



L'uomo è ciò che mangia o no ?

Antonio GUERCI
Cattedra di Antropologia,
Museo di Etnomedicina Antonio Scarpa, Cattedra UNESCO UniTwin
Università degli Studi di Genova

Perché un'antropologia dell'alimentazione ?




★ **l'alimentazione è un momento
d'interazione tra biologia e
cultura**

★ **l'alimentazione è un bisogno
biologico primario e un
marchio culturale indelebile**

È la firma...

- . della nostra età
- . del nostro sesso
- . del nostro stato sociale
- . del nostro stato di salute
- . della nostra appartenenza religiosa
- . delle contingenti necessità biologiche e culturali che emergono dal rumore di fondo chimico-metabolico





**→ è prevenzione,
→ è cura ed
→ è causa di malattie al
contempo**

**→ è un momento di
socializzazione**

**→ è l'unico bisogno biologico
fondamentale che si
soddisfa pubblicamente**

Pochi tra noi occidentali, appartenenti a paesi industrializzati, sono consapevoli che :



- **per i 3/4 dell'umanità la malattia è curata, o prevenuta, attraverso gli alimenti**
- **sopperiamo alla scarsa varietà alimentare quotidiana con la quantità, senza sapere che uno sviluppo armonico e la salute stessa dipendono dalle carenze chimiche del complesso ingerito**



- **la somma dei principi attivi dei singoli componenti di una ricetta è differente dal complesso**
- **nelle nostre cucine senza odori, lo stomaco si trova a elaborare alimenti senza "preavviso" e quindi opportuna secrezione di succhi ed enzimi**
- **esistono comportamenti alimentari peculiari quali interdizioni, posizioni,....**
- **esistono centinaia di "ricette della salute"**

Quantità di alimenti che un italiano medio mangia nel corso della propria vita (70 anni)

Viaggio nella scienza, La Repubblica, Roma, dicembre 1997



Quantità di alimenti che un italiano medio mangia nel corso della propria vita (70 anni)

Viaggio nella scienza, La Repubblica, Roma, dicembre 1997

Tonnellate:

11 di farina

6 di latte

4 di pomodori

3 di patate

2 di zucchero

8 di frutta

1 di pesce

0,4 di burro

0,4 di lardo

Quantità di alimenti che un italiano medio mangia nel corso della propria vita (70 anni)

Viaggio nella scienza, La Repubblica, Roma, dicembre 1997

Tonnellate:

11 di farina

6 di latte

4 di pomodori

3 di patate

2 di zucchero

8 di frutta

1 di pesce

0,4 di burro

0,4 di lardo

Litri:

800 di olio

6.000 di vino

1.500 di birra

500 di alcolici

Quantità di alimenti che un italiano medio mangia nel corso della propria vita (70 anni)

Viaggio nella scienza, La Repubblica, Roma, dicembre 1997

Tonnellate:

11 di farina
6 di latte
4 di pomodori
3 di patate
2 di zucchero
8 di frutta
1 di pesce
0,4 di burro
0,4 di lardo

Litri:

800 di olio
6.000 di vino
1.500 di birra
500 di alcolici

Carni:

di 10 mucche
di 20 maiali
di 1000 polli

Quantità di alimenti che un italiano medio mangia nel corso della propria vita (70 anni)

Viaggio nella scienza, La Repubblica, Roma, dicembre 1997

Tonnellate:

11 di farina

6 di latte

4 di pomodori

3 di patate

2 di zucchero

8 di frutta

1 di pesce

0,4 di burro

0,4 di lardo

Litri:

800 di olio

6.000 di vino

1.500 di birra

500 di alcolici

Carni:

di 10 mucche

di 20 maiali

di 1000 polli

30.000 tazzine di **caffé**

15.000 **uova**

**Si dice che il celebre attore Edmund Kean (1787-1833)
mangiasse...**



(Science, vol. 199, p. 26, 1978)

**Si dice che il celebre attore Edmund Kean (1787-1833)
mangiasse...**



**carne di montone prima di salire
sulla scena per recitare il ruolo
di un innamorato ...**

(Science, vol. 199, p. 26, 1978)

Si dice che il celebre attore Edmund Kean (1787-1833) mangiasse...



**carne di montone prima di salire
sulla scena per recitare il ruolo
di un innamorato ...**

**carne di bue se doveva
incarnare un assassino ...**



(Science, vol. 199, p. 26, 1978)

Si dice che il celebre attore Edmund Kean (1787-1833) mangiasse...



carne di montone **prima di salire**
sulla scena per recitare il ruolo
di un innamorato ...

carne di bue se doveva
incarnare un assassino ...



carne di maiale
allorquando doveva vestire i
panni d'un tiranno.

