

1. Record Nr.	UNINA9910132055203321
Titolo	Le culture del cibo : Salute e nutrizione, tradizioni, emozioni // edited by Antonio Gaddi, Claudia Fragiaco, Raffaele Iavazzo
Pubbl/distr/stampa	Milano : , : Springer Milan : , : Imprint : Springer, , 2013
ISBN	88-470-5447-8
Edizione	[1st ed. 2013.]
Descrizione fisica	1 online resource (89 p.)
Disciplina	394.1 394.12 500
Soggetti	Life sciences Behavioral sciences Chemistry Health promotion Popular works Life Sciences, general Behavioral Sciences Chemistry/Food Science, general Health Promotion and Disease Prevention Popular Science, general
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references at the end of each chapters.
Nota di contenuto	1 Salute e nutrizione -- 2 Raccontare il cibo attraverso le ricette: sapori, salute, storie -- 3 Il cibo e le emozioni -- 4 Conclusioni. In ogni viaggio si varca un confine.
Sommario/riassunto	L'alimentazione, oltre a soddisfare un bisogno primario e a svolgere un ruolo chiave nella prevenzione delle malattie, ha importanti implicazioni culturali, sociali e psicologiche. Nutrirsi è un atto appreso e di natura cognitiva, ed è sempre influenzato dalle idee, dalla religione e dalla tradizione familiare di un individuo. L'atto del mangiare assume un significato culturale ed è un elemento cruciale nella creazione di un senso di appartenenza; attorno al cibo si costruisce un linguaggio che chiama in causa anche ricordi, percezioni e stati d'

animo connessi all'affettività e all'esperienza conviviale. Questo libro esamina sia il legame tra alimentazione e salute nei vari Paesi del mondo, con un preciso riferimento alle malattie dell'era moderna, sia le valenze più psicosociali ed emotive del mangiare. Particolare interesse è rivolto anche all'analisi nutrizionale di alcune ricette tipiche di altri Paesi, che le persone emigrate continuano a preparare per mantenere un legame con il luogo di provenienza e le tradizioni originarie. Per questo motivo, ogni ricetta è accompagnata dal racconto dell'esperienza vissuta dal soggetto.

---