

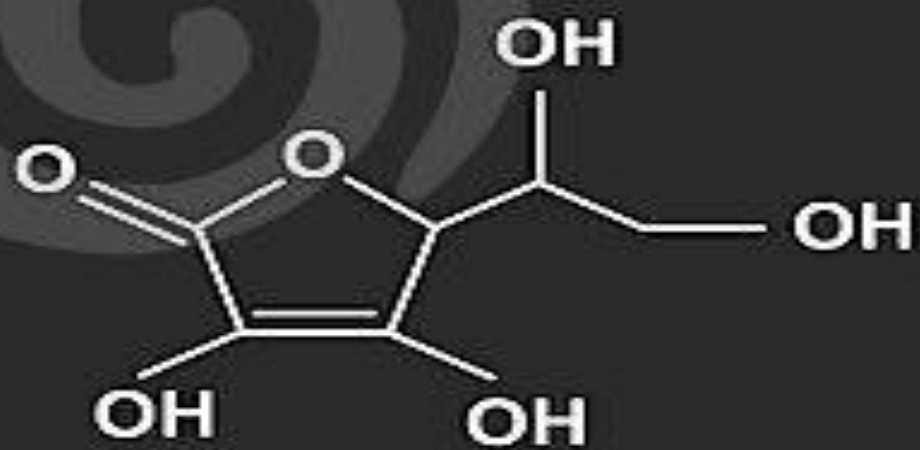
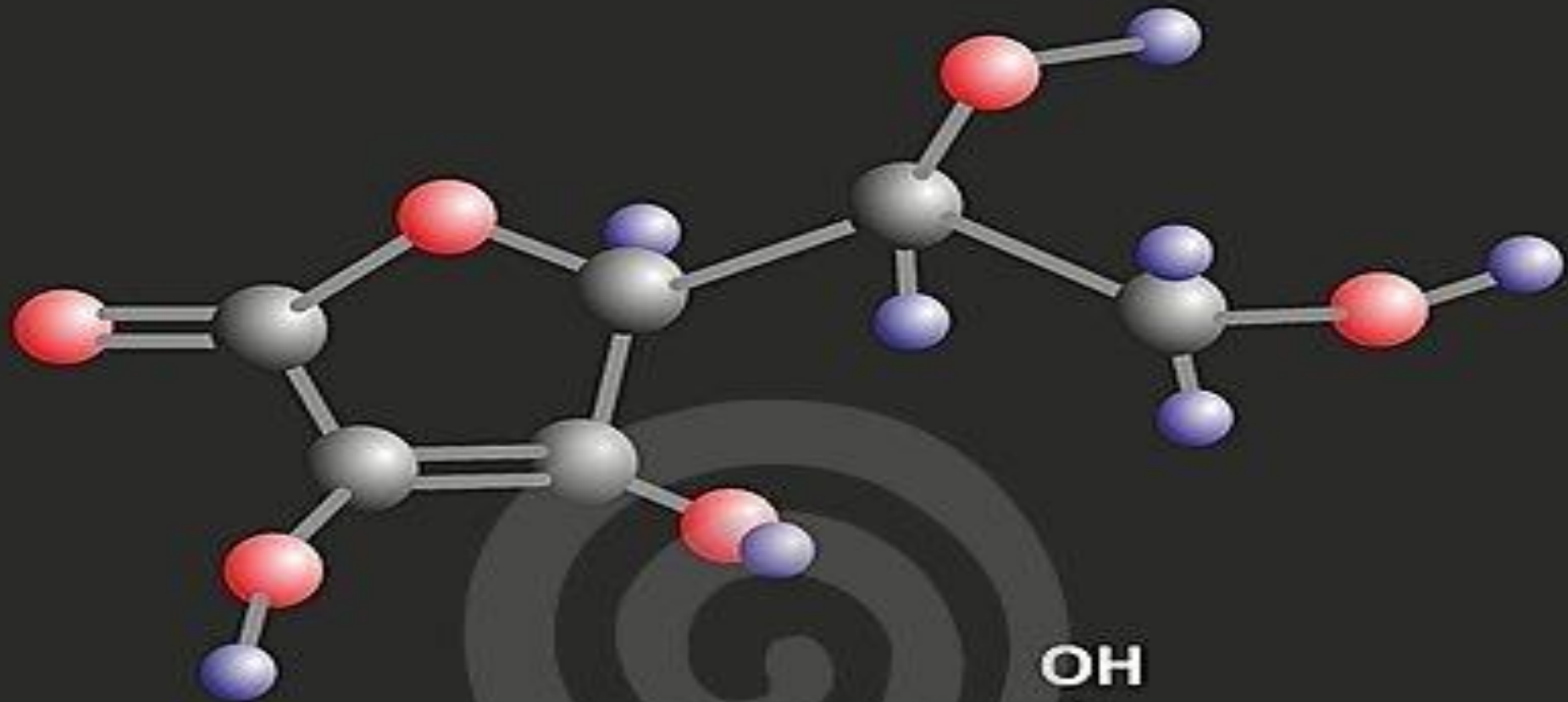
NUOVI TURISMI POST-MODERNI:

