

ETNOANTROPOLOGIA online
Numero 2/2007

Atti del X Congresso Nazionale AISEA

Cibo e alimentazione.
Tradizione, simboli, saperi.

Roma, 5,6,7 luglio 2006

Comitato di redazione:

Gian Luigi Bravo
Ernesto Di Renzo

Consiglio Direttivo dell'Aisea:

Gian Luigi Bravo
Laura Bonato
Ignazio Buttitta
Paola De Sanctis Ricciardone
Sandra Degli Esposti Elisi
Gioia Di Cristodaro Longo
Ernesto Di Renzo
Paola Falteri
Gualtiero Harrison
Giovanni Kezich
Marilena Macrina Maffei
Gabriella Marucci
Cesare Pitto
Gianfranca Ranisio
Patrizia Resta
Roberta Tucci

Direttore responsabile:

Il Presidente dell'Aisea, Gian Luigi Bravo

Curatore di questo numero:

Ernesto Di Renzo

Indice

Introduzione

Ernesto Di Renzo

pag. 3

Dario Altobelli

**Il cibo del brigante. Una lettura metaforica
del brigantaggio di fine Ottocento.**

“ 11

Alberto Baldi

**Crapule e digiuni per un teatro di stomaco.
Quando la fame va in scena tra pupi, burattini e guarattelle.**

“ 18

Antonia Bertocchi

**Modelli esemplari del valore psico-sociale ed ecologico
del pasto sacro comunitario in ambito etno-antropologico.**

“ 21

Letizia Bindi

Cibo via cavo. Tradizioni enogastronomiche e produzione mediatica della località

“ 27

Martine Boiteux

**L'immaginario dell'abbondanza alimentare.
Il paese di Cuccagna nel Rinascimento.**

“ 36

Laura Bonato

Cibo, politica e fantasie globali.

“ 46

Alberto Borghini

Cibo orizzontale, cibo verticale: la pizza e il pane. Il panico-mammelle.

“ 50

Amedeo Boros

... *Benedictus Ego qui te bibi...*

Il Tokaji Aszú, *rex vinorum*, dalle alchimie microclimatiche alla pietra filosofale.

“ 55

Luciano Celi

**Naturalia, artificialia e typicalia:
note per una storia del cibo.**

“ 69

Gioia L. Chiauzzi

**Stato moderno e culture locali. Palme in parata.
Sahara 1974.**

“ 75

Tiziana Ciavardini

**Chicchi sacri: coltivazione e consumo di riso
presso i Kantu' del Borneo.**

“ 85

Francesca De Carlo

Ciliegie, ciliegi ed esseri del negativo.

“ 95

<i>Elisabetta Di Giovanni</i> Il progetto TAM (Tradizioni Alimentari Mediterranee). Un'esperienza di sinergia università-scuola-territorio nel settore della tradizione.	pag. 104
<i>Vincenzo Esposito</i> Tavole di S. Giuseppe in Terra d'Otranto.	“ 109
<i>Maria Teresa Mara Francese</i> Tradizioni alimentari nel parto e nel puerperio.	“ 119
<i>Alessandra Gasparroni</i> Il cibo della memoria. Alimentazione e terza età.	“ 126
<i>Cristina Grasseni</i> La reinvenzione del cibo. Formaggi tipici alpini tra sviluppo locale e ridefinizione di confini.	“ 133
<i>Alberto Groff</i> Il cibo nelle rappresentazioni pittoriche del Trentino (XIII – XVII secolo).	“ 149
<i>Alessandra Guigoni</i> A sa mesa: alcune considerazioni sul rapporto tra le politiche locali del turismo e il patrimonio eno-gastronomico sardo.	“ 155
<i>Giovanni Kezich</i> Ancò ghè: buta n boca e manda giù. Note alpine per un'antropologia del pasto nudo.	“ 164
<i>Luigi M. Lombardi Satriani</i> Il cibo di Montalbano.	“ 168
<i>Gabriella Marucci</i> Strategie del cibo. Considerazioni a margine di una esperienza editoriale.	“ 175
<i>Rosa Parisi</i> Il linguaggio del cibo. Strategie quotidiane di comunicazione nelle coppie italomarocchine.	“ 178
<i>Emanuela Renzetti</i> I saperi del sórc.	“ 191
<i>Anna Tozzi Di Marco</i> Offerte di cibo e convivi nell'Islam popolare della Città dei Morti del Cairo: osservazione partecipante e riflessioni dal campo.	“ 202
<i>Rosa Verdone</i> Un Africa store nel Tavoliere foggiano: sentirsi a casa altrove.	“ 211
<i>Lia Zola</i> Il Kumys Jacuto: riflessioni sull'autenticità di una bevanda nazionale.	“ 220
<i>Michela Zucca</i> L'illusione dell'autenticità: cibi tipici e piccoli paesi alpini.	“ 226