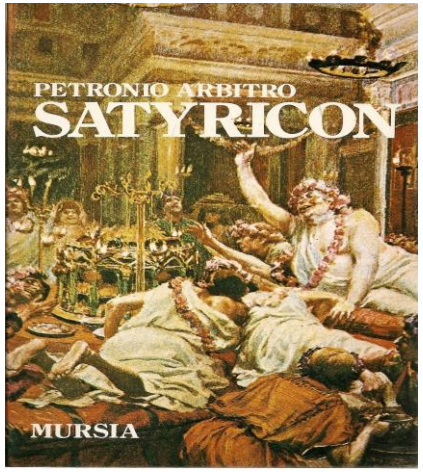
The **Etruscan** farmers and metalworkers in cities in Tuscany) in Latium, and Emilia and beyond the Po River in Mantua

Le informazioni sull'**alimentazione degli etruschi** si trovano nelle tombe: il cibo lasciato per la persona defunta e gli affreschi alle pareti.
Gli etruschi ricchi fanno due pasti abbondanti al giorno.
Poco appetito è segno di cattiva salute

Information about **the diet of the Etruscans** can be found in the tombs: the food left for the deceased and the frescoes on the walls. Rich Etruscans ate two large meals a day.
Eating a lot is a sign of health; those Low appetite is a sign of bad health.

Il banchetto celebra la vita e la salute. Appare nelle pitture delle tombe come una cerimonia funebre sfarzosa, ricca di decorazioni di fiori, 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.

The banquet celebrates life and health. It appears in tomb paintings as a sumptuous funeral ceremony, richly decorated with flowers, a feast that gives a sign of the prestige of the dead person's family. Men and women lying on the triclinium (a bed) in pairs have equal dignity.



Le abitudini dei romani a tavola derivano dagli etruschi, il **banchetto** è un momento di piacere con complicate vivande: lingue di fenicottero, fegato di animali, piatti particolari e uccelli rari. La musica è prodotta da cetre e flauti.Trimalcione è un liberto (schiavo liberato) rozzo che organizza banchetti sontuosi

The Romans' dining habits derive from the Etruscans. The **banquet** is a moment of pleasure with complicated food: flamingo tongues, animal liver, special dishes and rare birds. Music is made by zithers and flutes. Trimalcione is a crude freed slave who organizes sumptuous banquets

Il **vino,** la bevanda dei banchetti, era forte, aromatizzato con mele, nocciole, melograni, miele e spezie.

Bevevano anche **latte fermentato** e anche **birra** (lo sappiamo per i residui dei vasi in una tomba in territorio sabino a Rieti).

Wine, the drink of the banquets, was strong, flavoured with apples, hazelnuts, pomegranates, honey and spices.
They also drank **fermented milk** and even **beer** (we know this from the remains of vessels in a tomb in Sabine territory in Rieti).

I **cuochi** diventano più importanti dei filosofi, Seneca (filosofo, maestro di Nerone) critica gli eccessi.
Apicio cuoco (I sec. d.C.) mescola i **sapori** come nello stomaco, "cibo confuso, come vomitato".
Gli **ingredienti** sono meno importanti del **cuoco.**

I cuochi mascheravano gli ingredienti: 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)

Cooks become more important than philosophers, Seneca (master of Nero) criticises excesses.
Apicius the cook (1st century AD) mixes **flavors** as in the stomach, 'confused food, as if vomited'. The **ingredients** are less important than the **cook**.
The cooks disguised the ingredients: meat with fish-shaped dishes, **fish without fish** believing they were eating fish. (liver, lamb, chicken minced with salt pepper and oil and fish sauce)

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.

The **Lombards** occupied Italy in the 6th century AD. For the barbarians, the pleasure is **eating a lot** in a simple way.
No more extravagant banquets with decorations, surprises, music and dancing.

Nell'VIII secolo i **Franchi** di Carlo Magno occupano l'Italia. Il digiuno di penitenza cristiano si diffonde tra i nobili, in contrapposizione con l'abitudine della "**crapula**" (**eccesso alimentare**) dei barbari. Si alternano le astinenze (come monaci) con il pasto esagerato. mangiare è cerimonia religiosa, dedicata a Dio per celebrarlo,oltre che con la preghiera. Ancora oggi per le feste.

In the 8th century, Charlemagne's **Franks** occupied Italy. In addition to the fasting of the Christian monk, which had spread among the rich people, the barbarians' habit of "**crapula**" (**excessive eating**) was also added. Abstinence alternated with an exaggerated meal added to the religious ceremony, dedicated to God with prayer during festivals.

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

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.

In the 12th century, city life was revived. The abandoned cooking in the **oven**, which had been abandoned, was resumed, as was cooking in **pans** over open fires. The ancient art of sauces, which the barbarians did not use, was revived.

Arabs introduce cane sugar in Sicily. Sugar became popular instead of honey. The "confetti" are small iced sugar eggs withan almond inside. Today, sugared almonds are still given at weddings and religious festivals.

Nei castelli medievali l’**economia è autarchica**, ecclesiasti, nobili, artigiani, soldati e valletti **mangiano molto**.
I festini medievali sono **ammucchiate barbariche,** senza alcuna estetica (anche bizzarra) come i romani.
Ma «Mangia il cibo del tuo ceto sociale sennò stai male» **Esiste il cibo per gentiluomini e il cibo per «villani»**. Piero de’ Crescenzi (1233-1320) dice che i semi piccoli sono duri da digerire e servono per buoi, cavalli e contadini, che fanno un duro lavoro.

In medieval castles, **the economy is autarkic**; clergymen, nobles, craftsmen, soldiers and valets **eat a lot**.
Medieval feasts are **barbaric gatherings**, without any aesthetics (even bizarre ones) like the Romans.
Eating a lot was a sign of prestige. "**There is food for gentlemen and food for 'peasants'**. Piero de' Crescenzi (1233-1320) states that small seeds are hard to digest and are for oxen, horses and peasants, who do hard work.

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 con intarsi,i **candelieri**, le confettiere, e i bacili per lavarsi le mani erano incisi, oggetti pregiati sulla **credenza** (grande mobile di legno intarsiato) nella sala da pranzo. Era molto importante seguire la **buona educazione**

In the late Middle Ages the **table** was set with white embroidered **tablecloth**. Silver plates and mugs, enamelled salt shakers, inlaid chopping boards, **candlesticks**, candy dishes, and hand-washing basins were engraved, and precious objects were placed on the **sideboard** (a large inlaid wooden cabinet) in the dining room. It was very important to **follow good manner**.

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), usato come medicinale (salute). Confetture e pasticcini concludevano il convivio. Alla fine i cibi erano distribuiti ai cittadini

Wine was a pleasant drink, a servant or the host would fill the glasses. Wine was important in religion, had an auspicious function, used as a medicine. Jams and pastries concluded the banquet. At the end the food was distributed to the citizens.

Il monaco domenicano Savonarola era contro il lusso, vuole la **chiesa povera** è condannato a morte (1498).
Il **lusso della Chiesa** riprende anche nel cibo per onorare Dio.
I papi nel 1600 sono abituati agli eccessi. Il peccato della gola è tollerato

The Dominican monk Savonarola was against luxury, wanted the **church poor** and was condemned to death (1498).
The **luxury of the Church** resumes even in food to honour God.
The popes in 1600 are at their excess. The sin of gluttony was tolerated

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

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

In the early 1500s, the common **people** cooked chestnut polenta, bread soup, beans, chickpeas, peas. Meat was only for the rich.On feast days they used to eat a mixture of breadcrumbs, eggs and cheese stretched out like cylinders, cooked in broth . Still eaten today in Bologna, **passatelli** are delicious

Baldassar Castiglione publishes a code of conduct that refines customs and gives the rules of how to live. He introduces the constant use of the fork, which from now on is always used at the table by the nobility.

I Romani antichi conservavano il cibo in ossa o in pelli per proteggerli da aria e umidità. Poi in vasi con sale o affumicati. Nel medioevo in bottiglie di vetro. Nel1810 un pasticcere francese una bottiglia con tappo ermetico senza aria. Gli inglesi usarono la scatola di stagno per i soldati, ma solo solo nel 1866 con l'apriscatole si diffonde il cibo in scatola, poi Francesco Cirio con i pomodori

The ancient Romans preserved food in bones or skins to protect it from air and moisture. Then in jars with salt or smoked. In the Middle Ages in glass bottles. In1810 a French confectioner made a bottle with an airtight stopper without air. The English used tin cans for soldiers, but it was not until 1866 with the tin opener that canned food became popular, then Francesco Cirio with tomatoes.