(Science, vol. 199, p. 26, 1978)



Il celebre scrittore Georges Simenon

(1903-1989)

**creava un'avventura del commissario Maigret
in una sola settimana, durante la quale**



Il celebre scrittore Georges Simenon

(1903-1989)

**creava un'avventura del commissario Maigret
in una sola settimana, durante la quale**

- non usciva di casa**



Il celebre scrittore Georges Simenon

(1903-1989)

**creava un'avventura del commissario Maigret
in una sola settimana, durante la quale**

- non usciva di casa**
- non vedeva nessuno**



Il celebre scrittore Georges Simenon

(1903-1989)

**creava un'avventura del commissario Maigret
in una sola settimana, durante la quale**

- **non usciva di casa**
- **non vedeva nessuno**
- **si cibava soltanto di **carne di tacchino****



Gli alimenti

non sono solo
flussi di Kcal

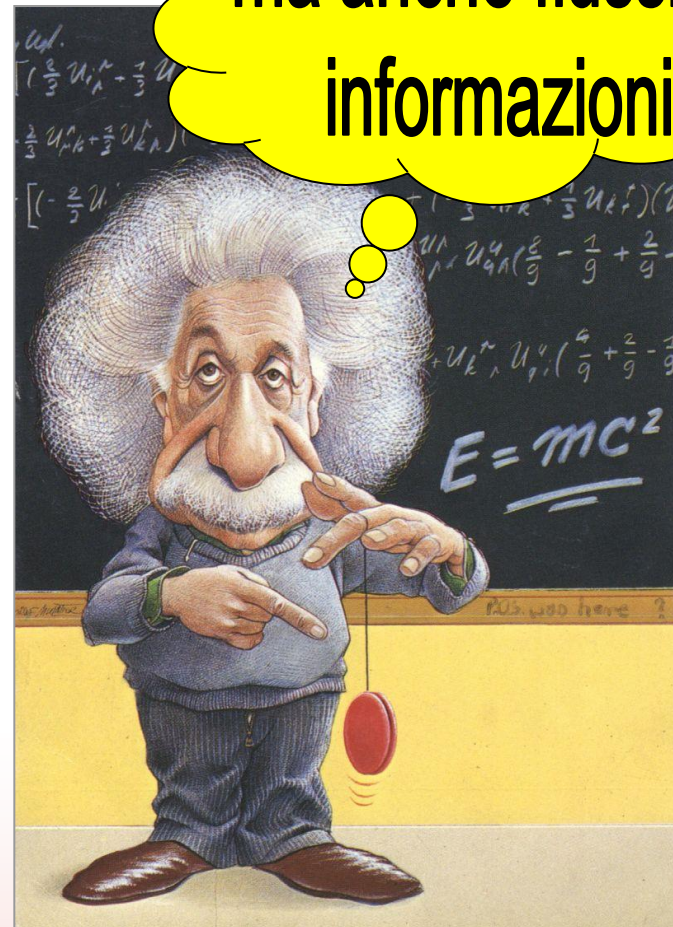


Gli alimenti

non sono solo
flussi di Kcal



ma anche flussi di
informazioni

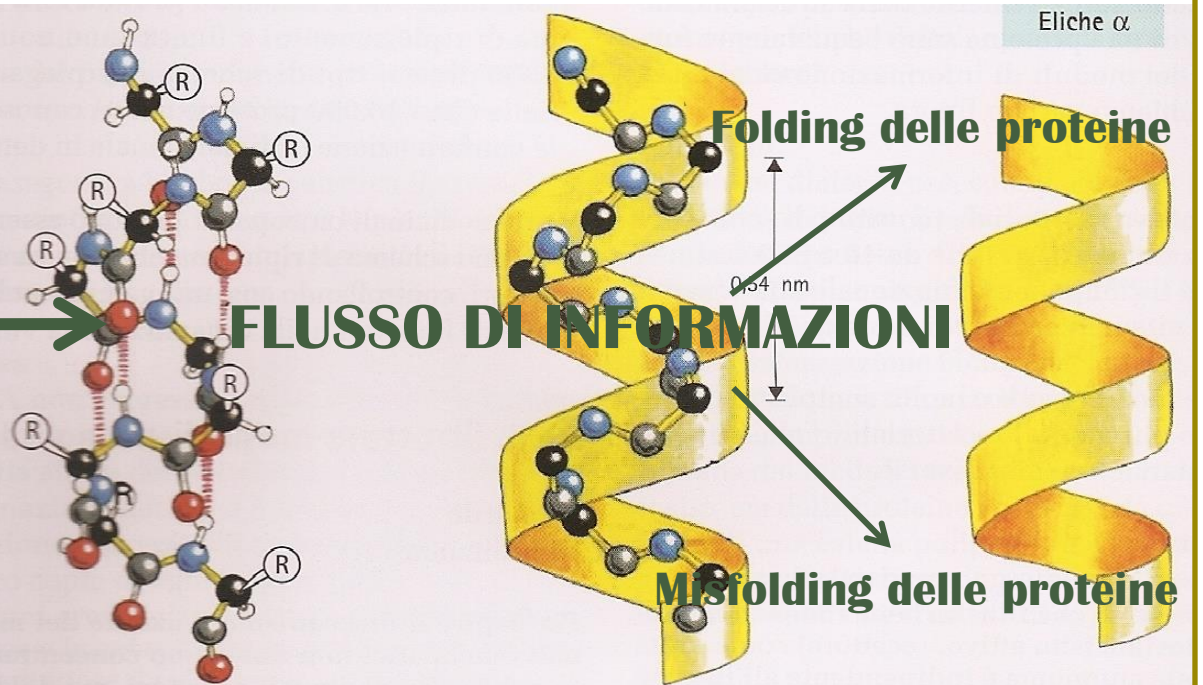


Culturale