**la ricerca dell'autenticità tra
local food e pratiche della ruralità'**

TURISMO (eno)GASTRONOMICO

Forma particolare di turismo a interesse speciale, o se si vuole di turismo culturale, che implica lo spostarsi dalla propria località di residenza per raggiungere una destinazione nota per una produzione agroalimentare di pregio della quale si intende fare esperienza gustativa ed eventuale approvvigionamento.

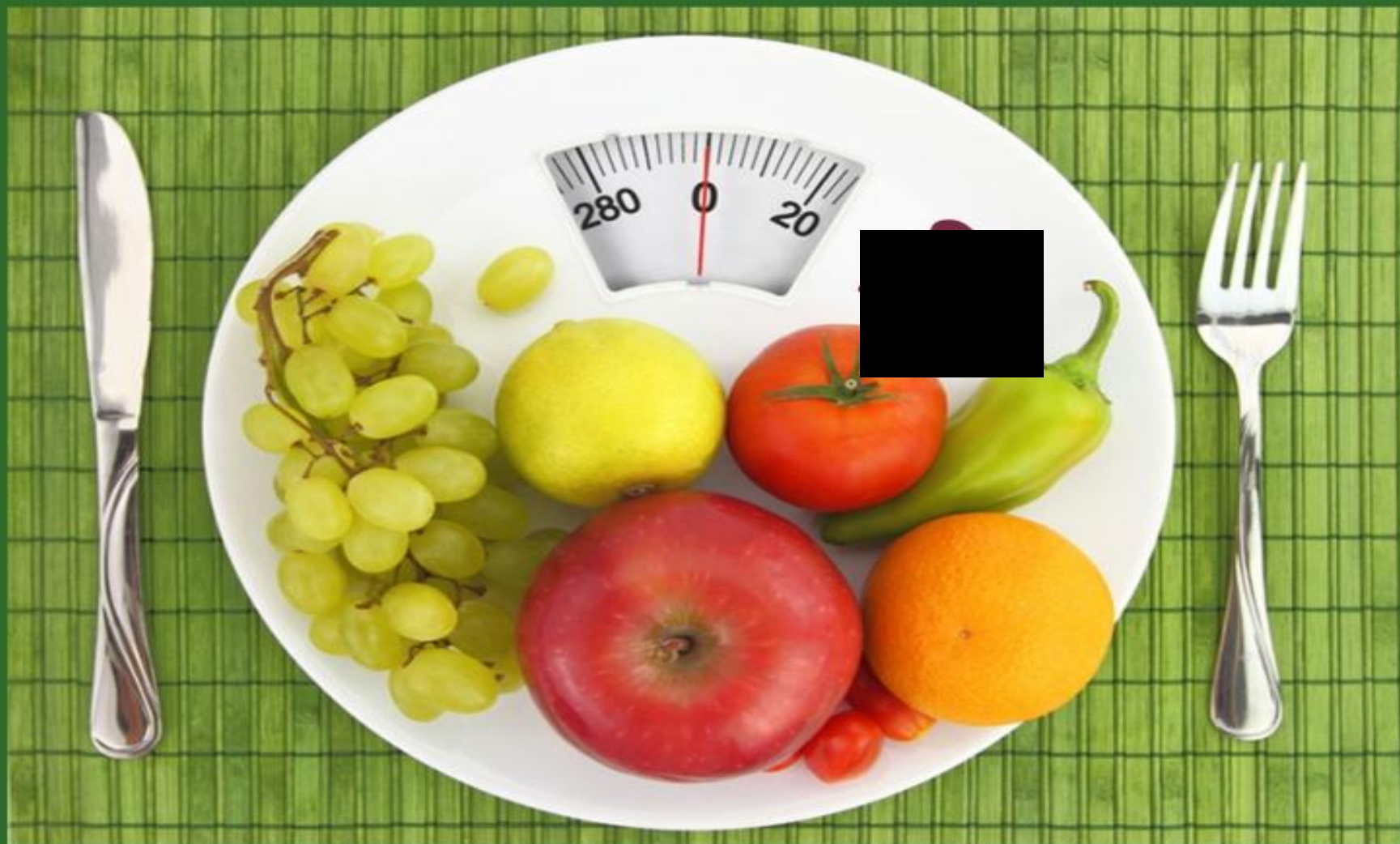
Il turismo enogastronomico implica inoltre la disponibilità del viaggiatore ad entrare in contatto diretto con il luogo di produzione, con i mezzi e i protagonisti della produzione e, più in generale, con il territorio la sua cultura e la sua storia