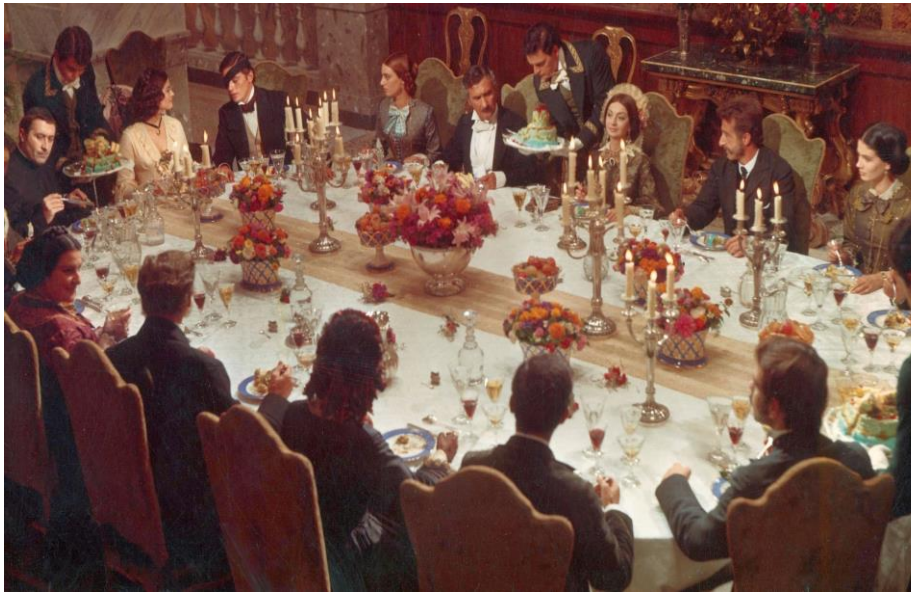
La **conservazione degli alimenti** nella scatoletta di latta diffonde il consumo di cibi a basso prezzo che arrivano in grandi quantità in nave e in treno

The **storage of food** in tin cans spread the consumption of cheap food that arrived in large quantities by ship and train

Nel **1900** i **Futuristi** sostengono i trasporti, ogni spostamento rapido, gli scambi continui, odiano il mangiare della tradizione, come la pastasciutta. Ma **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 dei poveri oggi è eccellente per la qualità e la salute



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

The Futurist art movement advocates transport, all rapid movement, continuous exchange, against traditional eating they hate it like pasta. But the **Italian bourgeoisie** remains faithful to the **tradition of family cooking**

People are sober, eating in family intimacy with **modesty**.

Even today it is not polite to eat in the street. Traditional food with good ingredients, simple for the poor.

The Mediterranean diet today is excellent for quality and health.

The director Luchino Visconti revives the luxury of the aristocracy at the table with Il Gattopardo (Tommasi di Lampedusa).

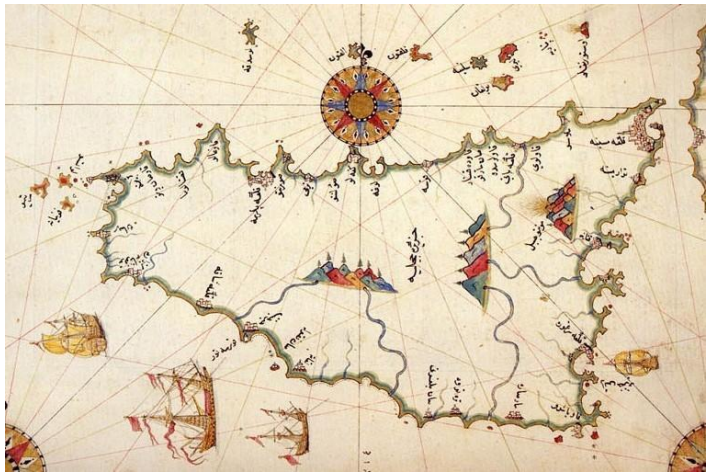
Cap. 2 La farina per la buona pasta

pag 21-22

La qualità della pasta dipende dalla qualità della farina. La farina dei piccoli produttori italiani è ottima. Produciamo e importiamo farina industriale dalle grandi piantagioni americane, canadesi e Est Europa.

The quality of the pasta depends on the quality of the flour from small Italian producers.
We produce and import industrial flour from large American, Canadian and Eastern European plantations.

La pasta è il piatto identitario della cucina italiana, oltre alla pizza. Prima dell'anno 1000 in Sicilia dominata dagli arabi arriva la **pasta secca** dei nomadi del deserto portata dal medio oriente.
La storia che Marco Polo porta gli spaghetti dalla Cina non è vera, fu scritta da un giornalista Americano sul giornale «Maccaroni News» (1925)!



Pasta is the identity dish of Italian cuisine, apart from pizza. Before the year 1000 in Arab-dominated Sicily came the **dry pasta** of desert nomads brought from the Middle East.

The story that Marco Polo brought spaghetti from China is not true, it was written by an American journalist in the newspaper 'Maccaroni News' (1925)!

Cap. 3 Bologna pag. 23-30

Bologna è in Emilia Romagna, **regione** è il **passaggio** tra Italia del Nord e Italia del Centro-Sud. Nella storia la cucina era molto varia, con piatti, diversi e diversi prodotti della terra tra Nord e Sud. Cibi della montagna, della collina, della pianura e delle coste. Ci sono menu di diverse provenienze.Bologna is in Emilia Romagna, the **region** is the between Northern and Central-Southern Italy. In history the cuisine was very varied, with different dishes and different products of the land between North and South.Food from the mountains, the hills, the plains and the coasts.There are menus of different origins.

La **prima cucina globale**, (non solo locale) della storia

The first global cuisine (not only local) in history

Bologna la città vista da sud

The city seen from the south

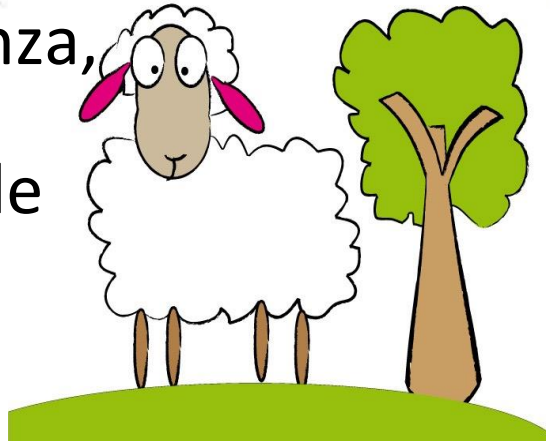
Bologna la città vista da nord

The city seen from the north

Bologna e anche la regione Emilia-Romagna hanno cucine diverse. E' l'unione di due regioni geografiche diverse: longobarda l'Emilia a nord e bizantina la Romagna a sud. Bologna nel centro

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

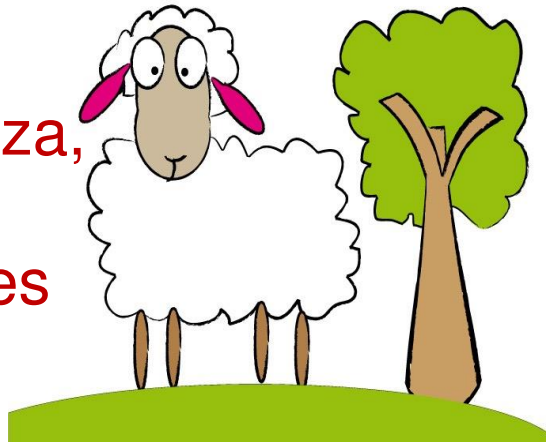
Pochi km a Sud di Bologna, in Romagna a Imola, Faenza, Ravenna si mangia la **pecora** (formaggi) per le influenze di Bisanzio, Grecia (Turchia)



Bologna and also the Emilia-Romagna region have different cuisines. It is the union of two different geographical regions: Lombard Emilia in the north and Byzantine Romagna in the south. Bologna in the centre.

In Bologna, Emilia, people eat **pork** (prosciutto and mortadella) because of German influences.

A few kilometres South of Bologna, in Romagna in Imola, Faenza, Ravenna **sheep** is eaten (cheese) due to influences from Byzantium, Greece (Turkey)



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**.