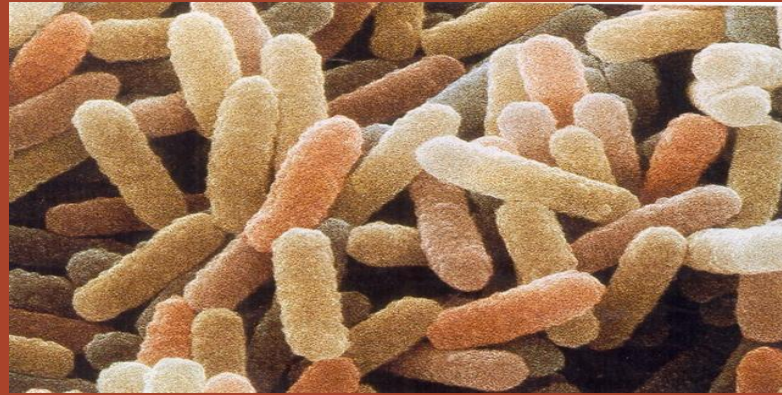


ALIMENTO

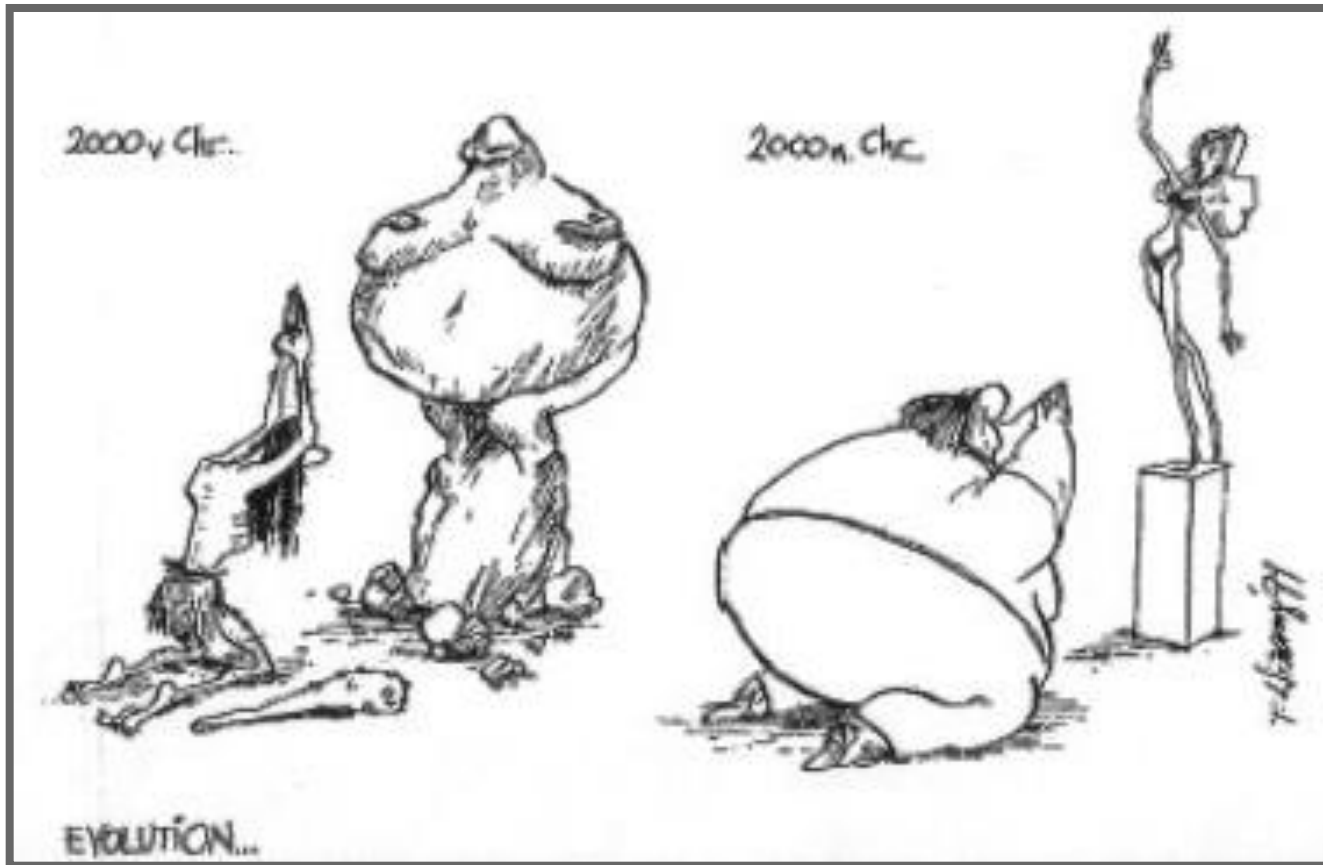
Biologico



Obesità come epidemia

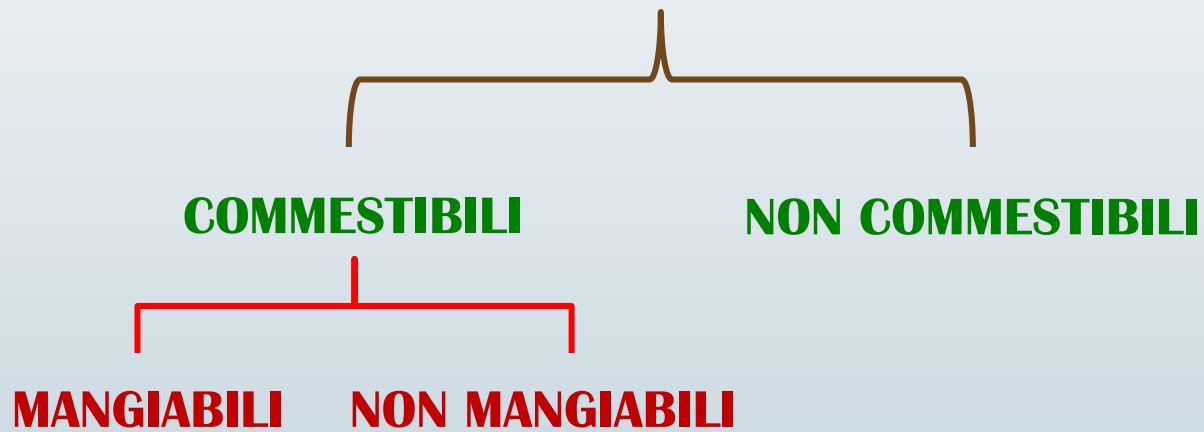


EVOLUTION OF OUR CONCEPTS ABOUT THE VALUE OF BODY FAT



Collins S et al, Exp Biol Med 2001, 266: 982-90

Tipi di alimenti

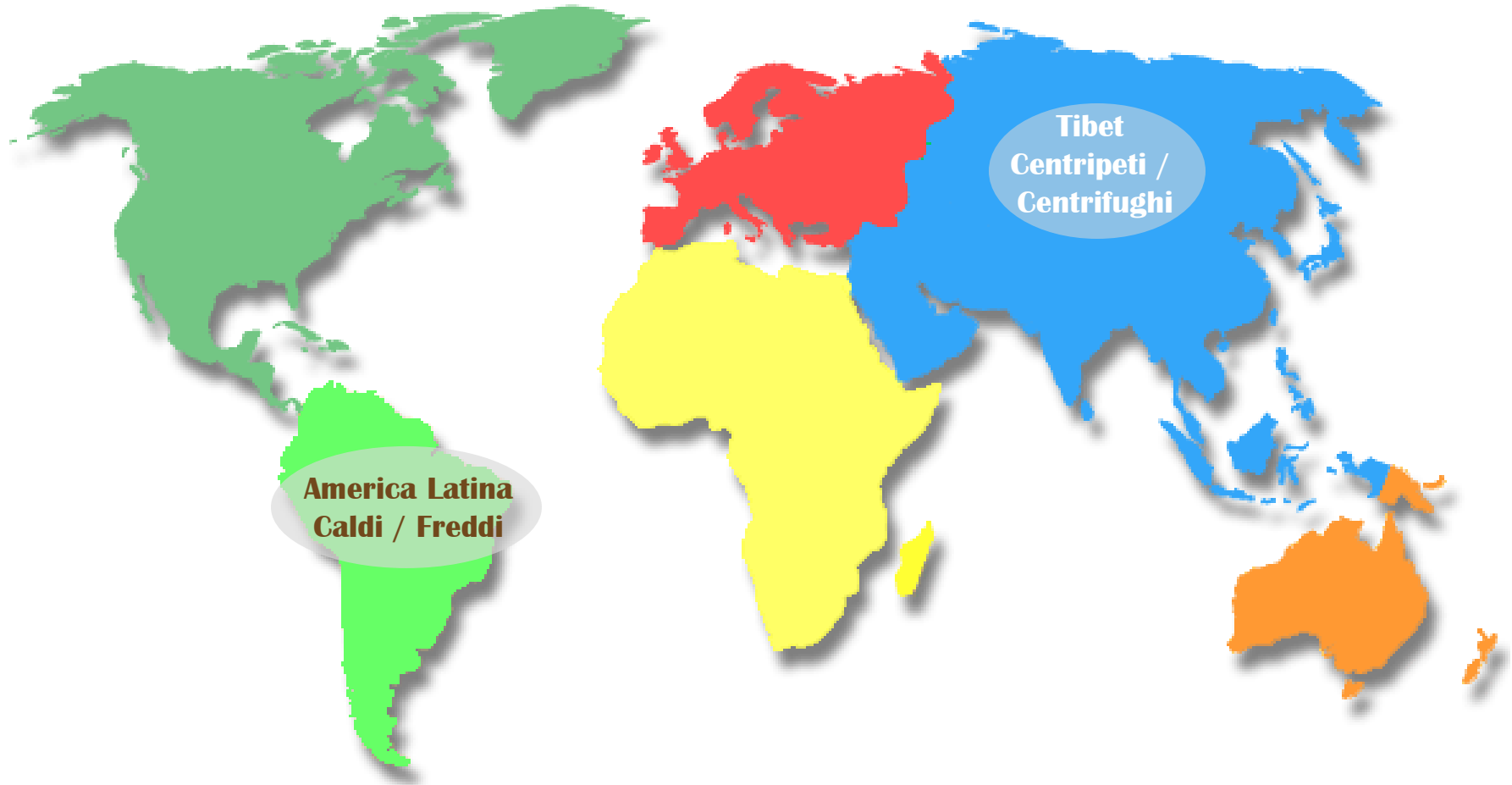


nel mondo....



**America Latina
Caldi / Freddi**

nel mondo....



**America Latina
Caldi / Freddi**

**Tibet
Centripeti /
Centrifughi**

nel mondo....