vitamin C dreamstime.com

























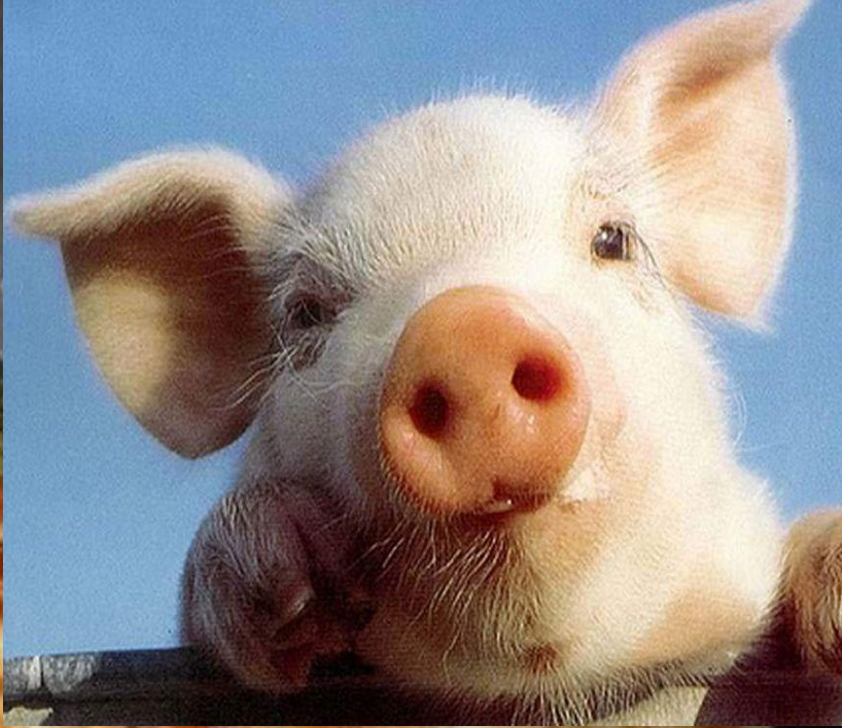