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

Bologna is **the *rich*** (fat) for good food, fat means well-being, rich. In Bologna, the land is fertile and you eat well! **Genoa**, on the other hand, is squeezed between the sea and the mountains and has no fertile land, which is why it was called the **skinny** one.
Typical products of Bologna are **mortadella**, **cold cuts**, **parmigiano reggiano** (also produced in Bologna) and typical dishes are Tortellini, Lasagne and Tagliatelle.

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».

The **prince** of Bolognese cuisine is the **tortellino**
It was the Christmas dish. A square filled with pork and veal, mortadella, Parmesan cheese and nutmeg. You close the corners of the square, turn it around your finger and it takes the shape of the navel, it is called "Venus navel".

Si mangiano in brodo
con una manciata di parmigiano

Eaten in broth with a handful of parmesan cheese

Le **tagliatelle al ragù** sono le regine della cucina. Gli “spaghetti alla bolognese” invece diciamo che non esistono a Bologna, perché la pasta secca è senza uovo degli spaghetti non assorbe il ragù per la superficie liscia.
Invece le tagliatelle di pasta fresca all’uovo assorbono il sugo per la superficie porosa

Tagliatelle with meat sauce are the queens of the cuisine.
We say Spaghetti Bolognese don’t exist in Bologna, because the dry eggless pasta doesn't absorb the sauce because of its smooth surface.
Fresh egg pasta, on the other hand, absorb the sauce because of their porous surface

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 gialla o verde con gli spinaci

Lasagne: several layers of pasta with meat sauce and béchamel sauce (a sauce made of butter, milk, flour and nutmeg), baked with Parmesan cheese on top. Yellow or green pasta with spinach

Altri piatti di pasta appetitosi sono entrati nella tradizione di cucina a Bologna:

i **tortelloni** di ricotta e spinaci,

i **tortelloni di zucca** con burro, salvia, parmigiano e pepe

gli gnocchi di patate al pomodoro

Other appetising pasta dishes have entered the culinary tradition in Bologna: **tortelloni** with ricotta and spinach, **pumpkin tortelloni** with butter, sage, parmesan and pepper, **potato gnocchi** with tomato

La **piada** o piadina è un cibo povero della Romagna diffuso a Bologna. E' **impasto di farina** non lievitato, acqua e «strutto» grasso di maiale (oppure olio, più delicato) cotta su una superficie molto calda

Si mangia con prosciutto, con verdure ''**squacquerone**'' morbido quasi liquido) e **rucola** (radicchio piccante). La piadina tradizionale è il **crescione** con verdure diverse tritate e ''saltate'' in padella.

The **piada** or **piadina** is a poor food from Romagna, popular in Bologna. It is a **mixture of unleavened flour**, water and pork fat (or oil, which is more delicate), rolled out with a rolling pin and cooked on a very hot surface

It is eaten with ham,vegetables, '**squacquerone**' (soft, almost liquid cheese) and **rocket** (spicy radicchio). The traditional piadina is «**crescione**» with various vegetables chopped and "sautéed" in a pan

Cap. 4 Seconda Parte Altre Informazioni pag. 33-40

La fama internazionale della cucina di Bologna deriva:
The international reputation of Bologna cuisine derives:
1 - dalla posizione geografica geographical position
a. passaggio tra nord e centro sud. Bologna è città di transito e accoglienza city of transit and reception.
2- La qualità dei prodotti The quality of products per terra fertile e il mercato efficiente.
3-. La buona gestione della campagna The good management of the countryside.
Con il controllo diretto the direct control la campagna è assoggettata agli interessi della città The countryside is subject to the interests of the city.
Altre città avevano buona organizzazione (Milano, Firenze e altre)
4 - dagli studenti dello Studio di Diritto Romano **Università** (1088) Autentica Habita di Federico 1° Hoenstaufen Barbarossa del 1155 è la Costituzione dei diritti e dei privilegi speciali e immunità giuridiche degli studenti.
Il **mito gastronomico** the cooking myth dipende dall'Università.
Già nel 13º secolo libri celebrano la ricchezza della cucina bolognese, nella Francia del Nord nasce l'immagine di **Bologna la Grassa, Bologna la Dotta.**
The image of Bologna as the fat and the rich was born in the north of France

I mercati erano già nel 1300 una complessa organizzazione Markets were already a complex organisation in the 1300s scambi internazionali, botteghe specializzate per cittadini ricchi e poveri, macellerie e salumerie come street food.
Apprezzavano più l'esotico che il tipico. They appreciated the exotic more than the typical nel 1639 nel menu dei tribunali di Bologna c'era una zuppa alla **polacca**, piatti **francesi**, braciole **fiorentine**, pasticcini alla **genovese** e altri piatti non locali.

Il prosciutto è locale, arrivato a Roma nel II secolo a.C. dalla Gallia, cibo dei Celti.
Anche la **la mortadella** tipica bolognese, è un'altra influenza germanica un esempio di grande wurst (carne cotta con spezie insaccata) arriva da cuochi tedeschi a Bologna.

Solo nel 1789 la dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino stabilisce l'uguaglianza

Le persone erano diverse nel Medioevo per natura e nel corpo e per **il genere** e **posizione sociale. People were different for gender and social role**

L'alimentazione era diversa per i poveri e per i ricchi Nutrition was different for poor and rich people come per gli animali. I cavalli mangiavano fieno e gli asini paglia.

Il riso rice era solo) l'ultima risorsa dalle paludi (**march**)dove veniva coltivato, era considerato sporco, nel 1563 era **vietato seminare** il **riso it was forbidden to sow rice** nella zona di Bologna, sono sospettosi.

I ricchi cittadini mangiano solo grano nobile frumento e carne.

Mangiare molto Eating a lot nel medioevo era segno di forza e **ricchezza richness**. Era un **obbligo per chi regnava It was an obligation for those who reigned**.

I prodotti tipici italiani hanno il nome di una città (la marca il brand) anche se sono prodotti in altri luoghi **the brand of a city even when produced in other places.**
Massimo Montanari: "nel Gioco dell'Oca **Snakes and Ladders** del 1691, ci sono i pinoli **pinenuts** di Ravenna, la trota **trout** di Mantova, I broccoli di Napoli, la salsiccia **sausage** di Modena, il formaggio **cheese** di Piacenza, la torta **pie** di Genova, la mortadella di Bologna. Bologna è il punto di arrivo dei diversi prodotti. **Bologna is the point of arrival of the different products.**
È una linea culinaria italiana **an Italian culinary line.**"
Ci sono ricette di diverse provenienze nei menu di tutta Italia.
La fama di Bologna è alta, ma le sue proprie particolarità locali non sono così numerose **Bologna's reputation is high, but its own local peculiarities are not as numerous**

il padre di Goethe di una osteria di Bologna:"**ci sono due tavole: una alla francese/italiana, l'altra alla tedesca, nel XVIII secolo a Bologna c'era una cucina multiculturale!**
There are two tables: one in the French/Italian style, the other in the German style, in the 18th century in Bologna there was a multicultural cuisine!
Anche uno dei fondatori dell'università Warnerius (Irnerio) era tedesco Teutonicus. C'erano professori tedeschi e altre nazionalità con **46 gruppi nazionali di studenti e professori** **46 national groups of students and teachers** fino al 1553 (per la Controriforma e il controllo della Chiesa). I gruppi erano integrati nella città non in spazi separati come il collegio di Spagna, ancora oggi interdetto ai non spagnoli. Fra tutti gruppi la nazione germanica era la più numerosa e avevo ruolo importante nella società bolognese. Gli statuti aprivano a membri di molte nazioni: **danesi,** boemi, moravi, lituani, svedesi, **norvegesi,** scozzesi, polacchi, ungheresi, fiamminghi, alsaziani, borgognoni. Si raccomandava di instaurare buoni rapporti.
Studenti e professori accompagnati da **persone di servizio, cuochi**, **servants**, **cooks** nel medioevo la cucina tedesca era molto apprezzate in Italia.
Molti cuochi tedeschi lavorano per le famiglie bolognesi.

Esempi di abbondanza Examples of abundance

Nel 1556 un editto prescrive il minimo menu a Bologna da servire la sera e la mattina nelle Osterie:

“Nei giorni di Carne:

Tipi di Carne (pollo, capretti, agnelli, vitella e selvaggina di stagione) almeno due tipi, sia arrosto che bollito, con antipasti, poi frutta e formaggio dopo Il pasto.

I menù di Artusi sono oggi pesanti e abbondanti.

