

MONCUCCO - Nel libro curato dal ricercatore Gianpaolo Fassino, la cucina termometro di benessere o crisi

Quando il cibo racconta una vita

MONCUCCO Patate fritte o insalata di farro? Pane e cipolla o pesce fresco? Il cibo come metro per misurare prosperità e salute è l'argomento di "Quando il cibo si fa benessere. Alimentazione e qualità della vita". Edito da FrancoAngeli, 240 pagine, 31 euro, il libro raccoglie 14 saggi di 21 autori. I curatori sono l'ex sindaco di Moncucco Gianpaolo Fassino e Paolo Corvo, entrambi ricercatori all'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo.

Presenteranno la raccolta venerdì 29 maggio, alle 18, al padiglione di Slow food dell'Expo di Milano.

«Sempre di più l'alimentazione interessa l'ambito del benessere e della qualità della vita - illustra Fassino, antropologo culturale, a Pollenzo titolare del progetto "I granai della memoria" - Questi saggi sono riflessioni teoriche e metodologiche, unite ad alcune significative esperienze di ricerca sul campo».

Secondo Fassino, in Italia, gli studi sulla qualità della vita e il complesso delle scienze gastronomiche hanno conosciuto un notevole sviluppo, ma «*manca uno studio che approfondissero il rapporto che lega tra loro i due ambiti disciplinari*». Il libro si articola in tre parti: teorie, problematiche, esperienze.

«*La prima parte mette al centro dell'attenzione il cibo, i sistemi di produzione, le pratiche alimentari come aspetti ormai ineludibili per descrivere la qualità della vita e la percezione del benessere* - prosegue Fassino - *La seconda raggruppa una serie di studi sui disturbi dei comportamenti alimentari, gli effetti della crisi economica e il difficile contesto della vita carceraria. Infine, l'ultima parte, raccoglie una serie di ricerche di campo*». Investigano comunità, ambienti e contesti, nei quali le "pratiche del cibo" hanno segnato e segnano i tratti culturali di

inizio Millennio.

«*Bisogna pensare ai nuovi modelli di promozione territoriale e turistica, agli stili di consumo alimentare - precisa Fassino - Le osterie di una volta vengono confrontate con le esperienze contemporanee degli ecovillaggi o i presidi di Slow Food*».

In particolare, proprio Fassino, dà conto di una ricerca condotta in una piccola località nelle campagne del Canavese, sede dal 2010 di un presidio Slow Food. E' un territorio costituito da uno sparuto, ma dinamico gruppo di agricoltori. «*La biodiversità coltivata nella comunità si accompagna a un articolato ciclo di feste, scandito da alcune significative ricorrenze che ogni anno rinnovano e coagulano la socialità del gruppo. E' un modo nuovo per valorizzare i saperi locali e le attitudini territoriali*». Il suo saggio s'intitola: "Presidi Slow Food e buone pratiche di comunità. Il caso della Piattella cana-

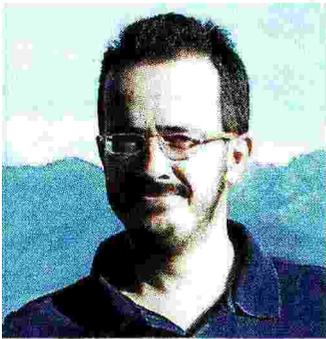
vesana di Cortereggio».

Molto interessante anche quello di Matteo Colleoni: "Quanto tempo trascorriamo mangiando? Tempi e ritmi quotidiani dell'alimentazione in Italia". Il saggio affronta il nesso che lega l'alimentazione alla percezione del benessere personale e quindi alla qualità di vita.

"Cibo precario: giovani adulti e cibo domestico durante la crisi" illustra invece la storia di vita di un giovane alessandrino. E' un caso paradigmatico delle difficoltà economiche, ma non solo, che toccano i giovani precari italiani.

Ancora: Lucio Meglio, nel saggio "Alimentazione in carcere. Una ricerca esplorativa nella casa circondariale di Rebibbia", approfondisce come il cibo e l'alimentazione siano vissuti e condizionino l'esperienza carceraria. «*Si tratta di una prima analisi che potrebbe essere utile a migliorare la qualità della vita dei detenuti*», conclude il curatore della rassegna.

Riccardo Marchina



Gianpaolo Fassino, ricercatore all'università di Scienze Gastronomiche

