

Indice

p. xvii *Introduzione* di Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni

L'alimentazione

Parte prima

MARIA LUISA BETRI

5 L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento

FRANCESCA TADDEI

23 Il cibo nell'Italia mezzadrile fra Ottocento e Novecento

GABRIELLA CIAMPI

L'alimentazione popolare a Roma e nell'Agro romano

41 1. Premessa

48 2. L'alimentazione nell'Agro romano

53 3. L'alimentazione a Roma

VITO TETI

Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale
in età contemporanea

65 1. Uno sguardo d'insieme: «Dieta mediterranea» o culture alimentari del Mezzogiorno d'Italia?

76 2. Gli alimenti ordinari ed eccezionali: scelta e necessità

101 3. L'acqua: «fondo di cucina» ed elemento cardine dell'equilibrio alimentare tradizionale

106 4. Il «magro» e il «grasso»

111 5. Paura e realtà della fame

116 6. Modelli e realtà di abbondanza

- p. 137 7. L'America come Carnevale realizzato e la costruzione della nostalgia alimentare
 145 8. Modello alimentare e stile di vita
 156 9. Il modello alimentare attuale: tra continuità, nostalgia e invenzione

Parte seconda

VERA ZAMAGNI

L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione

- 171 1. L'eredità millenaria e il cambiamento ottocentesco
 175 2. Un regime di bassi consumi nei primi cinquant'anni di Italia unificata
 182 3. Tra le due guerre
 188 4. La rivoluzione italiana dei consumi
 199 5. Mutamenti nella commercializzazione degli alimenti
 203 6. Un bilancio

FRANCESCO CHIAPPARINO

Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare dall'Unità al periodo tra le due guerre

- 207 1. Premessa
 209 2. Il quadro generale del settore fornito dai censimenti industriali e dai dati del commercio estero
 229 3. Evoluzione settoriale e vicende imprenditoriali dell'industria alimentare

GIAMPAOLO GALLO, RENATO COVINO e ROBERTO MONICCHIA

Crescita, crisi, riorganizzazione. L'industria alimentare dal dopoguerra a oggi

I.

IL QUADRO D'INSIEME

- 271 1. Tra autarchia, guerra e dopoguerra
 276 2. Una crescita senza salti
 278 3. Tra necessità di riorganizzazione e crisi economica
 283 4. I mutamenti degli anni ottanta
 284 5. Tra segmenti di mercato e multinazionalizzazione

II.

I GRANDI GRUPPI ALIMENTARI ITALIANI: LA CONQUISTA DEL MERCATO NAZIONALE E I PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE

- 287 1. Tipologie d'impresa tra dinastie imprenditoriali e impresa pubblica
 289 2. La Barilla: tra sviluppo, crisi e resurrezione
 297 3. La Ferrero: un caso di crescita costante

- p. 301 4. La Buitoni: tra dinamiche familiari e precoce multinazionalizzazione
 312 5. La Sme: l'intervento pubblico nel settore alimentare
 325 *Appendice statistica*

GIUSEPPE MORICOLA

Il «commensale insaziabile»: fiscalità e consumi alimentari in età liberale

- 347 1. Le tasse in tavola: le semplici equazioni dei contemporanei
 353 2. Il pane «impastato» di tasse
 359 3. Mangiare insipido: «zucchero dei poveri» e «sale dei ricchi» tra monopoli ed imposte di fabbricazione
 364 4. Mercati stretti e scambi protetti: il dazio consumo
 370 5. Ad ogni «peso» una tassa: la carne tra imposte reali e pedaggi artificiali
 374 6. Conclusioni

GIORGIO PEDROCCO

La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare

I.

L'INDUSTRIA CONSERVIERA DALLE ORIGINI ALL'ETÀ CONTEMPORANEA

- 379 1. Sale e conservazione alimentare tra antichità e Medioevo
 383 2. Alimentazione e popolazione tra XVIII e XIX secolo
 388 3. Le innovazioni nel comparto della conservazione dei cibi. Inscatolamento e catene del freddo
 393 4. Un'economia alimentare mondiale

II.

L'INDUSTRIA CONSERVIERA ITALIANA NEL XIX SECOLO

- 401 1. Tradizioni e persistenze
 404 2. I salumi
 409 3. Funghi, fichi, noci, pomodori ... secchi
 411 4. Pesci salati e anguille marinate
 414 5. La diffusione del metodo Appert in Italia
 417 6. Neve, ghiaccio e «conserven»

III.

L'AVVIO DELLA MODERNA INDUSTRIA CONSERVIERA NAZIONALE

- 419 1. Frigoriferi, salumi, conserve di pomodoro...
 421 2. La nascita dell'industria frigorifera
 428 3. L'industria dei salumi a Bologna
 433 4. Origini e sviluppo dell'industria delle conserve di pomodoro

Parte terza

PAOLO SORCINELLI

Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers

- p. 453 1. Le culture del mangiare e del bere
 462 2. Mangiare poco per vivere meglio
 469 3. Contadini e pellagra
 473 4. Cibo e storia del corpo
 481 5. Guerre, fascismo e alimentazione
 490 6. Le nuove paure

ASSUNTA TROVA

L'approvvigionamento alimentare dell'esercito italiano
dall'Unità alla seconda guerra mondiale

- 497 1. L'esperienza del Piemonte sabauda
 500 2. Le sussistenze alimentari nei primi decenni unitari
 505 3. Le difficoltà sui fronti di guerra
 513 4. La normalità del dopoguerra
 517 5. La seconda guerra mondiale
 524 6. L'organizzazione delle sussistenze alimentari nel secondo dopoguerra

ADA LONNI

Dall'alterazione all'adulterazione: le sofisticazioni alimentari nella
società industriale

I.