130 anni fa un pasto borghese era composto da minestra e da almeno tre secondi: la trinità del fritto, dell’arrosto e del bollito. Alla fine sempre formaggio frutta dolce 130 years ago, a middle-class meal consisted of soup and at least three main courses: the trinity of fried, roasted and boiled meat. At the end always cheese, sweet fruit.

Prima era ancora più abbondante, Artusi elimina gli altri piatti intermedi (finger food, stuzzichini) tra una portata dell’altra: costolette di agnello, polenta pasticciata, gnocchi alla romana, fonduta, tortino di pomodori, salsiccia con le uova. Nei giorni di Vigilia

pesce fresco, salato, minestra, frutta e altre cose, il pane che è sempre buono e bello e il vino di due tipi almeno.”

“Non alzare troppo i prezzi, non dare vivande cattive, falsificate, o mal conservate, per un preciudizio al buon nome di Bologna”

Bologna nel 1200 è **Orto di Roma**

"La cintura di orti attorno al centro di Bologna **era l'orto urbano in the Middle Ages it was the urban garden**.

Qualcosa ricresce sempre.

Le olive di Bologna famose si scrive alla fine del 1300

Bologna's olives were long famous in the late 1300s. (come quelle spagnole), distribuite in Lombardia, Romagna, Firenze e a Roma.

Bologna era l'ultimo limite a nord dell'olio di oliva in Emilia

Bologna was the last northern limit for olive oil in Emilia.

L'olio si usava (soprattutto nei periodi di astinenza) al posto di strutto (grasso di maiale) e al burro più apprezzato.

Le specialità dell'orto erano i **finocchi di Bologna Bologna's fennel** candidi e dolci. Anche la frutta è di ottima qualità e controllata.

Mozart nell'estate del 1770 Bologna per studiare e sostenere l'esame di composizione scrive che a Bologna ha trovato

"I più prelibati fichi, meloni e pesche"

The most delicious figs, melons and peaches.

Cap. 5 Approfondimenti (sintesi) pag. 40- 44

In questa parte ci accompagnano: **Massimo Montanari,** storico medievista dell'Università di Bologna e **Piero Camporesi,** fu professore di letteratura (Università di Bologna), **Marino Niola,** antropologo (Università di Napoli), **Pellegrino Artusi,** gastronomo e letterato, **Olindo Guerrini (pseudonimo Lorenzo Stecchetti)** bibliotecario e scrittore, **Giuseppe Prezzolini**, giornalista, critico letterario e citiamo **Alessandro Manzoni** scrittore

1. Gli spaghetti non vengono dalla Cina (Marco Polo) **Spaghetti are not from China**

2. Gli spaghetti alla bolognese esistono solo fuori Bologna,
ma furono un piatto servito a Torino in due ristoranti per uniformare la vita italiana. **Spaghetti Bolognese only exists outside Bologna,but was a dish served in Turin in two restaurants to standardise Italian life**

3. Gualtiero Marchesi (il maggior esperto di cucina italiana) dimostra che la stessa pasta tagliata in diverse forme (esistono 1700 nomi) cambia sapore, perchè **cambia la cottura, la quantità di condimento changes the cooking, the amount of seasoning** che trattengono, alcuni sapori profondi della pasta si smarriscono nel taglio piccolo, ma altri prendono rilievo o vengono in superficie nelle diverse misure. Anche **le consistenze diverse generano percezioni gustative diverse different textures generate different taste perceptions**. Anche **il metallo della forchetta cambia la temperatura the metal of the fork changes temperature** rispetto al legno

4. Marchesi critica (2008)la guida Michelin 26 ristoranti francesi e solo 5 italiani. Gualtiero Marchesi (Italy's foremost culinary expert) criticises the Michelin guide 26 French restaurants and only 5 Italian ones

5. Marino Niola sostiene la cucina tradizionale, contro le trasformazioni, la Dieta Mediterranea è Patrimonio dell'Unesco. Marino Niola supports traditional cuisine, against transformation, the Mediterranean Diet is a Unesco World Heritage Site.

6. Montanari sostiene invece che le tradizioni non possono essere conservate, non sono più autentiche oggi. Seguiamo le ricette tradizionali, ma le adattiamo con i prodotti, gli strumenti di cucina e il modo di mangiare oggi. Le ricette inoltre non hanno origine nel luogo in cui si sviluppano, ma dove si trasformano. La pasta come piatto dominante si afferma a Napoli nel 1600, poi tra il 1800 e il 1900 diffonde nel nord Italia. Montanari argues instead that traditions cannot be preserved, they are no longer authentic today. We follow the traditional recipes but we adapt them with the products, the cooking tools and the way of eating today. Moreover, recipes do not originate where they develop, but where they are transformed. Pasta as a dominant dish became established in Naples in 1600, in Italy between 1800-900 it spread to northern Italy

Riprendere le tradizioni locali, dare carattere alla cucina **Taking back local traditions, giving character to the cuisine**

La cucina italiana è identitaria. Ha carattere antico e gusti moderni. Ha una **solida tradizione. Può accogliere altri prodotti e altre ricette senza perdere italianità** **It can welcome other products and other recipes without losing italian character**
Su un giornale web " magazzino Italiano di cucina internazionale" si dice che **15 anni fa la cucina nordica era una fusione di diverse cucina** **15 years ago nordic cuisine was a fusion of different cuisines**: francese, foie gras, italiana: olio extravergine d'oliva, e cucina nordica. Perché usare formage blanch francese invece di Skyr dei Vichinghi? René Redzepi (Copenaghen, 15 dicembre 1977) del ristorante Noma, a Christianshavn è inventore della **Ny nordiske køkken**, la **New nordic cuisine**,la cucina nordica, la riscoperta di ingredienti, cottura e conservazione. Redzepi aprì il **Noma** nel 2004 a 27 anni usando solo prodotti nordici stagionali, facendo **foraging**, **raccolta di ingredienti selvatici:** 3 stelle Michelin, eletto quattro volte miglior ristorante del mondo per la classifica **The World's 50 Best Restaurants**

Il piatto identitario italiano “ Gli spaghetti al pomodoro” sono la combinazione di diversi ingredienti di provenienza diversa. Sono **artificiali** (**made)** non naturali. Tutto è coltivato.
Piero Camporesi: la cucina “tradizionale” è **kitscht,** non è autentica. Confronta le regole della cucina con la linguistica, la grammatica sono le ricette, il vocabolario gli ingredienti, ma i discorsi (come la cucina in casa) sono soggettivi. Sostiene che **Pellegrino Artusi**, con “**La scienza in cucina” 1891 ricettario è riuscito a unificare la cucina italiana, dove Alessandro Manzoni non è riuscito a unificare la lingua con il suo romanzo. “.. non tutti leggono, ma tutti mangiano” A.Manzoni did not succeed in unifying Italy with the national Italian speech, why did Artusi with his cooking recipes succeed in unifying a national identity in the kitchen?**
Piero Camporesi replies '... not everyone reads, but everyone eats’.
Pellegrino Artusi romagnolo, vive a Firenze raccoglie le ricette conosciute e sconosciute. esorta a diffidare dei libri di cucina, sono ” **per la maggior parte fallaci e incomprensibili be wary of cookery books, they are 'mostly fallacious and incomprehensible, especially the Italian ones**. **La cucina è ripensamento** sistematico **della tradizione Cooking is rethinking tradition.**

Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti); poeta bibliotecario dell'Università di Bologna, scrisse 800 ricette: "**L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa**" **The art of using leftovers from the canteen**, un ricettario per riciclare. **E' la risposta anti borghese al libro-bibbia It is the anti-bourgeois answer to the bible book** " La scienza in cucina" del suo amico Pellegrino Artusi **of his friend Artusi**, dedicato alla buona borghesia, ma "estrema sobrietà a tavola" era raccomandata ai poveri per lavorare. Olindo Guerrini risponde allegramente con l'arte degli avanzi.

