

#LADIFFERENZAÈRICCHEZZA

«Il vero viaggio di scoperta non consiste nel trovare nuovi territori, ma nel possedere altri occhi, vedere l'universo attraverso gli occhi di un altro, di centinaia d'altri: di osservare il centinaio di universi che ciascuno di loro osserva, che ciascuno di loro è»

Marcel Proust

PROGETTO
UNESCO

Il cibo riveste un ruolo fondamentale nella cultura e nelle tradizioni di un popolo. Gli alimenti assumono un valore simbolico in molti rituali, cerimonie e celebrazioni religiose.



PROGETTO UNESCO

Il ruolo
dell'alimentazione
nella cultura dei
popoli

Nell'ebraismo, un numero elevato di precetti guidano la vita di un ebreo osservante per quanto riguarda la sfera alimentare. Essi traggono origine da alcuni passaggi dell'Antico Testamento.



La maggior parte di queste regole disciplina il consumo di carne, anche perché, l'interpretazione prevalente di alcuni brani della Bibbia indica che l'umanità sarebbe stata dapprima vegetariana e sarebbe divenuta carnivora solo in un secondo momento, per autorizzazione divina.

PROGETTO UNESCO

Ebraismo

Uno dei primi concetti insegnati all'uomo è stato quello di ciò che non si può mangiare. Tali regole trovano origine nella Bibbia e sono chiamati statuti (*kashrùt*), ossia regole che ci sono e le cui motivazioni sono incomprensibili all'intelletto.



Le regole della *kashrùt* sono molto complesse.

PROGETTO UNESCO

Le regole
alimentari
ebraiche

L'animale da cui proviene la carne deve essere provvisto di zoccolo fesso ed essere un ruminante. Quindi sono considerati kosher (ammessi) la mucca, la capra e la pecora.

CARNE



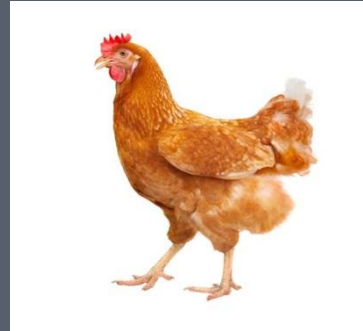
Mentre non sono kosher (quindi non ammessi) il maiale, il coniglio, il cammello, il cavallo e in generale tutti gli animali e volatili carnivori.

PROGETTO
UNESCO

Le regole
alimentari
ebraiche

VOLATILI

Sono permessi il pollo, il tacchino e alcuni palmipedi.



La Torah elenca i cibi vietati, tra cui l'avvoltoio, lo struzzo, il gufo.

PROGETTO UNESCO

Le regole
alimentari
ebraiche

Il pesce per essere kosher deve avere pinne e squame facili da rimuovere, come il salmone, la trota, la cernia, il nasello, la sogliola.

PESCE



Non sono kosher, per esempio, l'anguilla, il pesce spada, il pesce gatto, lo squalo, tutti i crostacei e i frutti di mare. La carne e il pesce non vanno consumati assieme.

PROGETTO
UNESCO

Le regole
alimentari
ebraiche

Il latte e i suoi derivati sono kosher se derivati da animali kosher. Tuttavia, non possono essere consumati insieme a carne e pollame.

ALTRI CIBI



La frutta e la verdura possono essere consumate, ma occorre fare molta attenzione che non ci siano insetti (assolutamente vietati dalle regole alimentari).

Il vino è ammesso solo se la sua produzione viene effettuata da un ebreo osservante. Si sconsiglia la consumazione di pane non prodotto da ebrei (potrebbe essere contaminato da sostanze non kosher).

PROGETTO UNESCO

Le regole
alimentari
ebraiche

Nel Cristianesimo non esistono precetti alimentari come nell'Ebraismo; in particolare non vi è una distinzione tra cibi proibiti e non proibiti. Il rapporto dell'uomo col cibo tuttavia è pur sempre inserito nella dimensione dell'incontro con Dio. Si pensi al ruolo simbolico del vino e dell'ostia (il pane) nel sacramento dell'Eucaristia.

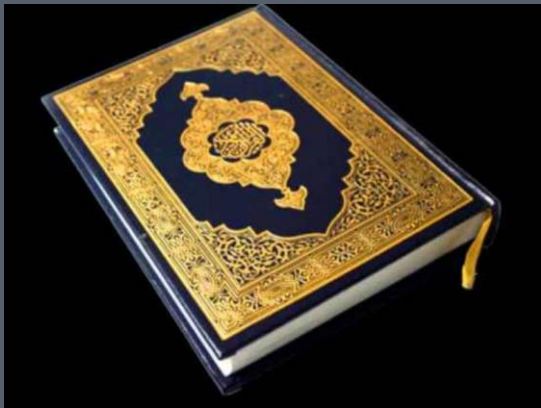


Alcune prescrizioni spingono a limitare il consumo di carne, con momenti di astinenza e digiuno, soprattutto nel periodo liturgico della Quaresima.