America Latina
Caldi / Freddi

Islam
Halà / permissi, leciti
Haram / proibiti
Mushbûh / dubbi, sospetti
Makrûh/abominevoli

Tibet
Centripeti /
Centrifughi

nel mondo....



Polarizzazione alimentare tra

CUCINA

Popolare
Tradizionale
Legata al territorio
Stagionale
Naturale
Semplice
Sapori leggeri
Femminile

e

GASTRONOMIA

Del « Palazzo »
Innovativa
Internazionale
Fuori del tempo (primizie)
Elaborata
Tecnologica
Sapori decisi
Maschile

Giovanni Ballarini, La creazione della cucina, Orme biologiche nell'esperienza gastronomica, 2005

Secondo un'indagine della Coldiretti per giungere sulle tavole italiane

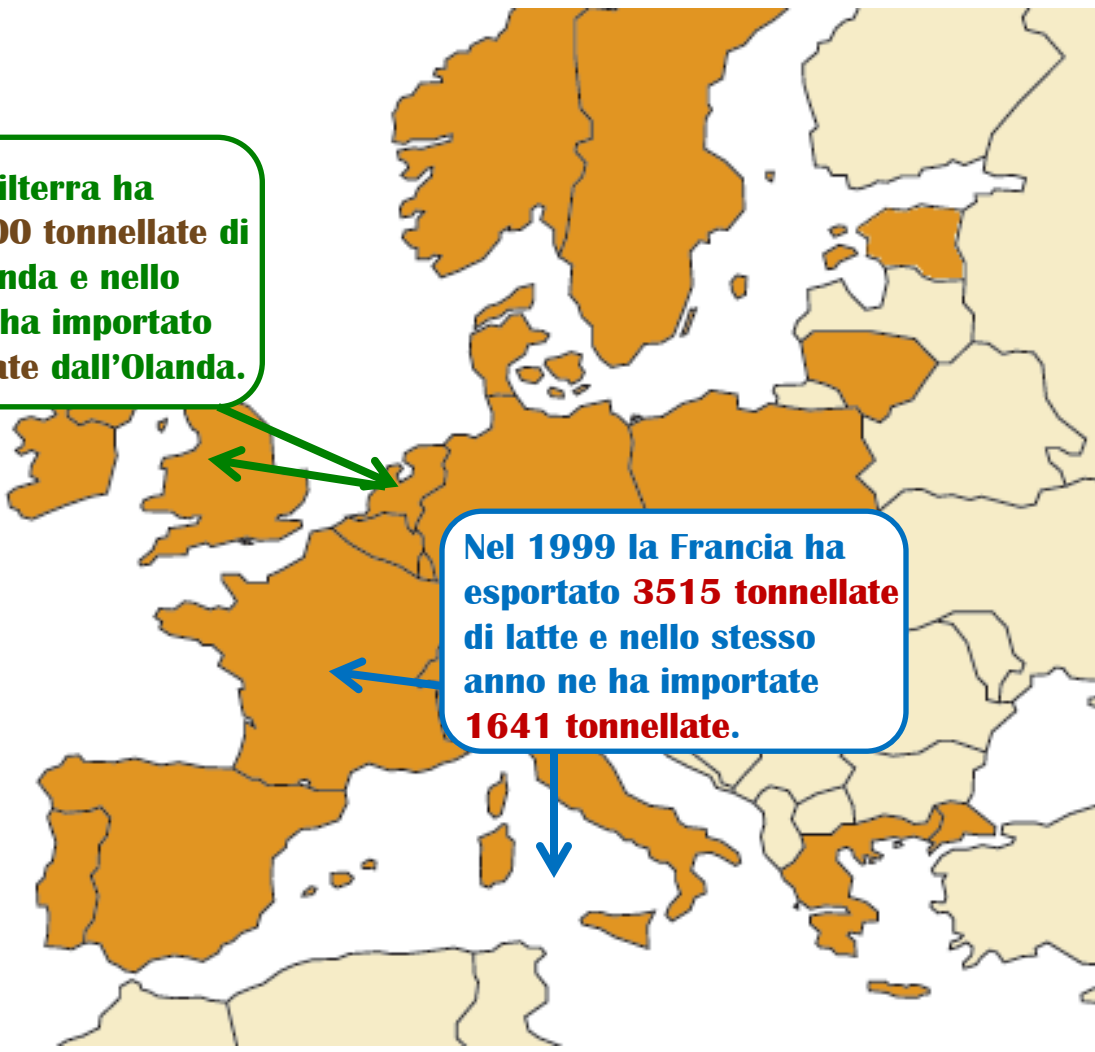


la frutta dal Cile deve volare per **12.000 km**