Giuseppe Prezzolini, (1882-1982 fondatore nel 1908 de **La Voce**, rivista di cultura, professore alla Columbia University di N.Y.)
1."Gli spaghetti al pomodoro sono la nostra identità italiana…un attimo assoluto di felicità, che illumina..la tenebra in cui viviamo….anche il piatto di spaghetti sulla tavola è importante quanto una dottrina filosofica." **Spaghetti with tomato sauce is our Italian identity. A plate of good pasta is an absolute moment of happiness, illuminating for a moment the thick darkness in which we live. In this world, even the plate of spaghetti on our table is as important as a philosophical doctrine**. 2."L'opera di Dante è il prodotto d'un singolare uomo di genio, gli spaghetti sono l'espressione del genio collettivo del popolo italiano». **Dante's work is the product of a singular man of genius, while spaghetti is the expression of the collective genius of the Italian people.**3."Eppure né gli spaghetti né il pomodoro sono italiani. Eppure quando si dice «spaghetti al pomodoro» tutto il mondo pensa all'Italia" **Yet neither spaghetti nor tomatoes are Italian. Yet when you say 'spaghetti with tomato sauce', the whole world thinks of Italy.**

Cap.5 **Approfondimenti** pag. 45-66

Un piatto tipico locale esprime l'identità culturale del luogo dove si sviluppa la preparazione.
Non c'entra il luogo di origine degli ingredienti per l'identità. A typical local dish expresses the cultural identity of the place where it is prepared. The place of origin of the ingredients has nothing to do with identity. Tutti i piatti e tutte le culture sono il risultato dell'ambiente, dove incontri diversi compongono il mosaico della crescita.

Gli spaghetti al pomodoro sono una identità italiana per la cultura, sono un prodotto globale non locale per **gli ingredienti ingredients** di diverse provenienze.
La tradizione degli spaghetti e della pasta sono autentiche perché subiscono. innovazioni permanenti.
1. pomodori, 2. olio, 3. aglio, 4. parmigiano, 5. basilico, 6. peperoncino, 7. spaghetti

I pomodori Tomatoes dal Sud America si diffondono in Spagna nel 1540 e in Italia nel 1596.
La prima salsa al pomodoro in Italia era detta “salsa spagnola” con l’aceto. (era dunque un gazpacho) non adatto a condire la pasta. Dalla salsa spagnola si elabora la conserva di pomodoro, condita con olio, peperoncino e timo o maggiorana, poi sostituiti con basilico. Per gli spaghetti si usa il sugo di pomodoro.

L’olio di oliva Olive oil segno di civiltà per ungere il corpo nell’antichità, in cucina c’erano altri condimenti più consistenti, il burro o lo strutto (grasso di maiale). Nel medioevo l’olio di Bologna era di ottima qualità. Nel XIX secolo la produzione diventa per uso industriale. Alla fine del secolo si sospende la coltivazione e di ulivi per il freddo (-10 gradi per 10 giorni) che rovinò e radici degli alberi. Negli ultimi tempi si è ripresa la coltivazione di ulivi sulle colline.

L’aglio Garlic appare in Siberia e nel bacino del Mediterraneo 4000 anni fa. In Egitto è il sgradito agli dei, ma è nutriente e sano, lo mangiano gli schiavi, pane aglio e mezza cipolla. L’aglio è citato anche nella Bibbia quando gli Ebrei in fuga dall’ Egitto abbandonano l’aglio che è prezioso. Per i greci è un medicinale, rosa fetida, appartiene agli inferi, Ulisse lo usa per proteggersi dalla magia di Circe. Per i romani l’espressione puzzare di aglio” significa esser delle classi inferiori. L’aglio non compare fino al 1700 quando si usa il condimento del formaggio e burro.

Il peperoncino Chili pepper viene dal Messico, Si diffonde in Europa dove usato al posto del pepe, commerciato dai Veneziani dall’oriente un prodotto di lusso. Il peperoncino è coltivato in Calabria, come prodotto identario. E’ una verdura, non una spezia, o consumato fresco, congelato o essicato.

Il basilico basil è di antica provenienza **indiana**, molto usato in passato in Grecia, in Egitto e a Roma, ma non si usava nel Medioevo, usano la maggiorana, simile al timo. Il basilico è la base del “Pesto alla genovese”, un condimento identitario ligure, gli emigrati genovesi in America pensavano al pesto, nostalgia di quel profumo che ricorda la terra.

Il parmigiano è **formaggio locale local cheese** “grana” della Pianura del Po, una grande forma di “cacio” di mucca del Medioevo per condire la pasta, con burro, o grasso (strutto). A Bologna (si chiama) la “forma”, prendeva il nome dalla città di produzione (piacentino, lodigiano, bolognesano, milanese). Il secolo scorso Parma e Reggio hanno fatto un Consorzio con il nome commerciale “Parmigiano Reggiano”. Il consorzio ha inglobato la produzione di grana delle altre città emiliane compresa Bologna. La produzione dello stesso formaggio aldilà del fiume Po, prende il nome del consorzio “Grana Padano”. Ci sono altre ottime produzioni di grana di qualità come il Trentin Grana. Il proverbio “ ..come il cacio sui maccheroni" significa “essere perfetti insieme”. Il formaggio era il pecorino, il cacio, è nato in Italia nei monasteri cistercensi tra XII e XIII secolo. La pasta con formaggio diventò l’alimento di sopravvivenza dei napoletani "mangiamaccheroni". Alla fine del XVIII secolo "i maccheroni erano serviti per strada, street food nei quartieri popolari a Napoli

Pasta, maccheroni, spaghetti

Da dove vengono gli spaghetti? Where do spaghetti come from?
Il mercante veneziano Marco Polo (scrive Il Milione, diario di viaggio ma non parla di spaghetti). Nei libri di storia è scritto che ha portato gli spaghetti dalla Cina. E' una favola inventata da un giornalista americano pubblicato nel 1928 sulla rivista Macaroni Journal.

La pasta nasce come una variazione del pane, un impasto non lievitato, steso col mattarello (a Roma tracta) per farne un grande foglio (la lagana). Viene essiccata conservata in strisce o fili (come spaghetti o tagliatelle) che si asciugano rapidamente, ci sono tracce scritte in Persia (cuneiformi) su una tavoletta di argilla.

La pasta è usata in Grecia (laganon) e a Roma (nella raccolta di ricette "De re coquinaria" di Gavio Apicio I sec a.C.), ma è poco diffusa perché seguono il principio di **temperare con gli opposti, al secco oppongono l'umido, al caldo il freddo temper with opposites, to dry oppose wet, to hot oppose cold**. Ci sono due 2 modi per cuocere i cereali:
a. **calore secco dry heat** (forno, piastra, griglia, sotto la cenere) per **gli impasti dough** (il pane e le focacce)
b. **calore umido humid heat** (paiolo, pentola, tegame) per **le farine flours** con acqua (polente, pappe).
La cottura della pasta è invece una innovazione successiva: si cuoce in acqua (come le pappe, ma si impasta (come il pane).

La pasta secca dry pasta si conserva e si trasporta facilmente e si diffonde, dall'antica **Persia** la pasta arriva in Palestina, in Israele e tra le popolazioni nomadi del deserto. **Gli arabi nel Medioevo** introducono la pasta in **Sicilia,** nel 1152 un documento di Endrisi (Al-Indrisi geografo arabo del re Ruggero) riporta che "a Trabia **vicino a Palermo si fabbrica tanta pasta a lot of pasta is made near Palermo** e si porta in tutte le parti, in Calabria, in altri paesi mussulmani e cristiani con tante navi".

Nel medioevo (laxania) si mangiava con le **mani hands**, con il **cucchiaio spoon** per il brodo, e con **un unico coltello only one knife** per tutti i commensali. La **forchetta fork** comincia a essere usata con la pasta condita con burro o grasso (strutto), ma è poco gradita (fino al 1700), perché **altera il sapore alters the taste**. E' vero?
La risposta è di Gualtiero Marchesi che abbiamo visto prima.

Nel Rinascimento la pasta diventa un genere, si usa **al singolare in singular form**. In francese invece si usa al plurale "pâtes", per indicare la molteplicità, in Italia al singolare, la pasta è un simbolo assoluto, un singolare di identità e di costume.
La pasta condita ha successo perché può essere mangiata nei giorni di Cibi di magro (Quaresima, Venerdì, Penitenze, per circa 150 giorni all'anno era proibito mangiare la carne).

