



# PRATICHE ALIMENTARI E RELAZIONI SOCIALI

A cura di Chiara Francesconi,  
Monica Raiteri

**FrancoAngeli**

TEMI DELLO SVILUPPO LOCALE  
TEMI DELLO SVILUPPO LOCALE

## Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



## *Temi per lo sviluppo locale*

**Direttore:** Everardo Minardi (Università degli Studi di Teramo).

**Comitato scientifico:** Leonardo Altieri (Università di Bologna); Natale Ammaturo (Università di Salerno); Fabrizio Antolini (Università di Teramo); Alfredo Agustoni (Università di Chieti); Nico Bortoletto (Università di Teramo); Davide Carbonai (Università Federal do Rio Grande do Sul); Folco Cimagalli (Lumsa, Roma); Roberto Cipriani (Università di RomaTre); Emilio Cocco (Università di Teramo); Cleto Corposanto (Università di Catanzaro); Giovanni Delli Zotti (Università di Trieste); Rossella Di Federico (Università di Teramo); Maurizio Esposito (Università di Cassino); Maria Caterina Federici (Università di Perugia); Silvia Fornari (Università di Perugia); Chiara Francesconi (Università di Macerata); Mauro Giardiello (Università di RomaTre); Daniela Grignoli (Università del Molise); Kostantinaikos Pantelis (Università del Peloponneso); Giuseppe Losacco (Università di Bologna); Pierfranco Malizia (Lumsa, Roma); Antonio Mancini (Università del Molise); Mara Maretta (Università di Chieti); Stefano Martelli (Università di Bologna); Andrea Millefiorini (Seconda Università di Napoli); Anna Rosa Montani (Sapienza Università di Roma); Luca Mori (Università di Verona); Giuseppe Moro (Università di Bari); Donatella Padua (Università per Stranieri di Perugia); Mauro Palumbo (Università di Genova); Marcello Pedaci (Università di Teramo); Salvatore Rizza (Università di RomaTre); Rita Salvatore (Università di Teramo); Saša Božić (Università di Zara); Asterio Savelli (Università di Bologna); Alberto Tarozzi (Università del Molise); Inga Tomir Koludrovic (“Ivo Pilar” Institute, Split); Andrea Vargiu (Università di Sassari); Francesco Vespasiano (Università del Sannio); Angela Zocchi (Università di Teramo).

**Comitato editoriale:** Everardo Minardi (Università di Teramo); Nico Bortoletto (Università di Teramo); Emilio Cocco (Università di Teramo); Rossella Di Federico (Università di Teramo).

La collana *Temi per lo sviluppo locale* intende focalizzare i diversi aspetti dello sviluppo considerato nella sua caratterizzazione “locale”, in relazione ai territori e alle comunità a cui fa riferimento. Lo sviluppo locale si presenta, infatti, come un processo che non si limita solo alla dimensione economica, ma comprende anche aspetti culturali, storici, ambientali e specificamente sociologici. In questa prospettiva lo sviluppo locale viene affrontato secondo una prospettiva propria delle *Social Sciences*, in cui diversi approcci disciplinari non si esauriscono in sé, ma si connettono con la natura pluridimensionale di un processo essenzialmente di cambiamento sociale. Il carattere di questa collana si definisce perciò nella trasformazione continua a cui sono sottoposti i luoghi della vita sociale, al tempo stesso volta al riconoscimento dei valori dell’ambiente e del territorio, alla costruzione sociale delle comunità, nella sua dimensione generativa e attraverso i diversi linguaggi simbolici, culturali, etnici da cui è caratterizzata.

Le due parole chiave su cui si stanno incentrando le politiche locali di sviluppo sono *innovazione* e *creatività*. Si tratta di termini che evocano, anche sotto il profilo teorico, una pluralità di contenuti e di accezioni; anzi per certi aspetti il loro impiego all'interno di teorie economiche e sociali è decisamente recente e quasi anomalo, essendo ben lontane dall'indicare contenuti univoci e empiricamente sempre individuabili. In alcuni tali parole chiave vengono usate singolarmente, senza stabilire alcun nesso tra loro; in altri si evidenziano le condizioni di contestualità dei processi che darebbero origine a risultati caratterizzati dall'innovazione e dalla creatività; in altri ancora si intravede una sorta di evoluzione tra l'una e l'altra, essendo la creatività una fase in cui un insieme di fattori renderebbe possibile il salto da una dimensione orizzontale di un agire innovativo a una verticale in cui si genera spontaneamente un agire di tipo creativo.

La collana, *peer-reviewed*, vuole essere appunto un'occasione di dialogo e di comunicazione attraverso cui evidenziare questi processi di cambiamento del sociale che, al di là di ogni altra considerazione, spesso sorpassano ogni ipotesi, anzi ogni formulazione previsionale delle scienze sociali.

# PRATICHE ALIMENTARI E RELAZIONI SOCIALI

A cura di Chiara Francesconi,  
Monica Raiteri

**FrancoAngeli**

In copertina: P.A. Renoir, *La colazione dei canottieri a Bougival* (1880-1881)

Copyright © 2018 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

*L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it).*

# Indice

<b>Premessa. Pratiche alimentari e relazioni sociali: una occasione di apertura a una riflessione multidisciplinare, di <i>Monica Raiteri</i></b>	pag.	7
<b>Parte I – Riflessioni sociologiche, economiche ed educative sulle pratiche alimentari contemporanee</b>		
<b>Contraddizioni e paradossi nelle pratiche alimentari: una riflessione sui temi della ricerca sociologica, di <i>Chiara Francesconi</i></b>	»	31
<b>Processi di socializzazione e dimensione normativa della commensalità, di <i>Giovanna Fanci</i></b>	»	43
<b>I lavori “doneschi” e la donna madre all’origine delle tutele per il lavoro femminile in Italia, di <i>Ninfa Contigiani</i></b>	»	53
<b>Relazioni sociali e nuove competenze per l’economia rurale: il ruolo delle università, di <i>Gigliola Paviotti, Sabrina Tomasi, Paolo Passarini, Alessio Cavicchi</i></b>	»	70
<b>Osservare le reti rurali, cambiare le pratiche alimentari: i <i>field-trip</i> accademici e lo sviluppo rurale sostenibile, di <i>Emilio Cocco</i></b>	»	82
<b>Coltivare, cucinare e mangiare (anche a scuola), di <i>Simone Betti</i></b>	»	97
<b>Parte II – Il vitto in cartella.</b>		
<b>La ristorazione scolastica come studio di caso</b>		
<b>L’esperienza dei laboratori di educazione alimentare del Museo della Scuola di Macerata, di <i>Marta Brunelli, Eleonora Rampichini, Lucia Paciaroni</i></b>	»	113