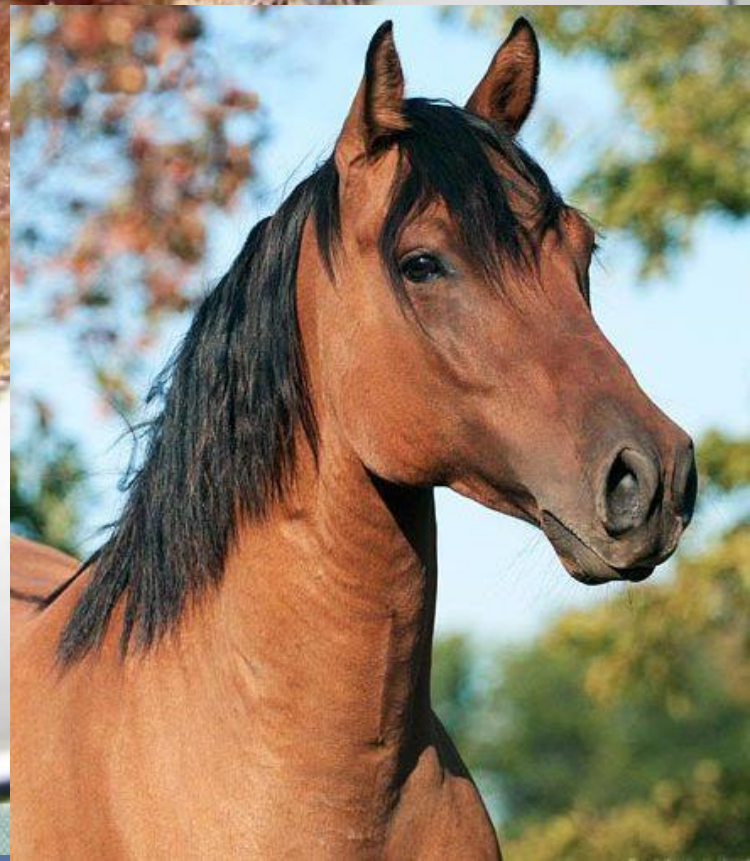
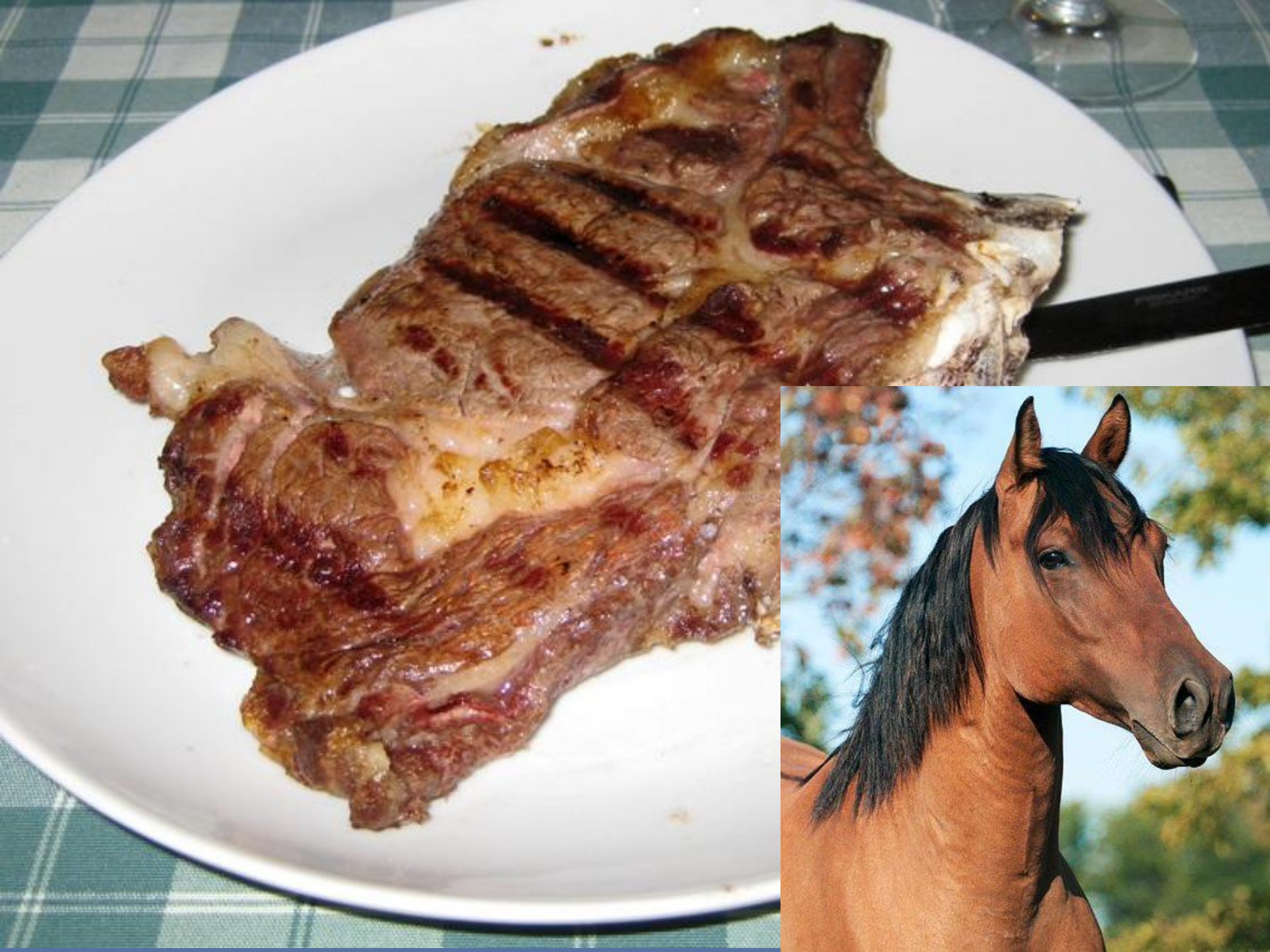