Nel 1630 a Napoli si allarga il consumo della pasta **consumption of pasta** anche tra il popolo, la pasta con il burro e il formaggio per due ragioni
a. la carenza di carne e verdure che erano le basi dell'alimentazione dei napoletani,
b. l'invenzione della impastatrice meccanica **mechanical mixing machine** e della trafila, la macchina che dà forma alla pasta. La pasta si diffonde da Napoli al sud poi a nord **Pasta spread from Naples to the south and then to the north.**

"Cambia la grammatica alimentare" **The food grammar changes**, scrive Montanari seguendo Camporesi: "i prodotti sono il lessico della cucina, le regole di preparazione sono la morfologia, la sintassi sono i piatti del menu, i modi sono la retorica".
A Napoli cambia la sintassi, la pasta diventa il soggetto, l'aggettivo **In Naples the syntax changes, pasta becomes the subject, the adjective**, nel medioevo si usava come contorno alla carne
Cambia la cottura, la pasta deve rimanere consistente per la masticazione "al dente" distanziata dal condimento che dà sapore ma non dà consistenza e non si mastica.
La pasta rimane oggi un aggettivo un contorno **Pasta remains today an adjective a side dish** nella cucina in Germania, in Francia, in Danimarca e nel nord Europa, fedele alla tradizione dei ricettari medievali e rinascimentali.
La pasta in Italia è dominante, la carne nel ragu è aggettivo condisce la pasta **Pasta in Italy is dominant, meat in ragu is adjective seasoned pasta**, è un rovesciamento del 1600 a Napoli.

Solo nel 1800 e nel 1900 anche nel nord Italia la pasta diventa cibo prevalente, cibo tipico italiano. Identità italiana. Only in the 1800s and **1900s did pasta become a prevalent, typical Italian food in northern Italy. Italian identity**. L'uomo è connotato per ciò che mangia. I "**mangiamaccheroni**" erano i **Siciliani nel 1400**, maccheroni significava pasta in generale(oggi sono un tipo di pasta a tubo) nel 1600 i **napoletani mangiaspaghetti**. Queste parole erano usate nel secolo scorso per gli italiani del sud meridionali emigrati nelle industrie del nord.

Nel 1861 nasce l'Italia Unita, l'annessione militare del sud Italia sotto la corona del Re piemontese **1861 saw the birth of United Italy, the military annexation of southern Italy under the crown of the Piedmontese king.** Il Primo Ministro Cavour rappresenta in codice segreto l'annessione del sud Italia come "una mangiata di pasta", la Sicilia come "arance," ,e la conquista di Napoli ".. i maccheroni sono cotti e noi li mangeremo!"

Le abitudini culturali non si integrano, ma quelle alimentari dal sud si diffondono a nord e la pasta diventa identità italiana **Cultural habits do not integrate, but food habits from the south spread to the north, and spread northwards and pasta became an Italian identity.**

Le differenze idi vita restano profonde, solo con la prima guerra mondiale i giovani militari del nord, del sud e centro, si incontrano e si riconoscono per le diverse culture.

Così la **pasta dalla Persia**, introdotta dagli **arabi in Sicilia** diventa il cibo identitario dell'Italia, **Patrimonio dell'Unesco (Unesco Heritage) per la dieta mediterranea.** Oggi ci sono **1700 nomi di pasta in Italia**, la stessa forma con piccole differenze assume nomi locali diversi.

La stessa pasta in forma diversa cambia sapore?

La forma della pasta dà uno stimolo diverso sul palato. La forma è dominante sulla la sostanza.

Gualtiero Marchesi, fondatore della moderna cucina italiana, fa un piatto di pasta con 4 tipi di pasta di forma diversa conditi tutti nello stesso modo, con formaggio, alla maniera medievale.

Does the same pasta in a different shape change its taste?

The shape of the pasta gives a different stimulus on the palate. The shape is dominant over the substance.

Gualtiero Marchesi, the founder of modern Italian cuisine, makes a pasta dish with 4 types of pasta of different shapes, all dressed in the same way, with cheese, in the medieval way.

Non è una provocazione, a seconda della forma della pasta **cambia la cottura, la quantità di condimento changes the cooking, the amount of seasoning** che trattengono, alcuni sapori profondi della pasta si smarriscono nel taglio piccolo, ma altri prendono rilievo o vengono in superficie nelle diverse misure. Anche **le consistenze diverse generano percezioni gustative diverse different textures generate different taste perceptions**. Anche **il metallo della forchetta cambia la temperatura the metal of the fork changes temperature** rispetto al legno

Gualtiero Marchesi 1930-2017 è il più famoso cuoco del mondo perché ha fondato la moderna cucina italiana. **Gualtiero Marchesi 1930-2017 is the most famous chef in the world because he founded modern Italian cuisine.**

Nel giugno 2008 Marchesi contesta il sistema dei punti della "Guida Michelin" che "ha riconosciuto il massimo punteggio solo a 5 ristoranti italiani **only to 5 Italian restaurants** e a 26 ristoranti francesi **to 26 French restaurants**. "Uno scandalo-dice Marchesi **It is a scandal, says Marchesi**- la passione per la cucina non può essere subordinata ai voti " spinge i giovani a lavorare solo in modo solo tecnico per avere le stelle Michelin.

Così Marchesi restituisce le stelle **Marchesi gives back the stars**, gli interessano i commenti non punteggi. Nel 2009, il nome del ristorante di Marchesi è sulla guida senza punti e senza i commenti.

(**Gualtiero Marchesi, novembre 2008)In June 2008, Marchesi denounced the scoring system of Michelin, and "returned" the stars, challenging the voting system of the guide, and claiming to only want to receive comments and ratings. As a result, the 2009 edition, "disappears" the Marchesi restaurant, being cited as the restaurant in which, without any of the comments taken from Marquesas. (incomplete)**

"What makes me indignant is that we Italians are still so naive as to entrust the success of our restaurants – despite the great strides that the industry has made – to a French guide, that last year, as usual, assigned the highest score to just five Italian restaurants, compared to 26 French. If this isn't a scandal, what is it? [...] When, in June, I became polemical with Michelin I did it to set an example, to alert young people to help them understand that the passion for cooking cannot be subject to a vote. I know for certain, however, that many of them sacrifice themselves and work themselves to exhaustion in order to gain a Michelin star. It is neither healthy nor fair."

Le torte salate Vegetable pies di verdure di Bologna sono famose nel medioevo nel Rinascimento per la qualità delle verdure degli orti.
Maestro Martino il più famoso cuoco del 1400 "De arte coquinaria" parla del**la torta bolognese: bietole tritate, formaggio grattugiato (molto grosso), da mescolare a erbe aromatiche (prezzemolo e maggiorana), spezie (pepe e zafferano), uova, condimento di strutto (grasso) o burro, tra due strati di pasta da cuocere in padella**.
Bolognese pie: chopped chard, grated cheese (very thick), to be mixed with aromatic herbs (parsley and marjoram), spices (pepper and saffron), eggs, seasoning of lard or butter, between two layers of pasta to be cooked in a pan.

La pasta ripiena Filled pasta è l'incontro tra due abitudini alimentari: la pasta e le torte (salate). La pasta diventa il contenitore di verdure, carne formaggio. E' una specificità italiana, che si trova anche in Cina
Il **raviolo** è la polpettina interna, chiusa nel **tortello**.
Nel XVI secolo **il tortello è il figlio della torta Tortello is the son of the pie** per Teofilo Folengo, monaco e poeta "maccheronico" (scorretto per gioco).

“La dieta mediterranea” libro degli antropologi Marino Niola e Elisabetta Moro
Dieta in greco “Diaita” significa disciplina, cura del corpo, modo di vivere salutare e mangiare in modo tradizionale.
La dieta mediterranea è cucina tradizionale italiana del sud
Patrimonio UNESCO2010: Intangible Heritage.
FAO (Food Agriculture Org): alimentazioni sostenibili per il pianeta, OMS (World Health Org): modello nutrizionale per il futuro.
Gusto e salute. Cultura e identità. Stagionalità e biodiversità. Lotta allo spreco **Taste and health. Culture and identity. Seasonality and biodiversity. Combating waste.** Era cibo per i poveri, oggi è molto considerata dall’alta cucina per la sua varietà. La Dieta Mediterranea è un business del Made in Italy.
Spaghetti al pomodoro, pasta, verdure zuppe.
La sana alimentazione tradizionale dell’Italia povera del sud è la base della dieta mediterranea autentica.

Per Marino Niola la moda della cucina mette “io” al posto di “Dio” **I in the place of God**. Il piacere della tavola diventa una celebrazione religiosa pagana **pagan religious celebration**.
I riti delle cene e aperitivi la dieta come una penitenza **diet as a penitence**. Il dietologo **dietician** prende il posto del confessore **confessor**.