<b>La spesa delle famiglie per la mensa scolastica: prezzo o contributo per il servizio?</b> , di <i>Leo Fulvio Minervini</i>	pag.	126
<b>Viva la pappa col pomodoro. Quello che le decisioni sulle scelte alimentari alternative a scuola non dicono</b> , di <i>Monica Raiteri</i>	»	140
<b>La mensa scolastica come momento educativo e di socializzazione? Una ricerca socio-giuridica: il caso di Milano</b> , di <i>Roberta Dameno e Massimiliano Verga</i>	»	159
<b>Obiettivi e valutazione nel caso italiano della ristorazione scolastica</b> , di <i>Paolo Losa</i>	»	175
<b>Conclusioni. Il ruolo del cibo nello scenario contemporaneo fra pratiche alimentari, formazione ed educazione</b> , di <i>Chiara Francesconi</i>	»	193

*Premessa.*

*Pratiche alimentari e relazioni sociali:  
una occasione di apertura a una riflessione  
multidisciplinare*

di Monica Raiteri

## **1. Introduzione**

Il testo qui presentato racchiude una serie di contributi variamente dedicati alle relazioni sociali sottese alle pratiche alimentari: non solo gli usi contemporanei, ma anche quelli che originano o si collocano nel solco della tradizione, oppure si proiettano nello scenario del mutamento.

L'ampiezza di un tema così articolato ha evidentemente richiesto di circoscrivere gli approcci e soprattutto gli ambiti entro cui esaminare ed osservare in diversi contesti empirici le relazioni sociali connesse a tali pratiche. Questa esigenza ci ha suggerito di strutturare il volume suddividendolo in due sezioni: la prima è dedicata alle traiettorie scientifico-disciplinari selezionate, collazionate sotto il titolo *Riflessioni sociologiche, economiche ed educative sulle pratiche alimentari contemporanee*. La seconda sezione, denominata *Il vitto in cartella. La ristorazione scolastica come studio di caso*, contiene una serie di approfondimenti inquadrati da una ricostruzione empirica del servizio di refezione erogato in un comune di grandi dimensioni e dai possibili risvolti delle decisioni giurisprudenziali dedicate al diritto di autodeterminazione alle scelte alimentari alternative: specificamente, alla pretesa di consumare a scuola il pasto confezionato a casa, e, in alcuni casi, alle posizioni che preludono al suo diniego. Il diniego non è dettato da ragioni discrezionali o ideologiche, ma dalla necessità di operare un *bilanciamento* tra i diversi diritti di cui sono titolari *tutti* gli appartenenti alla comunità scolastica, secondo uno schema ormai collaudato della elaborazione dei diritti sociali enucleati dai principi costituzionali.

## 2. Alle origini della stratificazione sociale: le pratiche alimentari

Il tema prescelto è certamente trasversale ad una pluralità di discipline e di ambiti entro i quali si espleta un bisogno primario quale è quello del nutrimento: il che non significa soltanto assumere il cibo, ma anche provvedere al rifornimento delle derrate, per sé o per la comunità di appartenenza (il gruppo parentale o allargato: oggi si preferisce parlare di prodotti destinati all'autoconsumo o ad altri fruitori), anche in una dimensione simbolica: l'offerta di cibo agli dei per invocarne la protezione in vista dell'abbondanza dei raccolti e l'impiego del cibo nelle pratiche devozionali di molte professioni religiose. Inoltre (e non da ultimo) il tema delle pratiche alimentari coinvolge la conservazione delle provviste e la condivisione dei viveri. In un suo fondamentale lavoro Angus Deaton, Nobel per l'economia nel 2015, ci ricorda che è proprio dal *know how* e dal "dominio" di queste pratiche, la cui scoperta, o il cui apprendimento, sono normalmente interpretati come tappe essenziali dell'evoluzione umana, abbandono dello stato "primitivo" e avanzamento nel cammino della civiltà, che originano le disuguaglianze sociali<sup>1</sup>.

La stratificazione sociale è collegata al differenziale di potere detenuto da chi è in grado di conservare le scorte (per esempio perché è in grado di provvedere alla refrigerazione e allo stoccaggio) rispetto a chi ha l'esigenza di consumarle nell'immediatezza dell'approvvigionamento, e quindi di dividerle, in una logica redistributiva (e in ultima analisi solidaristica) tesa ad evitare gli sperperi e a stabilire condizioni di reciprocità.

Questo genere di riflessioni è stato avvalorato dal carattere *relazionale* di cui gli alimenti sembrano essere dotati da tempo immemorabile: storicamente, infatti, non hanno risposto solo a un bisogno energetico, ma hanno costituito anche un «legante sociale,... connettore di umanità e occasione di scambio e condivisione»<sup>2</sup>. In effetti è possibile rintracciare questa commistione di funzioni in alcune vicende del passato, per esempio il processo espansionistico dell'impero ottomano nei territori balcanici: alla dominazione politica corrispondeva, in una dimensione globale o *fusion ante litteram*, una contaminazione gastronomica che ha dato luogo a raffinate prelibatezze<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Deaton A. (2013), *The Great Escape. Health, Wealth, and the Origins of Inequality*, Princeton University Press, Princeton, N.J. (trad. it.: *La grande fuga. Salute, ricchezza e origini della disuguaglianza*, il Mulino, Bologna, 2015); Harris M. (1987), *Food and Evolution: Towards a Theory of Human Food Habits*, Temple University Press, Philadelphia.

<sup>2</sup> Leveghi E. (2015), *Pratiche relazionali del cibo. Mangiare nell'epoca dei social*, testo disponibile al sito <http://www.postmediabooks.it/2015/135cibo/introleveghi.pdf>, p. 7, citato in Betti S., *Coltivare, cucinare e mangiare (anche a scuola)*, in questo volume.