<http://dulseinfurno.blogspot.com>











Buono da mangiare



Buono da pensare

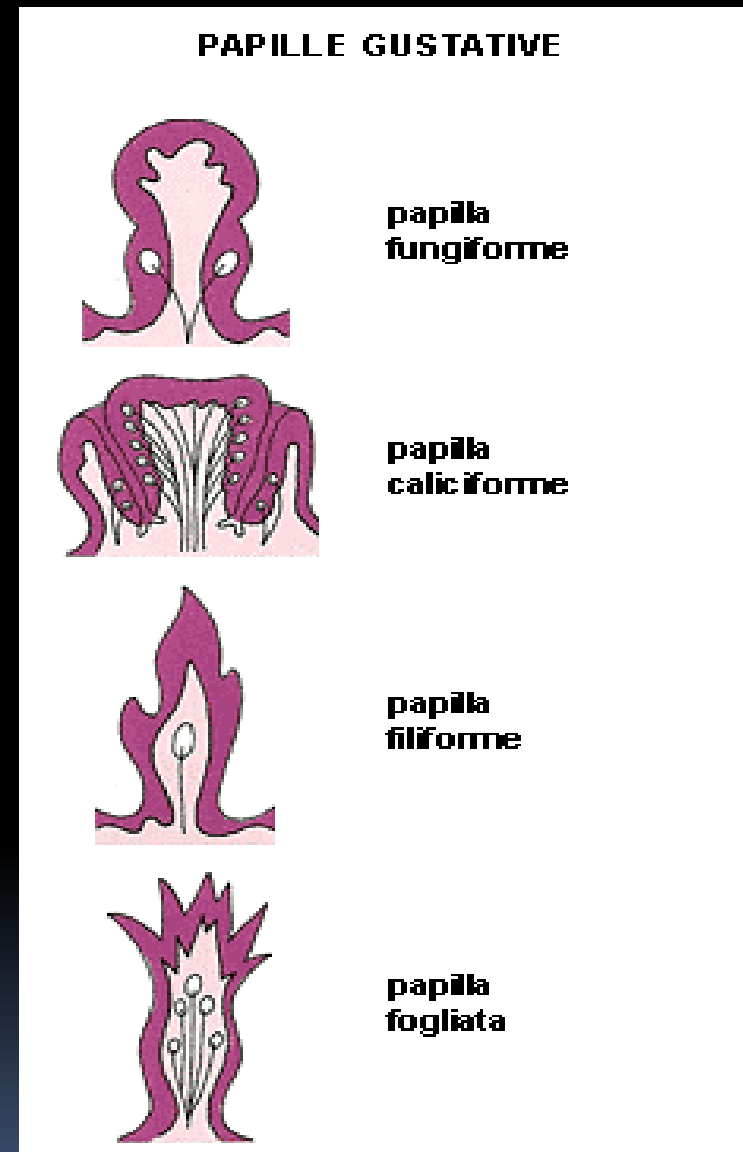
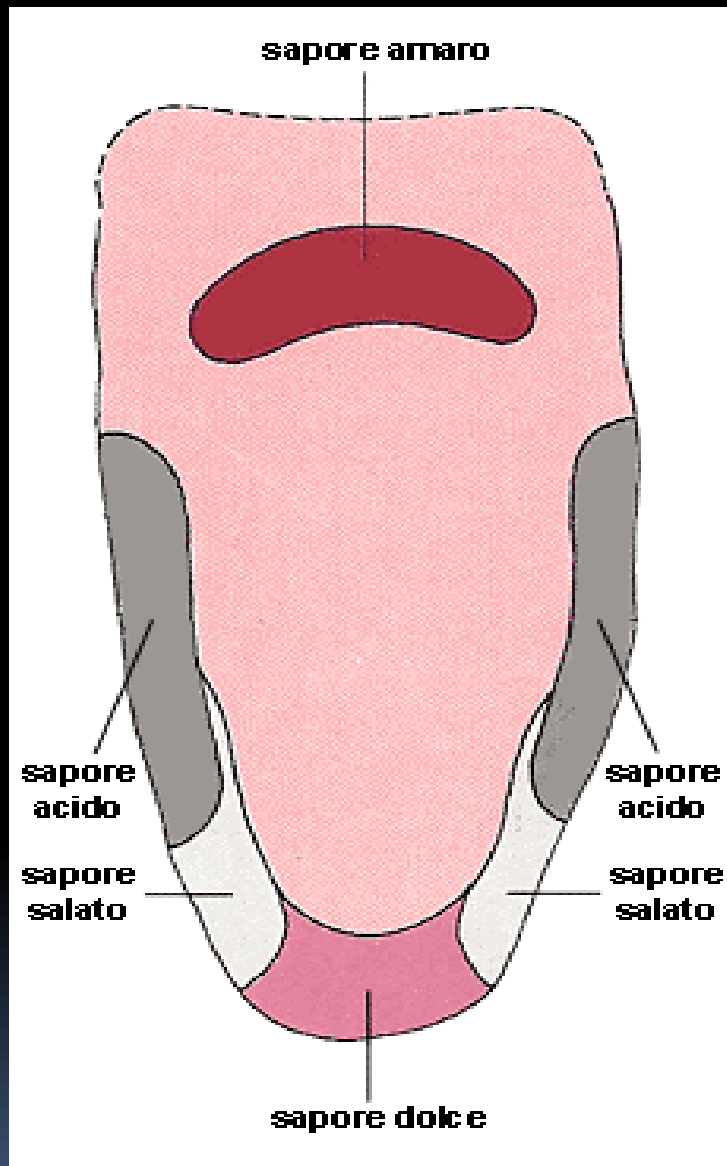




Se noi non mangiamo tutto ciò
che è biologicamente
commestibile è perché non tutto
ciò che può biologicamente
mangiare è culturalmente
commestibile

(C. Fishler)