Marino Niola fa riferimento al critico di letteratura **Piero Camporesi**, **la"corretta" alimentazione è un' ossessione della nuova società** **'correct' nutrition is an obsession of the new society**, per l' "ideologia dietetica" "gli alimenti calibrati e bilanciati come all'allevamento dei polli.

19**80 modernizzazione di impianti, strutture dei ristoranti** **modernization of facilities, restaurant structures.** I cuochi inventano **ricette stravaganti** **extravagant recipes** come "risotto con le fragole". Basta con la tradizione, si buttano le vecchie madie e i tavoli antichi per mobili nuovi di laminato (plastic laminate).

1990 si ritorna **goes back to** al tipico, al **tradizionale** **traditional**, molti locali ritornano all'arredamento precedente con modelli di vecchi mobili, cercando le ricette della nonna. Ma non è più la cucina autentica, neanche l'arredamento.

Marino Niola non è contento che si trasformi la cucina tradizionale **Marino Niola is not happy with the transformation of traditional cuisine**. Siete d'accordo con Niola?

Massimo Montanari non è d'accordo! Ogni piatto della tradizione non può restare uguale Massimo Montanari disagrees! Every traditional dish cannot remain the same. Cambia il contesto, i prodotti e **cambiano i gusti Tastes change**. Ogni piatto è una elaborazione continua, **piatto tradizionale è sempre trasformato the traditional dish is always transformated** e diventa un nuovo prodotto.
Il mito dell'origine non si perde, ma non definisce lo sviluppo in una direzione fissa The myth of origin is not lost, but it does not define development in a fixed direction.
E' il contesto che permette al seme (origine) a diventare albero.

La cucina è artificiale. Non c'è maggiore valore naturale nella cucina del passato Cooking is artificial. There is no greater natural value in the cuisine of the past. E' artificiale come la cucina di oggi. **La preparazione del pane e dei suoi ingredienti è artificiale come la Coca Cola The preparation of bread and its ingredients is as artificial as Coca Cola.** Occorre **un processo di 9 mesi per arrivare dal seme al pane a 9-month process from seed to bread** (seminare, raccogliere, macinare la farina, poi il fornaio che prepara il pane. La natura viene convinta e obbligata a produrre per noi.

Piero Camporesi (1980) “ ciò che viene oggi propinato all’insegna del **‘tipico’ tipic, del ‘caratteristico’ characteristic, del ‘paesano’ villager, del ‘casalingo’ housemade è** quasi sempre **kitsch” e la cucina cambia the cooking changes**.

In cucina si può **recuperare** la **tradizione e modificarla keep up the tradition and change it**. Ma anche la cucina popolare cambia perché **non ci sono più gli elementi concreti di quella tradizione the concrete elements of that tradition are no longer there.**

Come **la lingua cambia language changes**, la grammatica, il lessico, non si parla come 100 anni fa.

Attenzione alla dieta mediterranea Unesco.

Pellegrino Artusi "La scienza in cucina, Manuale pratico per le Famiglie 1891

Tutte le nazioni civili hanno un trattato di cucina. Nel 1891 Pellegrino Artusi pubblica un trattato organico in ottima lingua italiana **All civilised nations have a treatise on cooking. In 1891 Pellegrino Artusi published an organic treatise in excellent Italian.**

Artusi esorta a diffidare dei libri di cucina, sono " per la maggior parte fallaci e incomprensibili specialmente quelli italiani" **be wary of cookery books, they are 'mostly fallacious and incomprehensible, especially the Italian ones**. **La cucina** è arte combinatoria, soprattutto **è ripensamento** sistematico **della tradizione Cooking is rethinking tradition.**

I menù di Artusi sono oggi pesanti e abbondanti. **130 anni fa un pasto borghese era composto da minestra e da almeno tre secondi: la trinità del fritto, dell'arrosto e del bollito. Alla fine sempre formaggio frutta dolce 130 years ago, a middle-class meal consisted of soup and at least three main courses: the trinity of fried, roasted and boiled meat. At the end always cheese, sweet fruit.**

Artusi è un signore borghese, figlio di un droghiere di Forlinpopoli villaggio della Romagna, commerciante, in tempo di industrializzazione e di economia agricola dominante (città-campagna) quando **i contadini veneti mangiavano abitualmente la polenta e quelli del sud le olive, i pomodori e le fave when the peasants of Veneto used to eat polenta and those of the south olives, tomatoes and broad beans.**

A casa sua (Piazza D'Azeglio a Firenze) prepara i pacchi, spedisce i suoi libri in tutta Italia. Esplode il successo con nuove edizioni sempre ampliate. **L'Italia è una nazione unita da 30 anni, il ricettario riunisce le diverse cucine regionali in un'unica cucina italiana, Italy has been a united nation for 30 years, the cookbook brings together the different regional cuisines into a single Italian cuisine,**
Per unificare l'Italia, "La scienza in cucina" ha fatto di più dei Promessi Sposi di Alessandro Manzoni che voleva uniformare le parlate italiane con la lingua italiana di Dante To unify Italy, La scienza in cucina' did more to unify Italy than Alessandro Manzoni's 'Promessi Sposi' (The Betrothed), which sought to standardise Italian speech with Dante's Italian language. La gente parlava lingue regionali o dialetti locali, solo il 2,5% della popolazione usava l'italiano. Le abitudini di vita erano diverse, nord, centro e sud, villaggi dispersi in montagna e nelle isole. Pellegrino Artusi ha creato con il ricettario una identificazione nazionale, **tutti uguali a tavola all the same at the table**.
La lingua si uniforma 70 anni dopo con la televisione negli anni '60 del secolo scorso Language standardised 70 years later with television in the 1960s.
Due culture Emilia- Romagna e Toscana Two cultures Emilia-Romagna and Toscana divise dagli Appennini. Artusi è romagnolo e vive a Firenze
Zuppa toscana Tuscan soup, simbolo di **parsimonia thrift**, frittate fiorentine, troppo sottili, il mondo gastronomico **toscano, magro** spiccato (preciso e definito), **uso dei diminutivi (Brodini, Biscottini, zuccherini), a tutto si dà leggerezza e liquidità use of diminutives (Brodini, Biscottini, zuccherini), everything is given a lightness**. Mettono gli ortaggi in modo vago dappertutto, cibi troppo gentili, la pasta si sfalda nella cottura.
Diversa la cucina romagnola, bolognese e della Pianura del Po, molto condita usa accrescitivi (lo zampone, il panettone) è pesante The cuisine of Romagna, Bologna and the Pianura Padana is different, very seasoned with additives (zampone, panettone) and heavy, per "digerire una minestra di tagliatella ci vuole l'aria di Romagna" a Bologna il clima richiede molta sostanza. Invece della zuppa (toscana di verdure) a Bologna ci sono i tortellini e gli stricchetti (farfalle), i maccheroni alla bolognese (maccheroni significava "pasta"), di cui anche gli spaghetti.

Il poeta Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti); bibliotecario dell'Università di Bologna, scrisse "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa" **The art of using leftovers from the canteen,** un ricettario con gli avanzi della mensa. E' la risposta anti borghese al libro-bibbia **It is the anti-bourgeois answer to the bible book** **" La scienza in cucina"** del suo amico Pellegrino Artusi **of his friend Artusi**, dedicato alla buona borghesia, ma "estrema sobrietà a tavola" era raccomandata ai poveri per lavorare. Olindo Guerrini risponde allegramente con l'arte degli avanzi: 800 ricette, 13 capitoli, dalle polpette alle salsicce

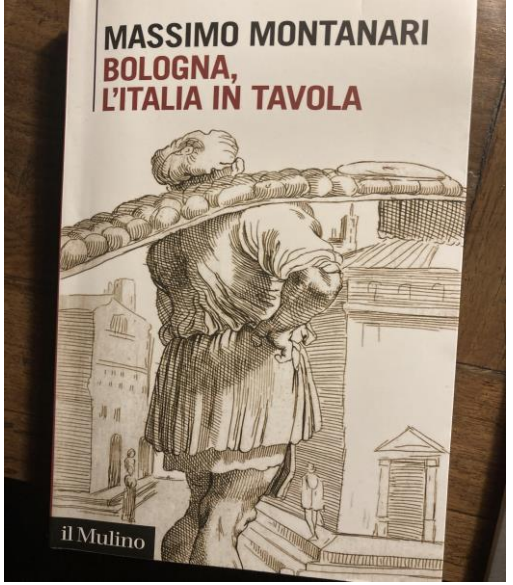
Alessandro Manzoni non è riuscito a unificare l'Italia con il parlato italiano nazionale, perché Artusi con le ricette di cucina è riuscito a unificare una identità nazionale in cucina?
Risponde Piero Camporesi ".. non tutti leggono, ma tutti mangiano"
La cucina è la più antica forma di sapere popolare diffuso oralmente, con il libro di Artusi prima si legge poi si mangia. **Alessandro Manzoni did not succeed in unifying Italy with the national Italian speech, why did Artusi with his cooking recipes succeed in unifying a national identity in the kitchen?**
Piero Camporesi replies '... not everyone reads, but everyone eats'. Cooking is the oldest form of popular knowledge spread orally, with Artusi's book, first you read then you eat.
"Science in the Kitchen' does not deal with social value (cuisine of the poor), it is not a philosophy.
"La scienza in cucina" non tratta del valore sociale (cucina dei poveri), non è una filosofia **it is not a philosophy.** E' una accurata ricerca di ricette ben scritto e piacevole che tutti possono leggere, il tono è scanzonato **the tone is light:** dedicato ai suoi due gatti Biancani e Sibillone, che gli fanno compagnia.