<sup>3</sup> La simmetria tra contaminazione gastronomica e dominazione politica è indicatore an-

Oggi il cibo è unanimemente riconosciuto come un diritto umano fondamentale, come elemento essenziale della sicurezza alimentare e come fattore identitario di carattere etnico e religioso. Le tre pratiche associate con maggiore frequenza al cibo – *coltivazione* (nelle pagine che seguiranno l'indagine riguarderà i modi in cui questa pratica si configura nelle carceri, nelle comunità, nelle residenze protette e nelle scuole), *preparazione* e *consumo* – presentano dimensioni che sono al contempo individuali e collettive perché connettono la funzione “naturale” del sostentamento con la sua dimensione culturale e relazionale. Questo insieme di considerazioni, unitamente alla rivendicazione di un ruolo critico svolto dalle scienze sociali nei confronti della ricerca agroalimentare e della sicurezza alimentare<sup>4</sup>, ha definitivamente rafforzato il nostro convincimento che il tema delle pratiche alimentari sia a pieno titolo “sociologico”: anche nelle, e nonostante le, derive neomalthusiane che evidenziano i riflessi negativi della (illimitata) disponibilità di derrate.

### **3. Dalle carestie alla biosicurezza: il rischio nelle pratiche alimentari**

Il rischio di devastanti carestie che contrassegnava ancora lo scenario di inizio Ottocento oggi è fronteggiato soprattutto mediante le innovazioni tecnologiche agroalimentari, benché queste ultime incidano negativamente sul consumo di anidride carbonica, di suolo e sulla deforestazione, come segnala la *World Meteorological Organization*.

Nel quadro cupo e incognito legato all'aumento esponenziale della popolazione intuito, ancor prima di Malthus, da Cantillon – «gli uomini si

che dello sviluppo di relazioni sociali “domestiche”, e perciò diverse da quelle improntate al predominio dei conquistatori sui popoli assoggettati, ed è testimoniata dalla “storia” di alcuni prodotti tipici, per esempio lo *strudel*, celeberrimo dolce tradizionale preparato in Alto Adige e nelle zone del Nordest (Veneto e Friuli). Il realtà le origini di questa ricetta sono assire e greche, e le sue varianti – *baklava*, *güllaç*, *börek* e *strudel* – sono riconducibili agli spostamenti e ai traffici commerciali lungo la Via della Seta. L'antecedente più immediato dello *strudel* è però la *baklava*, un dolce la cui diffusione, a partire dal 1526, per volere di Solimano il Magnifico venne collegata alle conquiste territoriali ottomane che si estesero fino all'Ungheria, successivamente conquistata (nel 1699) dall'Impero austriaco. Sotto la dominazione austro-ungarica dei territori veneziani la ricetta si diffuse nelle zone dell'Italia che oggi lo riconoscono come un dolce appartenente alla loro tradizione culinaria.

<sup>4</sup> Rivera-Ferre M.G. (2012), “Framing of Agri-food Research Affects the Analysis of Food Security: The Critical Role of the Social Sciences”, *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19, 2: 162-175.

moltiplicano come topi in un granaio, se hanno mezzi illimitati di sussistenza»<sup>5</sup> – la modernità ha immesso due insiemi di fenomeni pressoché sconosciuti a inizio Ottocento. Il primo insieme comprende un elemento più generale, ossia l'incidenza sull'andamento demografico dei mutamenti climatici e dei problemi di degrado ambientale (diminuzione della disponibilità di acqua dolce, desertificazione, riscaldamento globale, inquinamento da sostanze plastiche e imballaggi<sup>6</sup>, depauperamento ittico, ecc.: la cosiddetta «riduzione della biodiversità»), agevolati da produzioni intensive svincolate dalle scansioni temporali che la natura impone all'agricoltura e dalle relative necessità logistiche, e uno più specifico. Questo secondo sottoinsieme evidenzia come la rescissione dei legami con le filiere locali di produzione ne favorisca la standardizzazione (che incide sia sulle qualità organolettiche dei prodotti, sia sulla manipolazione dei sapori) e influisca sensibilmente nel caso del servizio di ristorazione collettiva destinato alle strutture comunitarie<sup>7</sup>.

L'ulteriore, e importante, effetto negativo registrato è una complessiva perdita di fiducia dei consumatori nei confronti del sistema agroalimentare, che ha indotto fenomeni quali l'eticizzazione del cibo: in forma fisiologica tale fenomeno riflette l'ansia collettiva nei confronti di ciò che assumiamo, dettata anche da una inedita sovrabbondanza di alternative che, come ha osservato Beck, richiede una maggiore capacità e autonomia decisionale, ma può manifestarsi in forme patologiche, quali l'ortoressia, un atteggiamento ossessivo nei confronti della potenziale nocività dei cibi ingeriti.

<sup>5</sup> Cantillon R. (1755), *Essai sur la nature du commerce en général*, Chez Fletcher Gyles, Paris (trad. it.: *Saggio sulla natura del commercio in generale*, Einaudi, Torino, 1975, p. 52).

<sup>6</sup> Almeno in Italia favorito da una anacronistica legislazione che sottopone la plastica raccolta in mare durante la pesca (considerato che in occasione di ciascuna uscita un peschereccio ne raccoglie in media da 6 a 10 kg.) alle regole sullo smaltimento dei rifiuti speciali, quando non giunge addirittura a configurare tale attività come il reato ambientale denominato *Attività di raccolta, trasporto, recupero, smaltimento, commercio ed intermediazione di rifiuti non pericolosi senza autorizzazione* (articolo 256, comma 1, lettera a) d.lgs. 152/06 e successive modificazioni).

<sup>7</sup> La questione è particolarmente evidente nel caso della ristorazione sulle grandi navi da crociera (in particolare quelle che fanno base nell'area del Mediterraneo), dove il principale riferimento gastronomico è la tradizione culinaria dei Paesi costieri in cui le navi fanno scalo. La logistica degli approvvigionamenti “a chilometro zero”, imperniata su fornitori e magazzini di stoccaggio localizzati in alcuni porti, sul modello delle antiche provveditorie, consente, da un lato, di raggiungere l'obiettivo di far conoscere i piatti tipici dei luoghi visitati, ma dall'altro deve tenere conto delle molteplici esigenze alimentari – di carattere tradizionale, etnico e religioso – di una clientela internazionale dai gusti estremamente variegati e dell'articolatissima offerta (non solo in tema di varietà gastronomica, quantità di cibi e copertura oraria della giornata, ma anche di rappresentazione scenica di sontuosi allestimenti) che ha portato a definire le grandi navi da crociera “fabbriche del cibo”.