un vino australiano deve percorrere **oltre 16.000 km**

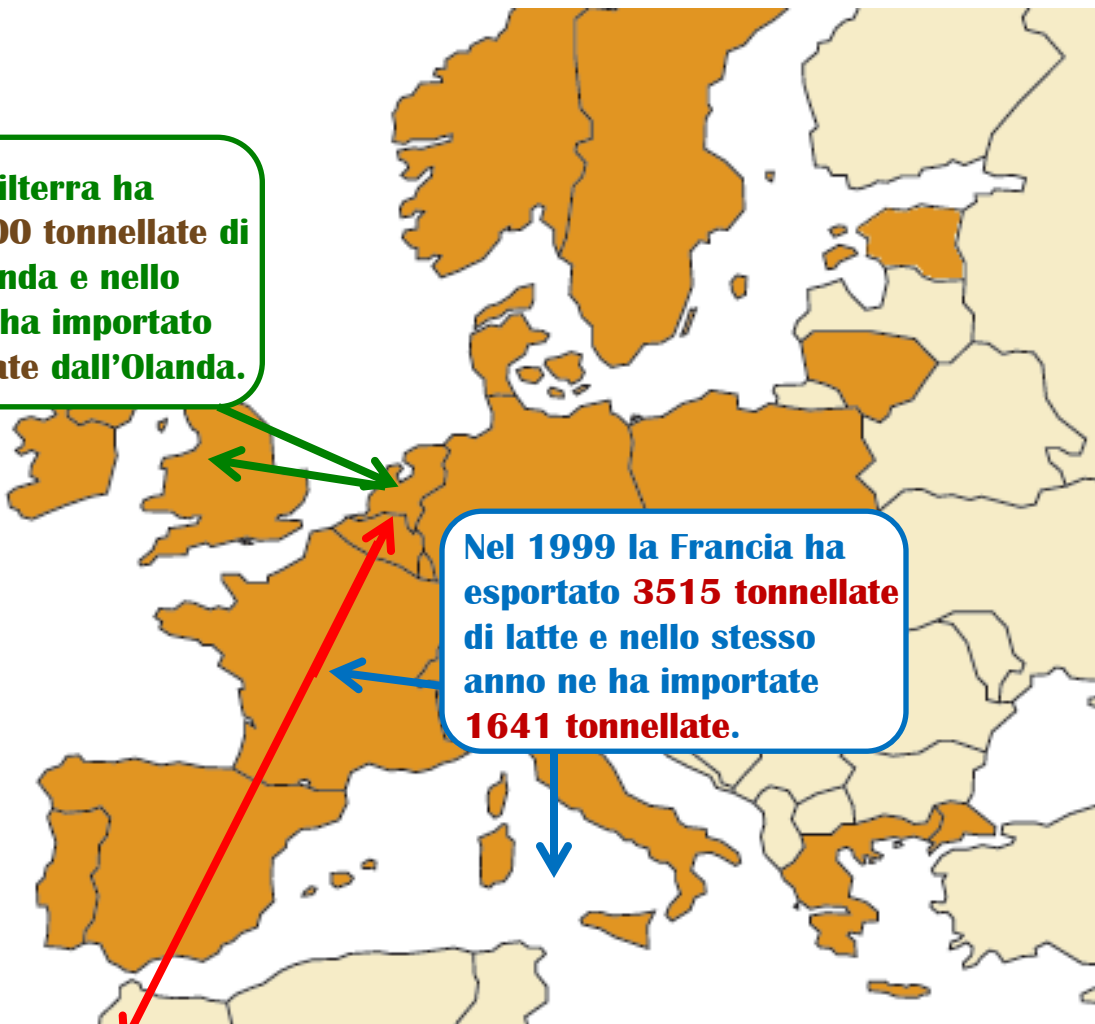
Nel 1998 l'Inghilterra ha esportato 60.000 tonnellate di polli verso l'Olanda e nello stesso anno ne ha importato 30.000 tonnellate dall'Olanda.



A map of Europe with two callout boxes. The first box, with a green border, points to the United Kingdom and the Netherlands. The second box, with a blue border, points to France and Italy. The map uses orange and yellow colors to distinguish between different regions.

Nel 1998 l'Inghilterra ha esportato **60.000 tonnellate di polli** verso l'Olanda e nello stesso anno ne ha importato **30.000 tonnellate dall'Olanda.**