Buono da mangiare

=

Buono da Pensare



Conveniente da produrre



Maschile

Femminile





Femminile

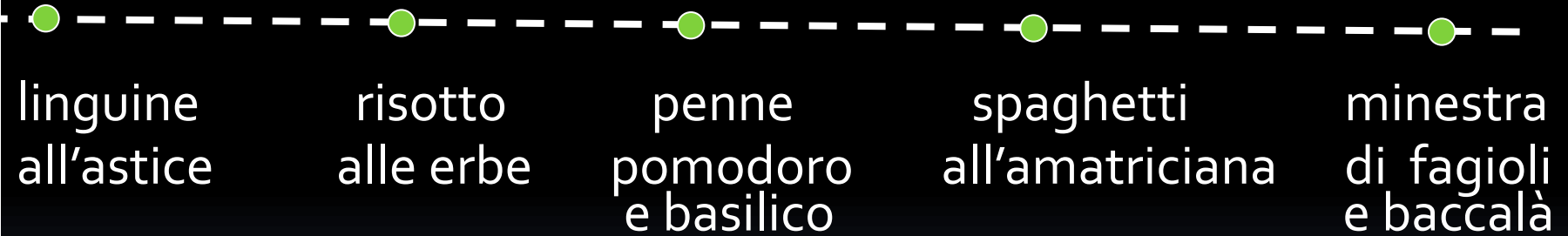
Maschile





Raffinato

Grossolano





grossolano

Raffinato



rippa	coratella	salsiccia	arrosto	tacchino	anatra
vacca	d'agnello	di maiale	di pollo	ripieno	all'arancia





consumo vistoso



Ostentazione o spreco di beni di lusso, praticato attraverso l'acquisto di prodotti di consumo di alta gamma o di limitata presenza sul mercato; il consumo vistoso si presta a dimostrare la propria agiatezza sia per via diretta (ostentazione personale) che indiretta, ad esempio facendo beneficiare della propria agiatezza altre persone (la moglie, i figli, gli amici, gli ospiti) mediante una redistribuzione generosa di beni.



agiatezza vistosa

spreco “ostentato” di tempo che consente di comunicare un livello così elevato di abbienza da non dover dipendere dal lavoro per vivere; il lavoro diventa pertanto disdicevole e le occupazioni considerate onorevoli sono quelle improduttive o non direttamente produttive





«effetto Veblen»

fenomeno per cui i consumatori sono tanto più attratti da un prodotto quanto più è elevato il prezzo del prodotto stesso, che dunque proprio per questo motivo assume connotazioni di prestigio



beni Veblen

Beni di consumo il cui desiderio di possesso aumenta al crescere del loro prezzo. Nei beni Veblen il prezzo elevato (non necessariamente giustificato dalla qualità o da un valore intrinseco posseduto), serve a conferire esclusività al bene stesso, rendendolo nell'immaginario collettivo di categoria superiore rispetto ad altri. Al contrario una diminuzione nel prezzo non lo farebbe più percepire come bene esclusivo o di alta categoria e farebbe decrescere il desiderio di possederlo.





*Metti La campagna
nel piatto di successo*





















Neoruralità





A vibrant display of fresh produce, including various fruits like apples, oranges, and bananas, along with leafy greens and other vegetables, arranged in colorful bins and baskets.

II



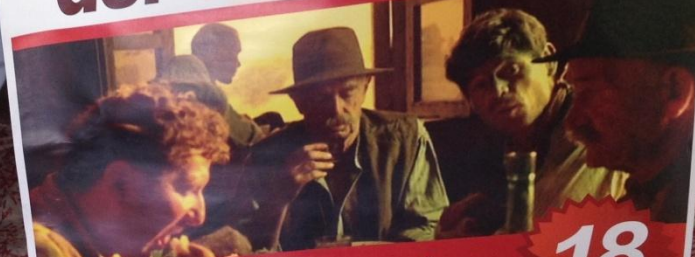
Associazione
"Insieme per le Tradizioni Contadine"
Parrocchia
"San Michele Arcangelo"
A.C.L.I.
"Attilio Buonocore"

19^a Sagra Paesana "Festa dei Sapori Contadini"

gastronomia e mostre

otto la camera


ROSSODISERA
www.rosso-di-sera.it
**PRANZO
del CONTADINO**



Tutte le Domeniche **18 euro**





Tradizioni di Campagna

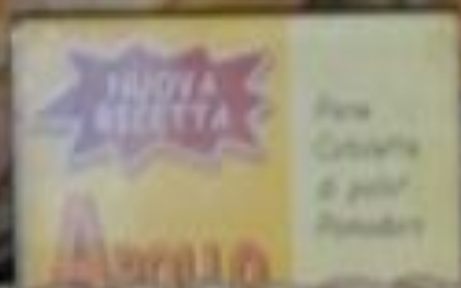


CUCINA CONTADINA

UN'ESPERIENZA CON L'ESPERIENZA DI CAMPAGNA







RUSTICHELLA

con mortarella,
formaggio, ricotta, rucola,
e germe di grano

Prodotto artigianale a regola d'arte

€ 3,90

Il pastificio “Mugnaia” e la gustosa pasta alla pecorara

By admin / September 28, 2011 / Abruzzo di Sera, Evento / No Comments



Il pastificio “Mugnaia” di Elice sarà presente ad Abruzzo di Sera per offrire la tipica **pasta alla pecorara**, un’antica ricetta della tradizione culinaria abruzzese. Da non perdere!