Tale perdita di fiducia, che in alcuni casi ha assunto i contorni di una vera e propria psicosi, è stata alimentata da allarmismi, inizialmente suscitati da eventi eclatanti quali la Bse (sindrome Creutzfeldt-Jakob o encefalopatia spongiforme bovina, conosciuta come la malattia della “mucca pazza”), e l’influenza aviaria, ma ancor prima da gravi episodi di sofisticazione e adulterazione, per esempio lo scandalo del metanolo, risalente al 1986, che determinò la riorganizzazione su tutto il territorio nazionale dei NAS (Nuclei anti-sofisticazione) dei Carabinieri per il controllo e la tutela della qualità dei prodotti<sup>8</sup>. L’allarmismo ancora oggi è in parte giustificato dal ritiro e dal richiamo di prodotti<sup>9</sup> – tra i casi più recenti il ritiro da parte di McDonald’s delle insalate in circa tremila ristoranti del Midwest statunitense a causa della presenza del parassita *Cyclospora* e in Francia delle insalate *Chicken Caesar* a causa di una contaminazione da batterio *Listeria monocytogenes*; la presenza di *listeria* nelle confezioni di verdure surgelate Greenyard, che ha interessato 107 Paesi; il latte in polvere per neonati prodotto dalla multinazionale Lactalis nello stabilimento di Craon (stabilimento in cui nel 2005 era già stato rilevato un focolaio dello stesso batterio) e distribuito in oltre 80 Paesi, contaminato dal batterio *Salmonella Agona* che ha determinato il ritiro di oltre 12 milioni di confezioni di latte e che in Francia ha portato all’istituzione di una commissione parlamentare di inchiesta che ha recentemente concluso i suoi lavori con la formulazione di 49 raccomandazioni; i tre focolai di epatite A di origine alimentare che ha colpito 176 persone in nove paesi europei (esclusa l’Italia); la partita di pesce in tranci proveniente dalla Spagna in cui è stata rilevata una concentrazione di metilmercurio pari a 1,8 mg/kg, quasi il doppio rispetto al limite di legge, pari a 1 mg/kg, e così via – e in parte è provocato dalle cosiddette teorie della cospirazione e da una amplificazione sociale che investe anche

<sup>8</sup> Una delle principali conseguenze dell’allarme suscitato dallo scandalo del metanolo fu la diffusione su tutto il territorio nazionale delle strutture dei Nas (ora Nuclei Antisofisticazioni e Sanità) dell’Arma dei Carabinieri, istituiti d’intesa tra i Ministeri della Sanità e della Difesa a seguito della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, ma inizialmente presenti solo in sei grandi città. La funzione di vigilanza sulla genuinità delle sostanze alimentari era già prevista nei Regolamenti Generali dei Carabinieri del 1892 e del 1912.

<sup>9</sup> Si tratta di misure istituite dal Regolamento CE 178/2002 insieme al Sistema rapido di allerta europeo per alimenti e mangimi (Rasff), il cui data base è disponibile al sito <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchForm&cleanSearch=1#>. I richiami sono reperibili nell’apposita sezione del portale del Ministero della Salute: [http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_3\\_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2017/12/31&datada=2016/01/01](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2017/12/31&datada=2016/01/01) (ultimo accesso in data 29/07/2018).

casi che comparativamente appaiono di minore gravità, quali la “mozzarella blu”, la cui colorazione è dovuta ad un batterio ubiquitario, lo *Pseudomonas fluorescens*, innocuo per l’uomo<sup>10</sup>.

Negli anni Duemila, con la direttiva 2000/29 CE<sup>11</sup>, è stata avviata una cospicua produzione tecnico-normativa di fonte sovranazionale (da recepire successivamente nell’ordinamento italiano) che si prefigge obiettivi quali la prevenzione dei rischi (che si articolano in rischi *chimici*, per esempio la presenza di un livello di istamina superiore a quello consentito, di *contraffazione, fisici*, per esempio la presenza di frammenti metallici in un prodotto, *microbiologici*, per esempio il riscontro della presenza del batterio della salmonella, e la *presenza di allergeni* non dichiarati in etichetta nutrizionale)<sup>12</sup>, lo svolgimento dei controlli ufficiali e la certificazione dei processi produttivi, in modo da garantire la qualità, ma soprattutto la sicurezza, degli alimenti consumati.

In tal modo il quadro della sicurezza alimentare, che fino al 2004 risultava ancora frammentato, benché la legislazione italiana apparisse già molto avanzata, se confrontata con quella degli altri Paesi, è stato completamente ridefinito in chiave igienica e nutrizionale e adesso verte essenzialmente intorno all’informazione del consumatore<sup>13</sup>, secondo la strategia tipica della *disclosure regulation*. Tuttavia questo modello normativo presuppone una particolare *expertise* dei consumatori, chiamati ad operare valutazioni individualizzate dei rischi, e quindi si rivolge a soggetti “ben equi-

<sup>10</sup> Ragione per cui i procedimenti penali avviati si sono conclusi con l’assoluzione degli imputati: si veda per esempio la sentenza pronunciata dal Tribunale di Latina del gennaio 2015.

<sup>11</sup> Misure di protezione contro l’introduzione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali.

<sup>12</sup> Per offrire un’idea della dimensione del fenomeno al 27/07/2018 la app Foodsafeit mangiare sicuri e informati registra 209 richiami alimentari, 51 rischi chimici, 1 di contraffazione, 69 microbiologici e 46 presenze di allergeni non dichiarati.

<sup>13</sup> La riorganizzazione è avvenuta a partire dal 2006 con il cosiddetto “pacchetto igiene” il quale introduce come principio fondamentale l’approccio integrato di filiera con la conseguente responsabilizzazione di tutti gli operatori coinvolti fino alla distribuzione al consumatore finale. Il “pacchetto igiene” comprende: il regolamento CE 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari, il regolamento CE 853/2004 che contiene norme in materia di igiene per alimenti di origine animale, la direttiva 41/2004 CE sulla commercializzazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano, il regolamento CE 854/2004 sui controlli ufficiali relativi ai prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Infine il regolamento CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e il benessere degli animali.

