

[Tradizioni e contaminazioni nelle culture alimentari tra Oriente e Occidente](#)

Il "[Centro di cultura Italia-Asia](#)" ha organizzato in collaborazione con la "[Casa della Cultura](#)" - nell'ambito di "**EXPO in città**" - una serie d'incontri dedicati all'alimentazione-

Primo appuntamento



ore 9.00 Saluti e presentazione

ore 9.30 **Maria Angelillo** - *Alimentazione e commensalità in India*

abstract

Nell'immaginario occidentale l'India è in larga parte associata a concetti e idee che, direttamente o indirettamente, fanno capo all'ambito alimentare: il vegetarianesimo, la sacralità della vacca, il sistema castale, l'ayurveda, etc. Lo scopo del presente incontro risiede, da una parte, nell'evidenziare la centralità e l'importanza della commensalità in una serie di tradizioni, ampiamente e diffusamente riconosciute come caratterizzanti la specificità culturale indiana, che, pur non rivelando immediatamente il legame con l'alimentazione, sono a quest'ultima strettamente legate. Dall'altra parte, si intende collocare nella giusta prospettiva alcuni usi e consuetudini attinenti in modo esplicito all'alimentazione, ma spesso clamorosamente fraintesi nella loro portata e nel loro significato. Si spiegherà, dunque, la cogenza e la centralità della prassi alimentare nel determinare il profilo e il posizionamento delle identità castali nel tessuto sociale hindu; si individueranno le ragioni alla base dell'adozione della dieta vegetariana e se ne discuterà al contempo l'effettiva diffusione e popolarità nel Paese. Inoltre, non ci si potrà evidentemente esimere dall'affrontare presupposti e conseguenze, non solo di ordine alimentare, della sacralità della vacca e si rifletterà, infine, sullo spazio accordato e sul ruolo riconosciuto all'atto del cibarsi dalla più nota, in occidente, tradizione medica indiana: l'ayurveda.

ore 10.10 **Cinzia Pieruccini** - *Un pasto completo nell'India del Sud, VII-VIII secolo: ingredienti, utensili e preparazione*

abstract

Daṇḍin, celebre autore del VII-VIII secolo originario dell'India meridionale, nel suo romanzo sanscrito un sostanzioso frammento del quale è tramandato con il titolo Daśakumāracarita (Le gesta dei dieci principi), inserisce un breve racconto che somiglia a un piccolo trattato di cucina. La narrazione vuole che un giovane di Kāñcī (oggi Kanchipuram, Tamil Nadu), desiderando una brava sposa, si finga un astrologo e prenda a viaggiare di città in città in cerca di una ragazza - naturalmente, della classe sociale adeguata e con un aspetto di buon auspicio - che sia in grado di

cucinargli un pasto completo soltanto per mezzo della dose di riso che egli porta con sé. Giunto in una città sulle rive del fiume Kaveri, trova infine una giovane che si presta all'opera con successo: la ragazza infatti si dimostra capace di ricavare dal riso, con qualche piccolo trucco di economia domestica, anche tutto quant'altro è necessario, cucina abilmente vari piatti e li serve al finto astrologo nel modo più adeguato. Il racconto, dal taglio probabilmente quasi unico nel panorama della letteratura dell'India antica, risulta ricchissimo di informazioni, dal momento che mentre racconta l'operato della ragazza descrive con precisione ingredienti, ricette, utensili, procedure di cottura e così via; offre in questo modo la possibilità di ricostruire con estrema concretezza in che cosa doveva consistere e come doveva presentarsi, comunemente, un pasto completo nell'India meridionale dell'epoca. Molto interessante, oltre che piuttosto sorprendente, appare anche il raffronto con la realtà odierna.

ore 11.00 pausa

ore 11.20 **Cristiana Tretti** - Alimentazione e uso rituale del cibo nel buddhismo himalayano

abstract

Il rapporto fra cibo e delizia estatica. Nella prospettiva tantrica, grazie all'affinamento e alla sublimazione delle facoltà sensoriali, anche il gusto diventa canale di beatitudine e di percezioni paradisiache. Il 'cibo delizioso' è in effetti una delle componenti delle offerte rituali vajrayāna, e può essere rappresentato da riso, frutta o dolci cerimoniali (gtor-ma)

- Nel corso di particolari ritiri spirituali, ci si alimenta solo con pillole (bcud-len) che condensano l'essenza nutritiva di fiori e minerali e generano nel praticante un'energia pura

