

1. Record Nr.	UNINA990010057650403321
Autore	Mellace, Giuseppina <1957- >
Titolo	Delitti e stragi dell'Italia fascista dal 1922 al 1945 : i casi più eclatanti dell'epoca, oltre la cronaca nera / Giuseppina Mellace
Pubbl/distr/stampa	Roma : Newton Compton, 2015
ISBN	978-88-541-7921-9
Descrizione fisica	335 p. ; 23 cm
Collana	I volti della storia ; 328
Disciplina	364.1520945
Locazione	FSPBC
Collocazione	Collez. 2427 (328)
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Con appendice documentaria

2. Record Nr.	UNINA9910634089103321
Autore	Campanini Antonella
Titolo	Les métiers de bouche : À l'époque moderne / / Nathalie Peyrebonne
Pubbl/distr/stampa	Tours, : Presses universitaires François-Rabelais, 2022
ISBN	2-86906-843-3
Descrizione fisica	1 online resource (163-VIII p.)
Collana	Tables des hommes
Altri autori (Persone)	CivilPierre GirottoCarlo Alberto MarguetChristine OttavianiDidier PeyrebonneNathalie Pucci DonatiFrancesca QuellierFlorent Sanz HermidaJacobo
Soggetti	History métier histoire alimentation histoire moderne
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	L'alimentation suscite, à partir du XVIIe siècle, tant en France qu'en Espagne ou en Italie, un intérêt renouvelé. Qui mange survit, certes, mais qui mange donne surtout à voir qui il est. La cuisine – consommée, préparée ou offerte – est un marqueur social et culturel, et il s'agit de l'appréhender et de l'insérer dans la nouvelle hiérarchie des savoirs qui se met alors en place. Cette cuisine renvoie aussi à toute une série de métiers, dont la vocation est de permettre aux aliments (cultivés, produits, transportés, échangés, vendus, assemblés, transformés) de parvenir jusqu'à ceux et celles qui vont s'en restaurer. Savoirs, savoir-faire, pratiques et imaginaires d'horizons divers interviennent et touchent à un nombre très diversifié d'activités

humaines : depuis l'agriculture, jusqu'aux techniques de préparation, de présentation des mets en passant par la gestion urbaine des stocks alimentaires, leur écoulement, la régulation des prix des denrées, les procédés de conservation, l'utilisation médicale des aliments, etc. Les métiers de l'alimentation se complètent, se chevauchent, se mêlent, tous tendus vers un seul but : le repas, qui répond à un besoin élémentaire de l'être humain tout en s'imposant comme un rituel social fondateur.

---