Insieme al regolamento 882/2004 CE questo è lo scenario normativo entro cui sono delineati i possibili rischi di natura sanitaria per l’uomo, per gli animali o per le piante e le relative gestioni dei controlli all’ingresso di animali e prodotti nel territorio dell’Unione Europea.

paggiati”, almeno potenzialmente in grado di processare le informazioni per provvedere ad autotutelarsi, mentre si rivela uno strumento del tutto inadeguato alla protezione di soggetti meno attrezzati<sup>14</sup>.

L'apparato sanzionatorio è poi integrato con la pubblicazione annuale da parte del Ministero della Salute delle sentenze penali per frodi e sofisticazioni alimentari prevista dall'art. 8, comma 4, della legge 7 agosto 1986, n. 462 recante «Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari»<sup>15</sup>. Infine, di recente il Tribunale di Siena, con la sentenza n. 173/2017<sup>16</sup>, in un caso di frode in commercio ha applicato per la prima volta l'art. 416 codice penale (associazione per delinquere) ai componenti di un'azienda operante nel settore oleario, e quindi in un contesto prevalentemente lecito di impresa agroalimentare.

Il tema della sicurezza alimentare assume inoltre sfaccettature che travalicano la più immediata esigenza di protezione della salute dei consumatori. In particolare si pongono le questioni della «biosicurezza», diretta a prevenire contaminazioni accidentali degli alimenti, e del bio e dell'agroterrorismo, per cui i microrganismi e le tossine possono essere deliberatamente utilizzati per finalità criminali<sup>17</sup>, come insegnano i grandi assedi della storia, esempi *ante litteram* di guerra batteriologica. Il primo agente biologico usato a scopi bellici nella storia umana è stato probabilmente il virus del

<sup>14</sup> Raiteri M. (2004), *Diritto, regolazione, controllo*, Giuffrè, Milano, p. 77.

<sup>15</sup> I provvedimenti di condanna passati in giudicato sono reperibili nell'apposita sezione (non aggiornata) del portale del Ministero della Salute [http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1186&area=sicurezzaAlimentare&menu=vuoto](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1186&area=sicurezzaAlimentare&menu=vuoto) (ultimo accesso in data 29/07/2018). L'art. 8 c. 4, tuttora vigente, stabilisce che «[P]resso il Ministero della sanità è istituito l'elenco pubblico delle ditte commerciali e dei produttori che abbiano riportato condanne con sentenza passata in giudicato per reati di frode e di sofisticazione alimentare. Il Ministro della sanità ne cura annualmente la pubblicazione, con riferimento alle condanne intervenute nell'anno precedente, nella Gazzetta Ufficiale ed in almeno due quotidiani a diffusione nazionale». Nel tempo il numero delle sentenze riportate è fortemente diminuito anche a causa delle mancate comunicazioni dei tribunali al Ministero: <https://ilfattoalimentare.it/frodi-alimentari-sofisticazioni-condannegazzetta-ufficiale-2013-marzo.html> (ultimo accesso in data 03/08/2018). Si veda inoltre Ruffo G., Fossati P., Locatelli V., Castellani I., Maraschi G. (2012), “La sicurezza alimentare nel codice penale tra tutela della salute e tutela del commercio”, testo disponibile al sito <https://riviste.unimi.it/index.php/rdlv/issue/viewissue/1092/108> (ultimo accesso in data 27/7/2018).

<sup>16</sup> Il testo integrale della sentenza è disponibile al sito <https://www.dpei.it/frodi-marchi-sicurezza-alimentare-prodotto> (ultimo accesso in data 29/07/2018).

<sup>17</sup> Tucker J.B. (2003), *Biosecurity. Limiting Terrorist Access to Deadly Pathogens*, United States Institute of Peace, Washington D.C. testo disponibile al sito <https://www.usip.org/sites/default/files/pwks52.pdf> (ultimo accesso in data 27/07/2018) e Id. (2000), *Toxic Terror: Assessing Terrorist Use of Chemical and Biological Weapons*, MIT Press, Cambridge, Mass.

vaiolo<sup>18</sup>, ma la storiografia ci ha tramandato come esempio più famoso l'avvelenamento dei pozzi, ossia l'inquinamento delle risorse idriche attraverso agenti patogeni, usata per esempio nel 1495 dagli Spagnoli contro i Francesi durante l'assedio di Napoli mediante l'immissione di "farine avvelenate, succhi di piante tossiche, semi di lino e rifiuti di cereali in pozzi e cisterne", e dalla Repubblica di Venezia nella guerra contro i Turchi in Dalmazia nella seconda metà del Seicento<sup>19</sup>.

Il bioterrorismo consiste nella diffusione di una epidemia mediante il rilascio intenzionale di microrganismi patogeni di facile disseminazione e ad elevata probabilità di contagio interumano: un'arma altamente letale il cui distruttivo impatto sulla salute pubblica è atto a provocare nella popolazione panico, terrore e disgregazione sociale e potrebbe essere strumentalizzato a fini di rivendicazioni politiche, religiose o economiche. Per rimanere in tema di nuove pratiche di consumo si potrebbero prefigurare gli effetti devastanti della contaminazione mediante agenti patogeni del *catering* di un servizio aeroportuale internazionale.

Il secondo tratto che contraddistingue l'età contemporanea rispetto allo scenario di inizio Ottocento è la polarizzazione delle disuguaglianze, incentrata sul binomio sovra/sottoalimentazione. Tale fenomeno non ha solo definito "confini" tra Nord e Sud del mondo, e quindi tra aree geopolitiche dove domina la sottanutrizione e aree in cui la sovrabbondanza di risorse produce tutta una serie di problematiche di carattere sanitario e di costi sociali (connessi inoltre agli sprechi, alle possibilità di riciclo degli alimenti non consumati nella prospettiva della cosiddetta economia circolare e allo

<sup>18</sup> Tucker, J.B. (2001), *Scourge: The Once and Future Threat of Smallpox*, Grove Press, New York, N.Y.