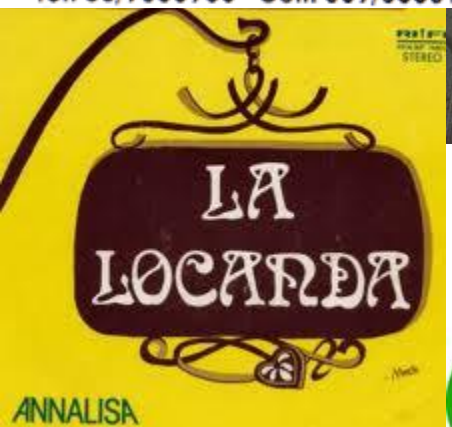




La Frascchetta De Sora Ines



ARICCIA (RM)
Tel. 06/9333983 - Cell. 339/3608133



www.labottegadimartone.it

la Bottega di
Martone
Sapori di Calabria

Ristorante La Cascina
di Ravaioli Romolo

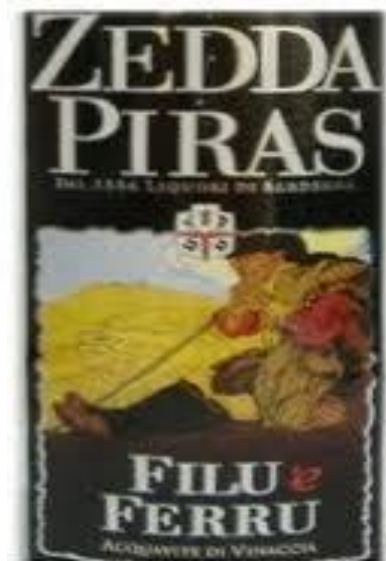
via Mandriole, 276
48020 Mandriole (Ra) Italia
vicino alla Statale Romea

tel. 0544 449323

piscina, parco giochi,
cucina tipica romagnola ampie sale per matrimoni





Coppiette di Ariccia



SCHIACCIATA



CARATTERISTICHE DEI CIBI TIPICI, O LOCALI

sono cibi per i quali è prescritta una manifattura di tipo artigianale e non industriale

sono cibi che hanno, o che dovrebbero avere, i tratti della stagionalità e della territorialità produttiva, quindi che rispondono ai concetti di filiera corta e di km0

sono cibi che nella loro denominazione tradiscono una connessione con la tecniche di produzione materiale rinvianti alla cultura materiale e agropastorale

sono cibi che hanno assunto un rapporto "totemico" con i luoghi e le comunità di produzione al punto da derivarne la denominazione

sono cibi che, dismesso un uso alimentare nel campo dei "consumi di necessità" hanno acquisito un valore d'uso di *distinzione sociale* (Bourdieu) a vantaggio dei ceti più abbienti e nell'ambito del cosiddetto "consumo vistoso" (Veblen)

Schietto

Genuino

Rustico

Contadino

Sincero

Tradizionale

Ruspante

Casereccio

Nostrano

Locale

Denominazioni dei cibi rinviati alla localizzazione rurale delle provenienze

- Amatriciana
- Ciociaro
- Ragusano
- Chianti
- Pachino
- Cipolla di Tropea
- Zafferano di Navelli
- Bomba di Soverato
- Speck di Sauris
- Mortadella di Campotosto
- Lardo di Colonnata

Denominazioni dei cibi rinviati alle tecniche produttive tipiche della ruralità

- Canestrato
 - Steccato
 - Primo sale
 - Soppressata
 - Coppiette
 - Pecorino di fossa
 - Caciocavallo
 - Sottocenere
 - Giuncata
 - Marzolina
 - Filu 'e ferru
 - Impagliato
 - Schiacciata

Denominazioni dei luoghi della ricettività rinvianti alle strutture tradizionali della ruralità

- Osteria (Hostaria)
- Bettola
- Taverna (Taberna)
- Cantina
- Mescita
- Locanda
- Cucina
- Fattoria
- Cascina
- Fiaschetteria
- Fraschetta
- Bottega

Denominazioni dei luoghi della ricettività rinvianti ai simboli della cultura materiale

- il mulino
- il frantoio
- la mola
- il fienilie
- la botte
- il torchio
- il mattarello
- il setaccio
- la giara
- la fonte

Orientamenti del gusto in epoca industriale (anni '50 – '70)