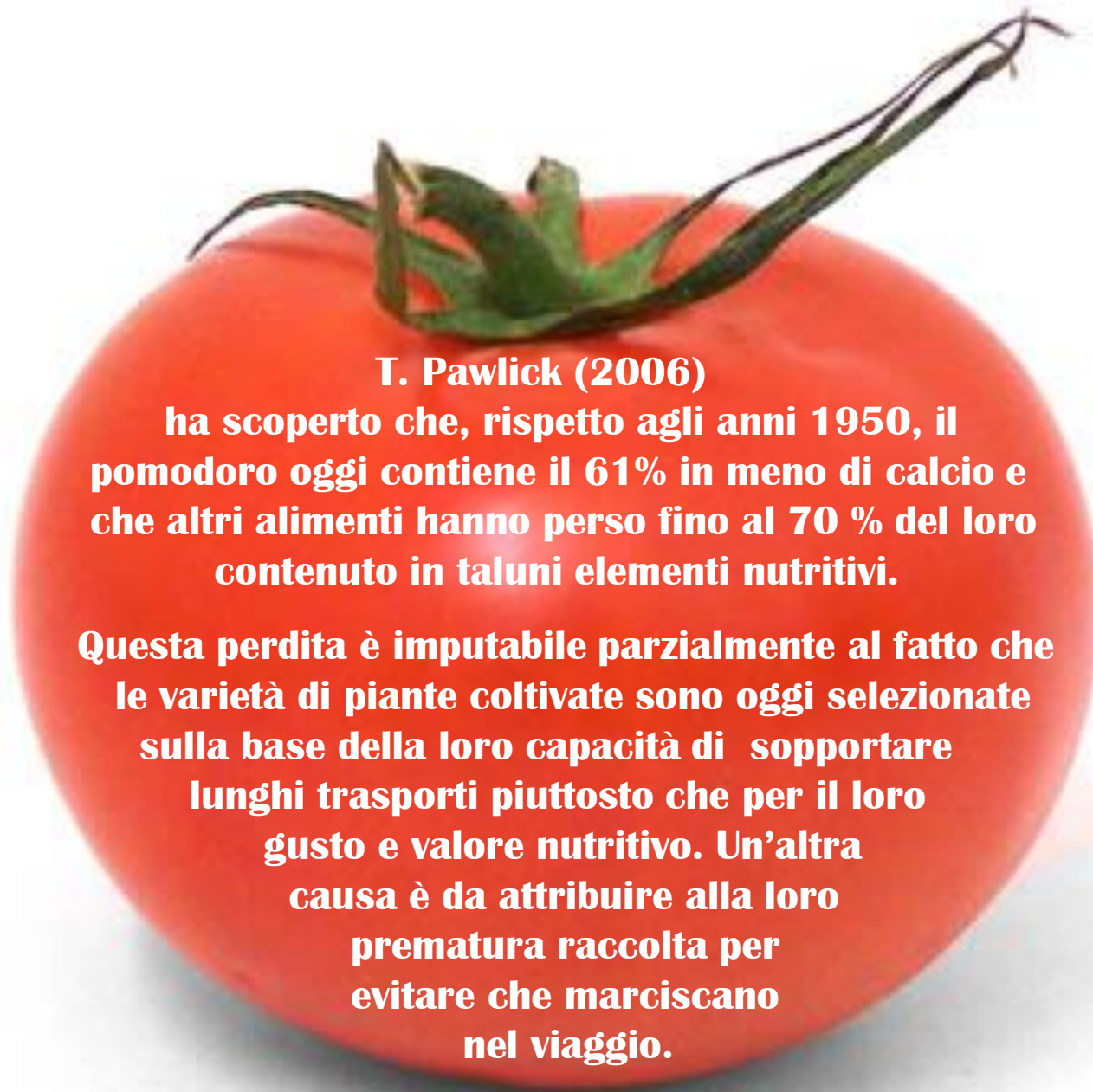
Nel 1999 la Francia ha esportato **3515 tonnellate di latte** e nello stesso anno ne ha importate **1641 tonnellate.**



Nel 1998 l'Inghilterra ha esportato 60.000 tonnellate di polli verso l'Olanda e nello stesso anno ne ha importato 30.000 tonnellate dall'Olanda.

Nel 1999 la Francia ha esportato 3515 tonnellate di latte e nello stesso anno ne ha importate 1641 tonnellate.

Il caso dei gamberetti belgi è assurdo. I gamberetti sono raccolti sulle coste belghe, poi vengono trasportati in Marocco per essere puliti e quindi tornano in Belgio per essere venduti. Apparentemente migliaia di km di trasporto costano meno della mano d'opera belga.



T. Pawlick (2006)

ha scoperto che, rispetto agli anni 1950, il pomodoro oggi contiene il 61% in meno di calcio e che altri alimenti hanno perso fino al 70 % del loro contenuto in taluni elementi nutritivi.

Questa perdita è imputabile parzialmente al fatto che le varietà di piante coltivate sono oggi selezionate sulla base della loro capacità di sopportare lunghi trasporti piuttosto che per il loro gusto e valore nutritivo. Un'altra causa è da attribuire alla loro prematura raccolta per evitare che marciscano nel viaggio.

In media gli alimenti prodotti localmente subiscono un trasporto su 71 km



contro 2473 km per gli alimenti ottenuti per via convenzionale.



Il valore nutritivo di alcuni frutti e legumi diminuisce in misura che aumenta il tempo intercorrente dalla raccolta al momento in cui viene consumato.

I fagiolini, per esempio, perdono il 10% del loro contenuto in vitamina C dopo 24 ore a 10°

Gli alimenti che troviamo nei nostri piatti hanno una storia:



conoscerla significa adottare scelte più etiche nei confronti dell'ambiente, dei lavoratori che sono intervenuti nelle differenti fasi lavorative, ma anche nei confronti della salute, nostra e degli altri.

