



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

DIPARTIMENTO DI FILOSOFIA,
SOCIOLOGIA, PEDAGOGIA E
PSICOLOGIA APPLICATA (FISPPA)

Scuola di Dottorato in Scienze Sociali "Interazioni, Comunicazione, Costruzioni Culturali" - XVII ciclo

"Le radici del cibo. Donne venete e culture della cucina tipica in differenti aree della Regione"
"Iniziativa regionale attuata in applicazione della R. L. 14.01.2003, n. 3. art. 22"

Convegno AIQUAV, 29-30-31 luglio 2013
Territorio e Popolazioni

Le radici del cibo. Donne venete e culture della cucina tipica in differenti aree della Regione.

Silvia Segalla

silvia.segalla@hotmail.it



Studiare la cucina come spazio sociale e narrativo, all'interno del quale si costruiscono, assieme ai piatti, gli attori sociali che li preparano e li consumano.

“L’osteria che era un’osteria solo di vino, è diventata trattoria per esigenza della gente che portava... ti ho detto [gli ingredienti] per fare sti bignoli, per fare... è diventata l’osteria che faceva da mangiare, perché non si poteva chiamarla trattoria!”

Cuoca e albergatrice vicentina, 71 anni.



Foto di famiglia davanti all’osteria.



G. Montanari, Le vecchie, 1925

“Mio nonno è venuto su dal paese nel 1906, è venuto qua da solo, nel 1907 si è sposato, nel 1908 è nato mio papà, poi ha avuto [...] otto figlie, non una, otto! Siamo diventate grandi qua [...] noi altre tutte otto insieme abbiamo continuato a mandare avanti, e io ho ancora l’osteria, una mia sorella ha il ristorante, l’altra il forno e io sono qua”.

Ostessa veronese, 73 anni.

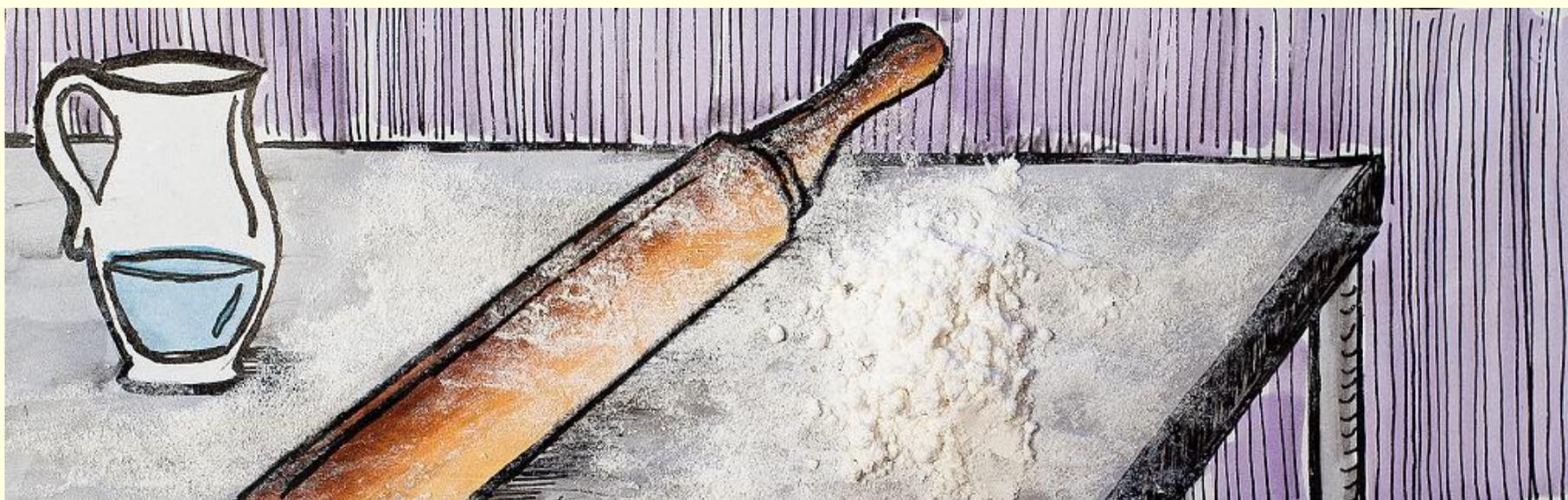
Una che fa da mangiare



Julia Child (1912-2004)

“[Faccio] da mangiare, non [sono] una cuoca diciamo... che ha studiato. Insomma, non mi sento una che... ma faccio da mangiare, alla veneta”

Cuoca veronese, 74 anni.



“La nonna prendeva e mi metteva su il grembiule bianco e mi diceva: “Guarda che par fare da mangiare bisogna sempre avere il grembiolino” [...] E mi insegnava come fare! Mia nonna la aveva molte buone maniere di insegnare, ti diceva: “Fai così colà... fai questo fai quello” anche il coniglio! [...] Allora mi insegnava: “Fai il battutino di cipolla carota sedano olio un po’ di aglio metti rosoli...”

Aiuto cuoca vicentina, 63 anni

“All’inizio sa... quando si ha due figlie, mio marito non era qui faceva un altro lavoro e le bambine dovevo pur accudire anche quelle perché non avevo una seconda persona che mi dava una mano per le piccole, e allora un po’ magari nei momenti che loro avevano bisogno io non potevo ecco”.

