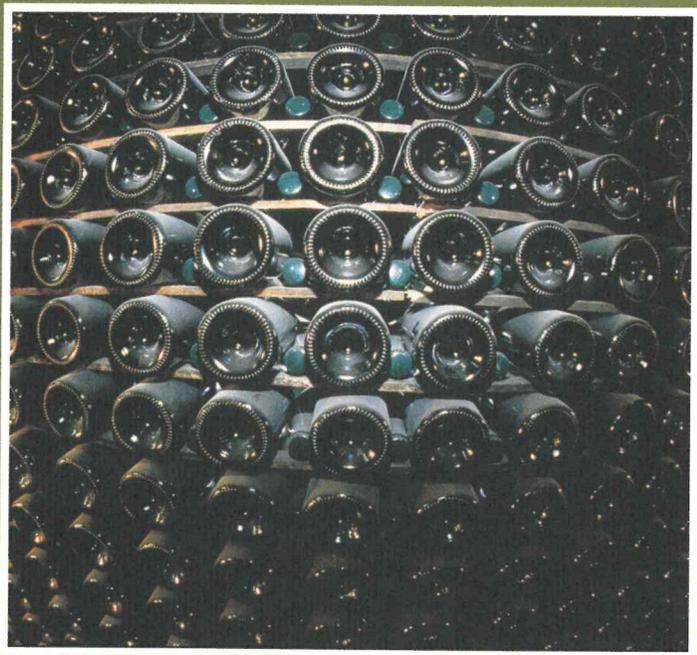


# STORIA D'ITALIA

ANNALI 13



L'ALIMENTAZIONE

## Indice

p. xvii *Introduzione* di Alberto Capariti, Alberto De Bernardi e Angelo Vanni

### L'alimentazione

#### *Parte prima*

MARIA LUISA BETRI

5 L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento

FRANCESCA TADDEI

23 Il cibo nell'Italia mezzadriale 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

VITTO 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

## Indice

- VIII
- 137 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.  
II. 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 dinamiche 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 Butioni: 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. Inscarolamento 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 «conserve»

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

ASSUNTA TROVA

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

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

ADA IONNI

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

- 533  
542  
558
- I. QUANDO LA SOPSTICAZIONE COLPISCE I CONSUMATORI: LA SCELTA DELLA REPRESSIONE
    1. Democrazia alimentare, qualità dei prodotti e tutela del consumatore nella svolta industriale
    2. Pane nero e pane bianco: i tempi della giustizia e i tempi della fame
    3. Il commercio della carne e del latte: la repressione incerta
  - II. QUANDO LA SOPSTICAZIONE DANNEGGIA I PRODUTTORI: LA SCELTA DELLA PREVENZIONE
    1. Contro i vini adulterati. Interessi privati e pubblico bene
    2. Leggi speciali per prodotti speciali

CARLA COLOMBELLI

Il cibo dell'infanzia

- 567  
577

FIORENZA TAROZZI

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

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

PAOLA CORTI

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

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

ANTONIA PASI

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

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

*Parte quarta*

ALBERTO CAPATTI

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

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

## Indice

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

ALBERTO VECA

## Iconografia alimentare del Novecento

## I.

## IL SOGGETTO E LA STORIA

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

## II.

## ALCUNI EPISODI

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

GIOVANNI ANCESCHI e VALERIA BUCCHETTI

## Il «packaging» alimentare

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

MARIA PAOLA MORONI SALVATORI

## Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento

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

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

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

## II.

## GLI SGUARDI SUL CIBO

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

LUCA VERCELLONI

## La modernità alimentare

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

EVA BENELLI e ROMEO BASSOLI

## Gli stili alimentari oggi

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

1033 *Indice dei nomi*