<sup>19</sup> Oggi per la prevenzione del bioterrorismo si utilizza il modello del *Pest Risk Assessment* integrato con le minacce collegate all'agroterrorismo (una specie di bioterrorismo che produce attacchi contro l'agricoltura con l'impiego di patogeni vegetali utilizzati come armi biologiche). Il modello consente di valutare circa cento "scenari-tipo" che comprendono una vasta gamma di azioni dolose, agenti biologici utilizzabili e metodi di propagazione al fine di determinare l'origine dell'epidemia originata dalla contaminazione (degli alimenti o dei raccolti). Alla valutazione degli scenari-tipo ovviamente si affiancano strutture per il coordinamento dei programmi di sorveglianza, divulgazione e risposta alle patologie a livello europeo dirette al contenimento delle minacce di contaminazione deliberata tra cui si distinguono i progetti *UE Crop and Food Biosecurity and Provision of the means to Anticipate and Tackle Crop Bioterrorism* (2005-2007), che ha portato l'attenzione sui rischi rappresentati dall'introduzione intenzionale di patogeni nell'agricoltura e nel sistema forestale, *Plant and food biosecurity* per la biosicurezza vegetale e alimentare e *Tackling Biosecurity between Europe and Asia: Innovative Detection, Containment and Control Tools of Invasive Alien Species Potentially Affecting Food Production and Trade* (Biosec); inoltre il progetto finanziato dalla Nato *Tools for Crop Biosecurity* nell'ambito del programma *Security through Science*.

smaltimento dei rifiuti)<sup>20</sup>, ma ha evidenziato differenze sostanziali – anche se in questa sede sono richiamati soltanto i dati relativi alla malnutrizione – all’interno degli stessi paesi in via di sviluppo: un sottogruppo di popolazione che, richiamando il titolo di un famoso libro di Collier apparso intorno alla metà degli anni Duemila è stato definito «miliardo inferiore», risulta caratterizzato in percentuale drammaticamente superiore (36% contro 20%) da sintomi di iponutrizione<sup>21</sup>. Pur trattandosi della manifestazione di un fenomeno per taluni aspetti “nuovo”, e al di là delle posizioni ideologiche che potrebbero esservi sottese, o ricondotte, emerge qui la perdurante attualità dei dibattiti tardo settecenteschi e ottocenteschi articolati intorno all’intersezione tra disponibilità di risorse e gestione dei poveri<sup>22</sup>, che vengono in tal modo riscoperti e rivalutati. Viceversa, già a partire dalla metà dell’Ottocento l’analisi viene impostata sulla persistente *indisponibilità* di derrate e sulle conseguenze ad essa associate, tra tutte la condizione di inedia riscontrabile in grandi masse di popolazione, trattata per esempio da Engels ne *La condizione della classe operaia in Inghilterra* (1845)<sup>23</sup> e, più tardi, nell’inchiesta di Rowntree, *Poverty: a Study of Town Life* (1901).

#### **4. Riflessioni sull’inquadramento sociologico del tema delle pratiche alimentari**

Qualche interrogativo (che, come ho anticipato, abbiamo convenientemente risolto) sul fatto che il tema delle pratiche alimentari non sia di per sé immediatamente inquadrabile in una cornice sociologica, ma che la sua

<sup>20</sup> Evans D., Campbell H., Murcott, A. (2012), “A brief pre-history of food waste and the social sciences”, *Sociological Review*, 60: 5-26.

<sup>21</sup> Collier P. (2007), *The Bottom Billion. Why the poorest countries are failing and what can be done about it*, New York, Oxford University Press (trad. it.: *L’ultimo miliardo: perché i paesi più poveri diventano sempre più poveri e cosa si può fare per aiutarli*, Laterza, Roma-Bari, 2008).

<sup>22</sup> Per esempio Townsend J. (1786), *A dissertation on the poor laws/by a wellwisher to mankind*, published by C. Dilly, London; Malthus T.R. (1807), *A Letter to Samuel Whitbread, Esq., M.P. on his Proposed Bill for the Amendment of the Poor Laws* (trad. it.: *Lettera a Samuel Whitbread a proposito della sua proposta di riforma delle leggi sui poveri*, in Lungarella R., a cura di (1998), *Malthus. Povertà e popolazione*, Editori Riuniti, Roma, pp. 121-139. Su questi dibattiti si veda di recente Tomczak S.M. (2016), “From Townsend and Malthus to the Poor Law Report: An Examination of the Influence of Ideas Concerning the Relationship of Public Aid and Reproduction on Policy Development, 1786-1834”, *Journal of Sociology and Social Work*, 3: 27-38.

<sup>23</sup> La prima traduzione pubblicata in Italia, di Vittorio Piva, è *La condizione della classe operaia in Inghilterra secondo un’inchiesta diretta e fonti autentiche*, L. Mongini, Roma, 1899.

analisi richiede di essere specificamente indirizzata in questa direzione, appare per la verità legittimo. E questo per una serie di ragioni: in primo luogo l'interesse concretamente manifestato dalle scienze sociali è recente, benché la rilevanza sociale dell'alimentazione e il suo "uso" come archetipo di molteplici interazioni sociali siano già rintracciabili in alcuni classici, tra cui Mauss, Simmel, Lévi Strauss e Durkheim. Inoltre anche la recente istituzionalizzazione della sociologia speciale etichettata come «sociologia dell'alimentazione» si è rivelata problematica<sup>24</sup>. In effetti sia la sociologia che l'antropologia hanno affrontato in modo abbastanza marginale l'argomento delle pratiche alimentari, limitatamente ai modi in cui si è rivelato funzionale alla discussione di concetti-chiave di tali discipline, quali i gruppi sociali, il rito, il sacrificio<sup>25</sup>, ma anche lo *status* sociale, la differenziazione e il sistema di stratificazione sociale che si ricavano, per esempio, dall'osservazione del posto occupato o assegnato a tavola, che serve a definire i ruoli e i rapporti tra i commensali o a marcare le differenze di genere non solo tra la nobiltà, ma anche in contesti sociali degradati in cui gli uomini consumavano le cibarie più nutrienti, riservando alle donne le rimanenze.

Questa tesi è del resto suffragata dall'analisi storico-sociale, che ha consentito di contestualizzare la pratica della preparazione dei pasti non semplicemente nel solco della "tradizione", ma anche in una prospettiva di genere *ante litteram* che, già a partire dal Rinascimento, individua nel cibo uno strumento di controllo del corpo e, correlativamente, della sessualità femminile idoneo ad adempiere all'imperativo morale della temperanza, in una dimensione ancora vagamente "medicalizzata"<sup>26</sup>.