Cuoca trevigiana, 73 anni



Anne Taintor.



L'eleganza del riccio, 2009.

“Là avevamo il nostro tavolo per mangiare e tanta gente voleva venire a sedersi lì e mangiare con noi!”

Aiuto cuoca vicentina, 74 anni.



“Una volta si diceva «Ostaria, casa mia». Qua veniva la gente, dalla mattina andava a casa a sera, si scaldavano, mangiavano, bevevano, pagavano sì e no, giocavano a carte a bocce bestemmiavano facevano di tutto, e dopo a casa andavano a casa, se dio voleva”.

Cameriera trevigiana, 56 anni

Cucinare per la famiglia =
cucina del riconoscimento e della
relazione





“Gli gnocchi [...] li facevamo solo per quelli che venivano tutti i giorni, quelle cose un po’ speciali, tortellini, ecco minestra di tortellini, mia mamma faceva i tortellini che erano fantastici proprio. Fatti da lei, in casa, l’aiutavo io, il ripieno era fatto con la carne de vitello, li faccio anche adesso qualche volta, ma sono laboriosi [...] E allora per i clienti abituali, che venivano sempre, allora quelli li faceva a parte”.

Aiuto cuoca vicentina, 74 anni.



Walt Disney, Biancaneve, 1937

“Quindi si crea anche quel rapporto di dire... “Bon ok fai tu ho fiducia”, ho fatto un piatto che lui non avrebbe mai mangiato, lo ha mangiato lo stesso, si è anche ricreduto sui suoi gusti culinari”.

Ristoratrice di 59 anni, figlia di una cuoca trevigiana di 73 anni.

La gente veniva anche da lontano, anche per mezzogiorno, se lavoravano magari a lontano. Chiamavano: “Guarda che sen in quindici veniamo”, ma lei diceva: “Non ho niente!”, “Ma una pasta ci basta!” che sapevano che aveva il ragù fatto in casa... [...] “Ma ci basta una pastasciutta, ci basta venire...”

Nuora di una cuoca trevigiana di 84 anni.



T. Browing, Freaks, 1932



“[Il cuoco come figura professionale qua da noi] comincia a emergere dagli anni Sessanta. Prima non è che ci fosse... e neanche apprezzato [...] il cuoco italiano era uno sporcapignatte in poche parole, è negli ultimi anni che appaiono sti grandi personaggi in televisione”.

Docente di cucina
vicentino, 72 anni

“Un cuoco poteva essere più un friggi patate [...] oggi uno deve veramente essere un professionista, essere aggiornato”.

Chef vicentino, 65 anni

“Attualmente si fa molta più attenzione sotto l’aspetto della tradizione si è tornati indietro però calibrando di più quello che sono i carboidrati, le proteine i grassi del piatto, quindi abbiamo piatti sicuramente più salubri, quindi più idonei alla nostra alimentazione”.

Docente di cucina vicentino, 42 anni.



B. Munari, Good design, 1998

V. Raffaelli, Herbarium taste, 2013



“Tutto espresso, strettamente alla stagione, dando una scelta di carne, di pesce e dando una scelta per dirti AIC, che può essere allergie, sensibilità...”

Chef vicentino, 65 anni.

“Ferrand Adrià, un genio, un genio, perché non lo ritengo neanche un cuoco, lo ritengo uno estroso, comincia a far dei piatti utilizzando l’azoto liquido. Sono provocazioni che uno fa”.

Docente di cucina vicentino,
70 anni.



Esempio di cucina molecolare.

F. Depero,
Aperitivo futurista



Bibliografia minima

- Bourdieu, Pierre, 1979, *La distinction*, Paris, Les éditions de minuit.
- 1998, *La domination masculine*, Edition Du Seuil, Paris.
- Capatti, Alberto, Massimo Montanari, 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- 2000, *L'osteria nuova. Una storia italiana del XX secolo*, Slow Food Editore.
- Counhian, Carole M., Penny Van Esterik, 2008, *Food and Gender. A reader*, New York and London, Routledge.
- De Certeau, M., Giard, L. e P. Mayol, 1994, *L'invention du quotidien*, Paris, Éditions Gallimard.
- DeVault, Marjorie, 1991, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, Ill., Chicago University Press.
- Douglas, Mary, 1970, *Purity and Danger, An analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Harmondsworth, Penguin Books.
- Elias, Norbert, 1969, *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt, Suhrkamp.
- Fine, Gary Alan, 1996, *Kitchens. The Culture of Restaurant Work*, Berkeley, California, University of California Press.
- Foucault, Michel, 1976, *Histoire de la sexualité*, vol. 1 : La volonté de savoir, Paris, Gallimard.
- Goffman, Erving, 1959, *The Presentation of Self in Everyday Life*, Harmondsworth, Ed. Pinguin.
- 1967, *Interaction Ritual. Essays in Face-to-Face Interaction*, Chicago, Aldine.
- Goody, Jack 1982, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- 1998, *Food and love: A Cultural History of East and West*, London, Verso.
- Harris, Marvin, 1985, *Good to eat. Riddles of Food and Culture*, New York, Simon and Schuster.
- Lupton, Deborah, 1996, *Food, the Body and the Self*, London – Thousand Oaks – New Delhi, Sage Publications.
- Mennel, Stephen, 1985, *All manners of food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Basil Blackwell.