- Alla nozione di 'sapore' sono collegate alcune suggestive metafore, non solo nella teoria estetica indiana dei rasa, ma anche nella dottrina della mahāmudrā detta 'unico sapore'

- L'alimentazione in Tibet. In che misura è diffusa la dieta vegetariana fra i monaci e la popolazione? Quali cibi vengono ritenuti 'di cattivo auspicio' dai praticanti tantrici? L'evolversi di alcune usanze alimentari in relazione al contatto con l'Occidente.

ore 15.00 **Anna Martelli** - L'alimentazione secondo l'Islam

abstract

Il Corano accorda una notevole importanza all'alimentazione. L'imperativo "mangiate!" compare svariate volte associato a cose buone, cioè lecite, contrapposte a cose immonde. Sul piano teologico, i cibi sono un dono di Dio e i versetti in cui il termine cibi compare hanno ispirato in parte la dottrina per cui ogni essere vivente ha la propria porzione di sostentamento già determinata e prevista da Dio, idea che sarà corroborata poi da quella della sottomissione totale a Dio. Tale dottrina, per quanto espressione di un atteggiamento conservatore, contiene elementi potenzialmente sovversivi; essa permette infatti di fondare un'etica economica che definisce l'ingiustizia sociale quale "accaparramento". Sul piano normativo, il Corano insiste particolarmente sull'opposizione tra lecito e illecito. I credenti devono mangiare solo quanto è lecito. Tre gruppi di versetti vanno distinti riguardo alle interdizioni alimentari. Il primo definisce la lista degli alimenti proibiti. Il secondo, meno noto, regola la pratica della caccia e della pesca. C'è poi un versetto che concerne il cibo della Gente del Libro, principalmente ebrei e cristiani. La medesima lista di interdizioni è ripetuta senza variazioni nel Corano. Essa comprende l'animale morto, il sangue, la carne del maiale e la vittima messa a morte pronunciando un nome diverso da quello di Dio o dedicata agli idoli.

ore 15.50 pausa

ore 16.10 **Graziana Canova** - La tradizione alimentare in Giappone

abstract

L'alimentazione tradizionale giapponese, ancora oggi amata e seguita nel paese d'origine, ma apprezzata sempre più all'estero, ha i suoi fondamenti in antichissime pratiche culinarie sulle quali si



sono andate innestando, nei secoli, usanze straniere che oggi vengono considerate "vere, autentiche" giapponesi. Vedremo come il popolo nipponico abbia, nel tempo, adottato e fatto propri, rielaborandoli e migliorandoli, cibi e ricette provenienti da molto lontano. Ma l'antica, classica, cucina tradizionale viene oggi rivalutata, ammirata e copiata nel resto del mondo.

ore 17.00 **Andrea Pancini** - *I giapponesi e le balene: tra cultura e industria alimentare*

abstract

La caccia alle balene per scopo alimentare rimane tutt'oggi uno degli aspetti della cultura giapponese più discussi in America ed Europa. Tuttavia, pochi sono a conoscenza del fatto che in Giappone, prima che si sviluppasse un'industria alimentare di consumo, i cetacei erano animali rispettati, temuti e addirittura venerati. Identificate in tempi remoti come emissari di Ebisu, un'entità propizia connessa alla pesca, le balene divennero presto animali sacri e portatori di prosperità ai villaggi marittimi. Durante gran parte dell'arco della storia giapponese infatti, i cetacei furono protagonisti di svariate opere artistiche e feste.

Sopravvissute anche oggi in alcune zone, le pratiche connesse alle balene sono motivo di orgoglio e costituiscono una risorsa preziosa per gli abitanti del luogo. Nonostante ciò, il dibattito ambientalista degli ultimi tempi, sembrerebbe voler condannare a priori il consumo di carne di balena, definendolo contrario ad ogni etica e andando a rafforzare l'ormai superata contrapposizione "occidente - oriente". Certamente, per il

futuro è auspicabile un'industria baleniera sostenibile. Ciò nondimeno, non si può ignorare la vasta fenomenologia culturale che ruota attorno ai cetacei. Lo scopo di questo saggio è quello di affermare con forza che la varietà alimentare delle culture non deve essere considerata una minaccia, bensì una ricchezza.



Data: Sabato, 28. Febbraio 2015 - 9:00

Sede: Casa della Cultura - Via Borgogna 3, Milano MM1 San Babila

Ciclo: Tradizioni alimentari in Asia

Relatori: Maria Angelillo

Cinzia Pieruccini

Cristiana Tretti

Anna Maria Martelli

Graziana Canova

Andrea Pancini

Area: Asia generale