QUANDO LA SOFISTICAZIONE COLPISCE I CONSUMATORI: LA SCELTA DELLA REPRESSIONE

- 533 1. Democrazia alimentare, qualità dei prodotti e tutela del consumatore nella svolta industriale
 542 2. Pane nero e pane bianco: i tempi della giustizia e i tempi della fame
 558 3. Il commercio della carne e del latte: la repressione incerta

II.

QUANDO LA SOFISTICAZIONE DANNEGGIA I PRODUTTORI: LA SCELTA DELLA PREVENZIONE

- 567 1. Contro i vini adulterati. Interessi privati e pubblico bene
 577 2. Leggi speciali per prodotti speciali

CARLA COLOMBELLI

- 585 Il cibo dell'infanzia

FIORENZA TAROZZI

Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice.
Donne e alimentazione tra pubblico e privato

- p. 647 1. Quelle della taglia 42
 658 2. «La donna perfetta deve saper reggere il manico della padella per surrogare al caso la cuoca»
 668 3. Casalinga per vocazione, consumatrice per convinzione
 675 4. Il «far di cucina»: un mestiere o un'arte?

PAOLA CORTI

Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria

- 683 1. Emigrazione e alimentazione. Una questione storico-antropologica
 687 2. Catene migratorie regionali e fonti autobiografiche
 692 3. Contenimento dei consumi e continuità dietetiche nella grande emigrazione. Le correnti del lavoro maschile in Europa
 696 4. Il capovolgimento delle gerarchie alimentari nel «nuovo mondo»: il caso-limite dell'Argentina
 702 5. Le «barriere etniche». Le consuetudini alimentari nel sistema del «bordo»
 707 6. I circuiti dell'alimentazione italiana, i ristoranti e le osterie
 711 7. Cibo e identità etnica. Tradizioni e invenzioni tra le vecchie e le nuove generazioni
 716 8. Le scelte alimentari: incontri e scambi

ANTONIA PASI

«Come d'autunno cadono le foglie». L'allattamento nei brefotrofi italiani del XIX secolo

- 723 1. Premessa.
 726 2. Il baliatico interno
 738 3. L'allattamento artificiale
 746 4. Balie di fuori

Parte quarta

ALBERTO CAPATTI

Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale

- 755 1. Premessa
 757 2. Un'espressione geografica
 762 3. Il mito di Parigi
 765 4. I manuali Hoepli
 772 5. Pellegrino Artusi

p. 779	6. Mangiar fuori
784	7. L'Italia regionale
792	8. La lingua pulita
800	9. Ritorno indietro

ALBERTO VECA

Iconografia alimentare del Novecento

I.

IL SOGGETTO E LA STORIA

805	1. Ieri e oggi
806	2. Tradizione e innovazione
810	3. Tra vecchio e nuovo
813	4. Della fotogenia del cibo
815	5. Il primato della vista
822	6. Il pittore e il soggetto

II.

ALCUNI EPISODI

825	1. Cibo e avanguardia
829	2. Luoghi metafisici e altro
831	3. «Irrealismo» e reazioni
834	4. Lo strappo e l'eclisse dell'avanguardia
836	5. Fra rappresentazione e presentazione
838	6. Dagli anni sessanta
841	7. Il cibo nel repertorio

GIOVANNI ANCESCHI e VALERIA BUCCHETTI

Il «packaging» alimentare

847	1. L'involucro comunicativo
853	2. È il «packaging» che produce la merce
865	3. Il cibo di marca
878	4. Un'interfaccia per il consumo

MARIA PAOLA MORONI SALVATORI

Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento

889	1. Premessa
890	2. Gli eredi di Pellegrino Artusi
893	3. I grandi ricettari
897	4. La cucina elegante
898	5. La cucina futurista
901	6. I periodici

- p. 905 7. I ricettari femminili
 914 8. Pesce, riso e politica autarchica.
 917 9. La cucina di guerra (parte prima)
 919 10. La cucina di guerra (parte seconda)
 924 11. Il dopoguerra

DANIELA GALLINGANI

Gusti e disgusti: la tavola e il cibo nella letteratura e nel cinema

I.

I RITI

- 929 1. Premessa
 930 2. Codici, categorie, gestualità
 932 3. Cibo: cannibalismo e scrittura

II.

GLI SGUARDI SUL CIBO

- 936 1. La pittura
 939 2. La scrittura
 944 3. Il cinema

LUCA VERCELLONI

La modernità alimentare

- 951 1. La grande mutazione
 953 2. Massaie e vettovaglie
 962 3. Iconofagia e saga dei consumi
 972 4. Corpo, mente, natura
 986 5. L'età del sincretismo

EVA BENELLI e ROMEO BASSOLI

Gli stili alimentari oggi

- 1009 1. Dopo la fabbrica
 1014 2. Il cibo globale
 1019 3. Nutrire le città, il cibo da strada
 1023 4. Gli alimenti funzionali: il cibo-farmaco
 1029 5. Il cibo politicamente corretto

1033 *Indice dei nomi*