RAPPORTI FRA LUNGHEZZA DELL'INTESTINO MEDIO E DIETA

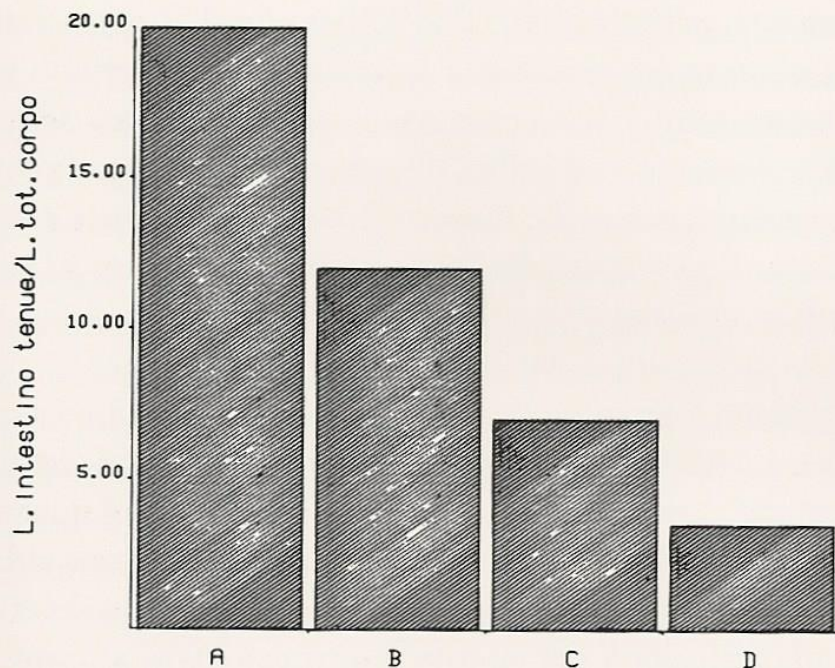
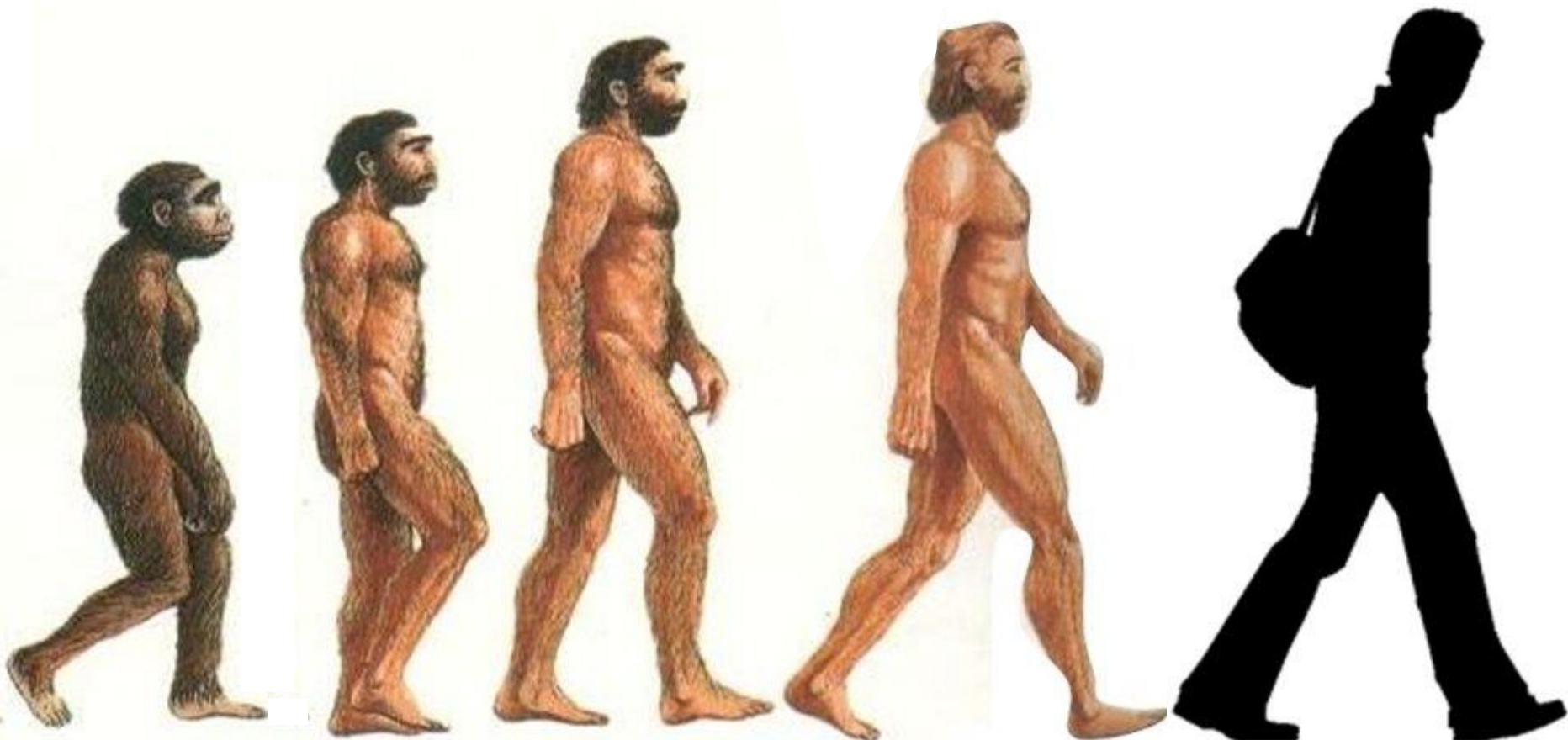


FIGURA 5.

In questo grafico la lunghezza dell'intestino di alcuni mammiferi (considerata relativamente alla lunghezza totale del corpo) viene messa in relazione alle abitudini alimentari. I ruminanti (A) detengono il primato della lunghezza; seguono gli altri erbivori (B: perissodattili). L'uomo (C), in qualità di onnivoro, occupa una posizione intermedia fra quella degli erbivori e quella dei carnivori (D: lince).

L. Capasso, Salute e malattie nell'evoluzione umana, 1987



Erbivoro

Frugivoro

Carnivoro

Onnivoro

Locavoro



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA

**Dipartimento di Scienze della Formazione
Museo di Etnomedicina “A. Scarpa”
Cattedra UNESCO UniTwin**

Via Balbi, 4 – 4° piano - 16126 Genova – Italia

Tel. +39 010 209 9745

Email antonio.guerzi@unige.it

www.etnomedicina.unige.it - www.cattedraunesco.sdf.unige.it/