La prospettiva di genere ha riguardato, più estesamente, tutti i lavori femminili in ambito domestico: l'azione di cucinare rientra tra questi ultimi

<sup>24</sup> Goody J. (1982), *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Mass., Cambridge University Press; Mennel S., Murcott A., Van Otterloo A.H. (1992), *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, Sage, London; Fishler C. (1998), "Le rôle de l'alimentation dans l'engineering social", in Malet E., Sfez L. (sous la direction de), *La santé, la science et nous*, Editions Passages, Paris: 31-40; Poulain J.P. (2002), *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Press Universitaires de France, Paris (trad. it.: *Alimentazione, cultura e società*, il Mulino, Bologna, 2008); Carolan M. (2012), *The Sociology of Food and Agriculture*, Routledge, Abingdon.

<sup>25</sup> Tosi S., *Sociologia, cibo, alimentazione: alcuni appunti*, testo disponibile al sito <http://www.nettuno.unimib.it/DATA/hot/610/SOCIOLOGIA%20GENERALE%20-%20TEORIE/cibo%20e%20sociologia%20-%20appunti.pdf> (ultimo accesso in data 23/07/2018).

<sup>26</sup> Gilles-Chikhaoui A. (2012), "From the table to the bed: controlling female sexuality through food in French Renaissance literature", *Menu. Journal of Food and Hospitality Research*, 1: 37-46.

se finalizzata al consumo familiare, e in tal caso è indubitabilmente appannaggio della donna, mentre se è parte di una attività professionale, come tale contornata da prestigio sociale, configura un ruolo esclusivamente maschile. Nel corso del Settecento si affermano i primi cuochi che acquisiranno grande fama presso le corti europee, i *clubs* e le grandi famiglie aristocratiche presso le quali si diffonderà la moda di un capocuoco francese o italiano. L'alterigia, la rappresentazione di sé come un grande artista e la consapevolezza del particolare *status*, allusivamente condensati nel fatto di non tollerare interruzioni mentre suona il pianoforte per trarre ispirazione nella fase creativa dei menu e delle portate, sono alla base del colorito ritratto di *Monsieur* Alcide Mirobolant che scopriamo nel romanzo vittoriano *Pendennis* di Thackeray<sup>27</sup>.

Intanto è nella cornice non solo esclusivamente femminile, ma completamente indipendente dal, e sottratta al, dominio maschile, delle comunità religiose che, partendo dal Medioevo per giungere almeno all'epoca postunitaria, si elaborano e si tramandano non solo i saperi relativi alla preparazione di cibi, spesso realizzati in regime di autoproduzione, perché le religiose si dedicano anche alla coltivazione, ma anche l'idea delle prelibatezze gastronomiche e quindi, paradossalmente, del piacere associato alla degustazione da cui tuttavia le monache si autoescludono, destinando i loro manufatti alla vendita od offrendoli alle nobildonne in visita al monastero<sup>28</sup>.

L'altro grande tema è individuato nelle opportunità di interazione tra

<sup>27</sup> Thackeray W.M. (1850), *Pendennis*, Bradbury&Evans, London (trad. it.: *Pendennis*, Frassinelli, Milano, 2004).

<sup>28</sup> Nel suo secondo romanzo Agnello Hornby S. (2004), *La zia marchesa*, Feltrinelli, Milano, capitolo 19 colloca nell'atmosfera dei monasteri della Sicilia di fine Ottocento l'elaborazione e la conservazione dei saperi culinari e delle pratiche domestiche a cui venivano avviate le fanciulle appartenenti a famiglie aristocratiche: «Nel frattempo, la zia Assunta si era presa il compito di introdurre Costanza ai conventi. [...] Venivano ricevute con tutti gli onori. La badessa offriva dolci squisiti, preparati secondo antiche ricette segrete: conchiglie di pasta di mandorle ripiene di pistacchi e zuccata e coperte da una sottile velata di zucchero da cui si sprigionava uno squisito profumo di vaniglia; montagne di cuscus dolce – frammito a pistacchi tritati, zucchero e cioccolato – odoroso di chiodi di garofano e cannella; biscotti di mandorle croccanti all'esterno ma dentro morbidi e crudigni. Le monache non gustavano quelle leccornie, nonostante la zia le invitasse ad assaggiarne almeno qualcuna, per farle compagnia. Con un gesto sacrale della mano indicavano la rinuncia al peccato della gola, immancabilmente ricompensata al momento del commiato, quando il cocchiere scaricava dalla carrozza pacchi di zucchero e sacchi di frumento e frutta secca destinati a indurre in tentazione e riconfermare il sacrificio delle monache cuciniere. Ma la vera prelibatezza, e il motivo dell'entusiasmo di Costanza, erano le ostie con lo zucchero, preparate espressamente per lei al monastero della Madonna del Soccorso, dove un'antenata Lattuca era stata monaca. Pur di gustarle, Costanza vinceva la timidezza e, quando non le venivano offerte dalle sollecite monachelle, le chiedeva».

persone appartenenti a ceti sociali diversi favorite dalle pratiche alimentari<sup>29</sup> e, più in generale, dai lavori domestici, mentre le attività “ricreative”, in particolare il ricamo, sono riservate alle esponenti della nobiltà<sup>30</sup>. Si tratta di una divisione sociale che ricorre anche nell’Inghilterra vittoriana, simboleggiata dal contrasto tra l’opulenza e la solennità dell’allestimento della tavola da pranzo delle case aristocratiche<sup>31</sup>, anche se, come ricorda Maria Eliza Rundell (1842), il lusso inutile – soprattutto la presenza di un eccesso di ingredienti nella preparazione dei cibi, per esempio l’estratto di prosciutto e l’eccesso di carne usata nella preparazione delle salse – mal si concilia

<sup>29</sup> Nella canzone *’A çimma* di Fabrizio De Andrè, scritta in collaborazione con Ivano Fossati e pubblicata nell’album *Le nuvole* (1990), il rituale della preparazione della cima alla genovese, uno dei piatti della tradizione culinaria ligure, che consiste nel riempimento con numerosi ingredienti di una tasca di carne di vitello che viene poi cucita a mano – «Bel guanciaie materasso di ogni ben di Dio prima di battezzarla nelle erbe aromatiche con due grossi aghi dritti in punta di piedi da sopra a sotto svelto la pungerai» – e messa a bollire per alcune ore avvolta in un telo di lino (con il rischio che nel corso della bollitura gli influssi malefici facciano scoppiare la tasca e fuoriuscire il contenuto) e fatta riposare sotto un peso prima di consumarla tagliandola a fette viene associato ad un ancestrale culto pagano che richiede di mettere una scopa di saggina in un angolo della cucina all’inizio della preparazione in modo che «se dalla cappa scivola in cucina la strega a forza di contare le paglie che ci sono la cima è già piena e già cucita». Inoltre la cuoca recita una giaculatoria in cui religiosità e credenze pagane si fondono: «[C]ielo sereno terra scura carne tenera non diventare nera non ritornare dura nel nome di Maria» con lo scopo di tenere lontani «tutti i diavoli da questa pentola». Nella seconda parte della canzone si comprende che la pietanza preparata dalla cuoca è destinata al consumo da parte di persone che appartengono ad un ceto sociale più elevato: «Poi vengono a prenderla i camerieri ti lasciano tutto il fumo del tuo mestiere». Il testo originale è in dialetto genovese.