Gli spaghetti alla bolognese
Conoscete gli spaghetti alla bolognese? A Bologna non esistono, dicevo fino a pochi anni fa. Perchè?
Spaghetti Bolognese
Do you know spaghetti bolognese? They don't exist in Bologna, I said until a few years ago. Why?

Perchè la pasta secca senza uovo degli spaghetti si accompagna alla salsa di pomodoro senza carne. Il ragù bolognese a base di carne invece si accompagna alle tagliatelle all'uovo. Le tagliatelle al ragù è un tipico piatto bolognese.

Due città sono dietro alla formula "Spaghetti alla bolognese" Napoli e famose per la cucina: "spaghetti" (al dente di Napoli) e ragù di carne "bolognese.
Ma a Bologna i turisti non trovano "gli spaghetti alla bolognese", trovano "le tagliatelle al ragu". But in Bologna, tourists do not find 'spaghetti alla bolognese', they find 'tagliatelle al ragu'.
Con il ragù si condisce solo pasta all'uovo. Ma mia madre bolognese condiva i maccheroni o le farfalle (pasta secca) che mi piacevano, ma anche gli spaghetti, con il ragu delle tagliatelle. Dunque esistevano quando ero bambino in famiglia. La cucina casalinga è ancora l'abitudine tramandata in famiglia più che letteratura.

Montanari scopre **gli spaghetti alla bolognese,** piatto italiano. A Bologna non ci sono, ma esistono! Gli “Spaghetti **napoletani** alla Bolognese” (ragu di carne) **sono una invenzione they are an invention** (il giornale La Stampa **del 22 Aprile 1898).** Serviti nei due ristoranti dell’Hotel de Ville e Bologne a Torino, prima capitale di Italia. Un nuovo piatto per promuovere l’Unità di Italia a tavola.



Piero Camporesi era storico della letteratura dell'Università di Bologna. Nel 1970, curò per le edizioni Einaudi "Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, amato dagli studenti negli anni di ribellione. Appassionato ricercatore delle lettere nell **"basso corporale" il ventre "orizzonte delle cose corporee e delle incorporee, cerniera fra il cielo e la terra" lower body' the belly 'horizon of corporeal and incorporeal things, hinge between heaven and earth'.** I miti,i ritmi biologici e ritmi stagionali nella poesia di Esiodo e di Omero.

Confronta la capacità del**la lingua italiana** e del**la cucina** per unificare l'Italia dopo il 1861 il libro di cucina **con i suoi strumenti linguistici with its linguistic instruments**. Usa la parola "**gustema**"(da"fon**ema**" in linguistica, "stil**ema**" in letteratura):

"i gustemi di Artusi creano una identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi di Alessandro Manzoni"
Artusi's gustemes create a national identification where Alessandro Manzoni's stylistic features and phonemes failed'.

Non parliamo di anoressia e bulimia versioni parossistiche individuali espressione di sintomi contemporanei.

La cucina è un linguaggio Cooking is a language
Nasciamo nella lingua degli altri,che assumiamo in ambiente materno oltre agli stimoli corporali.
Il messaggio della lingua esiste solo in forma di parole organizzate in una struttura prima di noi The message of language exists only in the form of words organised in a structure before us. Se non usiamo quella struttura non **ci** capiscono**.**
Il contenuto del messaggio è invece libero atto The content of the message is instead free act di quel parlante con la voce, o scrittura.
Anche nella cucina Also in cooking ci sono abitudini precedenti alla nostra nascita, sono le regole raccolte nei ricettari the rules collected in the recipe books
. La cucina dell'infanzia definisce i **gusti tastes, (i gustemi)** particolari e generali: come e che cosa si cucina oggi (dolce salato, liquido solido, cotto crudo, le cotture, le preparazioni, le tecniche).
Dentro a regole e a abitudini ogni persona prepara i suoi propri piatti a suo gusto, sceglie le modificazioni e le innovazioni. Within rules and habits, each person prepares his or her own dishes to his or her taste, chooses modifications and innovations.
Piero Camporesi ha applicato i modelli della linguistica applied the models of linguistics strutturalista di **Ferdinand de Saussure** "Linguistica generale" **ai sistemi alimentari to food systems.**
La struttura della lingua (grammaticale e lessicale) alla base della rete dei significanti di ogni lingua (che Saussure chiama **"la langue"**) corrisponda nella cucina al **sistema** system dei ricettari.
Invece l'espressione viva, sonora o scritta del messaggio e l'atto soggettivo delle parole in una frase che dice quello che vuole dire il parlante, qualcosa particolare (che Saussure chiama **"la parole"**). Questa parte **soggettiva subjective** corrisponde nella cucina all'azione personale del cuoco (o chi sceglie e consuma quel piatto).

La filosofia degli spaghetti

Spaghetti al pomodoro=Italia. Un divertito saggio «**Maccheroni & c.**» del **1957 di Giuseppe Prezzolini, (1882-1982 fondatore nel 1908 de La Voce**, rivista di cultura europea, poi professore alla Columbia University di N.Y.) tratta l'influenza della cultura italiana in America con una iperbole:

1."**Gli spaghetti al pomodoro sono la nostra identità italiana. Un piatto di buona pasta è un attimo assoluto di felicità, che illumina per un momento la spessa tenebra in cui viviamo. In questo mondo anche il piatto di spaghetti che abbiamo sulla tavola è importante quanto una dottrina filosofica.**" **Spaghetti with tomato sauce is our Italian identity. A plate of good pasta is an absolute moment of happiness, illuminating for a moment the thick darkness in which we live. In this world, even the plate of spaghetti on our table is as important as a philosophical doctrine.**

2."L'opera di Dante è il prodotto d'un singolare uomo di genio, mentre gli spaghetti son l'espressione del genio collettivo del popolo italiano». Dante's work is the product of a singular man of genius, while spaghetti is the expression of the collective genius of the Italian people.

3."Eppure né gli spaghetti né il pomodoro sono italiani. Eppure quando si dice «spaghetti al pomodoro» tutto il mondo pensa all'Italia" Yet neither spaghetti nor tomatoes are Italian. Yet when you say 'spaghetti with tomato sauce', the whole world thinks of Italy.

Bibliografia

Artusi, P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* Einaudi 2018
Camporesi, P., *Il paese della fame,* Il Mulino 1978 e 1985 e Garzanti 2000
Camporesi, P., *Le Officine dei sensi* Garzanti 2009
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
Ferlan, C., *Venerdì pesce. Digiuno e cristianesimo*, Il Mulino 2021
Montanari, M., *Storia dell'alimentazione*, Laterza, 1996
Montanari, M., *L'identità italiana in cucina,* Laterza 2010
Montanari, M., *La fame e l'abbondanza,* Laterza, 2006
Montanari, M., Il Sugo della s*toria e*, Laterza, 2021
Montanari, M., *Il formaggio con le pere,* Laterza 2019
Montanari, M., *Il mito delle origini,* Laterza, 2021
Montanari, M., Bologna, l'*Italia in tavol*a, Il Mulino 2021
Niola, M., Moro, E., *I segreti della dieta mediterranea*, Il Mulino 2020
Niola, M.,*Homo dieteticus*, Il Mulino 2018
Strauss-Levi,C., *Tristi tropici,* Il Saggiatore 1985

CULTURA ITALIANA

https://www.culturaitaliana.eu/lectures/

Con il patrocinio del **Comune di Bologna**