BUONO DA PENSARE

- globalizzazione
- fast food
- industriale
- standardizzato

CATTIVO DA PENSARE

- tradizione
- slow food
- artigianale
- locale/limitato



ORIENTAMENTI DEL GUSTO IN EPOCA POST-MODERNA

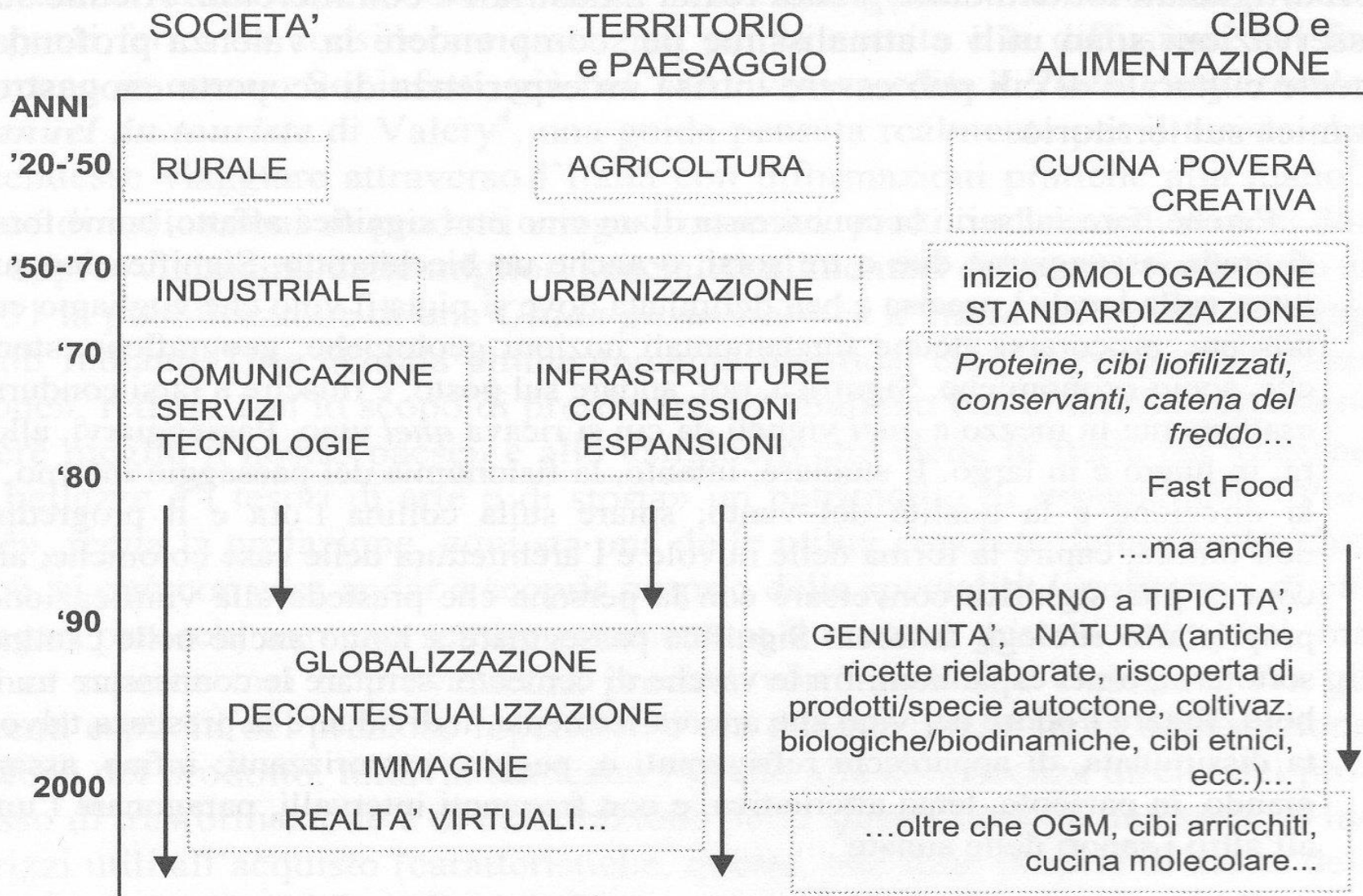
BUONO DA PENSARE

- 
- tradizione
 - slow food
 - artigianale
 - locale/limitato
 - ecologico

CATTIVO DA PENSARE

- globalizzazione
- fast food
- industriale
- standardizzato
- artificiale/additivato

Fig.1 – Sintesi dei processi evolutivi legati a società, territorio e cibo in Italia dal 1920 al 2000



Descrizione prodotto

Prezzo al Kg

Confezione

Pane con farina di farro

5,35

pagnotta

Pane con farina di segale

4,37

pagnotta

Pane ai cereali

4,00

pagnotta

Pane integrale

4,00

pagnotta

Pane con farina di mais

3,77

pagnotta

Pane campagnolo

3,77

pagnotta

Pane con farina di grano duro

3,62

pagnotta