<sup>30</sup> Rundell M.E. (1842), *A New System of Practical Domestic Economy*, Colburn, London; Acton E. (1845), *Modern Cookery*, Longmans, London; Soyer A. (1847), *The Modern Housewife*, Appleton, New York; Crow D. (1971), *The Victorian Woman*, Allen&Unwin, London.

<sup>31</sup> La tavola «era immensa, coperta da una tovaglia damascata, di splendida argenteria e ornata di centrotavola e compostiere di vermeil, scintillante di cristalli intagliati e spesso colorati, illuminata da una profusione di lampadari, candelabri e girandole. Una stretta etichetta ha guidato la distribuzione dei posti [...]. Un maggiordomo in frac nero e calzoncini corti assicura la stretta osservanza del rituale. Il cibo è molto abbondante, ricco e pesante e le portate si susseguono numerosissime: due minestre, due pesci, due o tre piatti di mezzo, sei o sette antipasti, tre arrosti, vari formaggi, frutti di serra (gli ananas erano particolarmente apprezzati), dolci. Il tutto inaffiato dai vini del Reno, di Bordeaux, di Cipro e della Champagne» [Chastenet J. (1961), *La vie quotidienne en Angleterre au début du règne de Victoria, 1837-1851*, Hachette Littératures, Paris (trad. it.: *La vita quotidiana in Inghilterra ai tempi della Regina Vittoria*, Rizzoli, Milano, 1985, p. 53)]. Si vedano le descrizioni di epoca vittoriana: “Etiquette, social ethics, and dinner-table observances” (1856), *Saturday Review of Politics, Literature, Science and Art*, feb 23, vol. 1, fasc. 17: 325-326; “Etiquette, social ethics, and dinner-table observances” (1860), *The Critic*, vol. 21, fasc. 534: 385.

con una “sana” economia domestica in quanto non solo contribuisce all’aumento dei prezzi, ma è anche «nocivo per coloro che sono così indotti a nutrirsi troppo riccamente come per coloro che mancando delle risorse necessarie sono costretti a privarsene», l’austerità delle cucine e dei locali dove vive e lavora la servitù (e anche degli ambienti dove si rifocillano i bambini) e, infine, la diffusa malnutrizione dei ceti bassi, il cui sostentamento è prevalentemente (e saltuariamente) costituito da avanzi di cibo. Nel 1860 quest’ultima preoccupazione indurrà Thackeray a interrogarsi sulle ragioni per cui l’alimentazione di un uomo povero ma onesto debba essere meno sostanziosa di quella somministrata ai borseggiatori rinchiusi nelle case di reclusione<sup>32</sup>. I fattori che spiegano le differenze di costo delle provviste accessibili al *poor man* sono sostanzialmente tre – la necessità di rivolgersi per la spesa individuale a un sistema di distribuzione al dettaglio, il bisogno di procurarsi prodotti freschi, per esempio il prezzemolo, per conferire sapore alle pietanze e lo sperpero, che per l’uomo consiste nell’incapacità di acquistare cibi che possano essere combinati con altri ingredienti o riciclati e per la donna nel fatto di essere una *vile cook*, che potrebbe rovinare la parte migliore del prodotto, per esempio eliminare troppo grasso dalla carne o non riutilizzare le ossa – e singolarmente propongono un archetipo della nozione di economia di scala che oggi caratterizza, per esempio, la ristorazione collettiva.

<sup>32</sup> Thackeray W.M. (1860), “The Poor Man’s Kitchen”, *The Cornhill Magazine*, Vol. 1, fasc. 6: 745-754, p. 751. L’autore individua nel miglioramento dell’alimentazione e delle tecniche di preparazione dei pasti – «Either teach the poor man to cook, or give him his meat well cooked» – la principale soluzione per i problemi della violenza domestica («He beats his wife, because with his hard won earnings she can place only bad food before him») e dell’alcoolismo («He drinks beer, and drowns himself in gin, because no meat that he can get is half so pleasant»): «The best cure for the drunkenness of the lower classes is not a Maine Liquor Law—but soup and sausages, pudding and pies; is not to shut the beershops, but to open the poor man’s kitchen» (p. 754). Chastenet J. (1985), *La vita quotidiana in Inghilterra ai tempi della Regina Vittoria*, cit., p. 69 riporta il resoconto di un contadino del Northamptonshire, datato 1850: «La mattina avevamo del pane inzuppato nell’acqua salata e qualche volta un po’ di latte scremato e, d’inverno, una crosta di pane sfregata con del lardo. Al pasto di mezzogiorno si poteva avere del *pudding* fatto di farina e acqua o un pezzettino di lardo, qualche volta entrambi, con patate e cipolle... Ciò che chiamiamo “il tè” era solo un pasto di pane e burro, ma con poco burro spesso rancido. La sera ci davano ancora una crosta di pane spalmata di lardo. La domenica naturalmente ci si permetteva qualcosa di più: in quattro o cinque ci si divideva un pezzetto di *pudding* al grasso e un piede di maiale. Del manzo? Sì, potevamo averne un pezzo tutti i giorni di gran festa. E un pezzetto di fegato di vitello a Natale». Chastenet, cit., p. 126 ricorda che l’alimentazione degli artigiani indipendenti era invece più sostanziosa: «facevano due veri pasti al giorno, quello dell’alba (pane, burro, lardo, uova) e quello del primo pomeriggio (zuppa d’avena, carne lessa o pesce secco, verdura cotta, *pudding*) più un leggero spuntino freddo la sera».