PROGETTO UNESCO

Cristianesimo

L'Islam rifiuta sia le norme severe dall'Ebraismo che la libertà alimentare del Cristianesimo, e tende invece a predicare un atteggiamento di moderazione nel consumo dei cibi. I limiti principali riguardano sempre la carne e non è ammesso il consumo di alcolici.



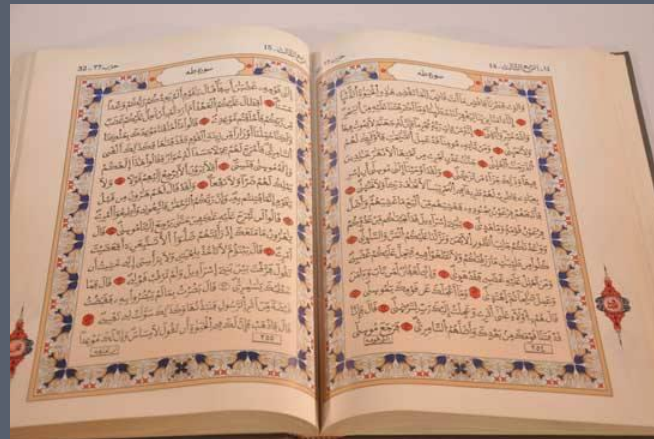
L'importanza delle pratiche alimentari sotto il profilo religioso è messa in rilievo dal digiuno del Ramadan, volto a educare i musulmani alla pazienza, alla modestia e alla spiritualità.

PROGETTO UNESCO

Islam

Halal è una parola araba e significa lecito o permesso, il cui contrario è il termine *Haram* che vuol dire proibito. Halal e Haram sono termini universali, applicabili a tutte le sfaccettature della vita musulmana: il comportamento, l'abbigliamento, la condotta e le norme in materia di alimentazione.

Secondo l'Islam è permesso e lecito tutto ciò che non è espressamente vietato da un precetto rivelato.



PROGETTO UNESCO

Le regole
alimentari
musulmane

CIBI VIETATI

- Carne e sangue di maiale
- Alcolici, droghe e tabacco
- Carne di animali predatori, selvatici e rapaci
- Carne di animali non macellati secondo i riti islamici
- Carni di animali morti per cause naturali, per soffocamento, per caduta e per colpi di corna.



PROGETTO UNESCO

Le regole
alimentari
musulmane

Altre religioni si caratterizzano sul piano alimentare soprattutto per la proibizione di cibarsi di carne in modo pressoché assoluto, almeno tra le persone più devote.



Le religioni basate in India, Induismo, Buddismo e Jainismo, condividono l'impegno a non cibarsi di carne, perché ciò implicherebbe l'uccisione di animali, una cosa violenta e antispirituale.

PROGETTO UNESCO

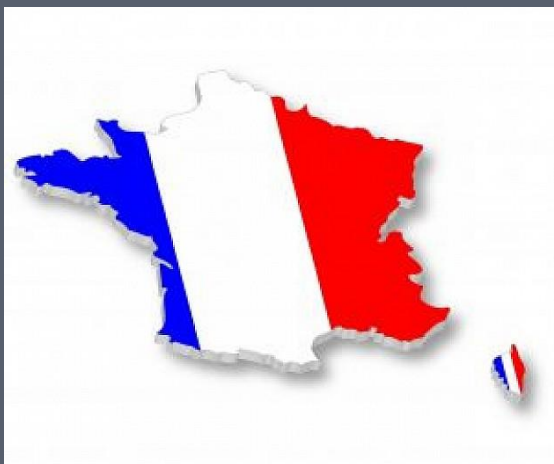
Altre religioni

In India la religione proibisce la macellazione dei bovini e il consumo della loro carne (la vacca sacra).



PROGETTO UNESCO

Altre religioni



FRANCESE

Durante la giornata i pasti prevedono una colazione simile a quella tradizionale italiana, un pranzo composto generalmente da un antipasto e da un piatto principale (carne o pesce), seguito da formaggio o frutta o un dessert. Infine, una cena la cui struttura è piuttosto simile al pranzo (dove spesso come antipasto si consuma una zuppa o crema).

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo

FRANCESE

I piatti tipici sono quelli a base di verdure e prodotti della pesca, come ratatouille, bouillabaisse ecc. nelle zone del Sud; mentre in quelle del Nord vi sono i piatti con sapori forti, a base di carne, come la carbonade di manzo, picarde, ecc.



Altri prodotti molto conosciuti sono i prodotti ortofrutticoli di alta qualità, i formaggi e le salse.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



AREA GERMANICA

La struttura dei pasti contempla una colazione più abbondante di quella italiana, ma meno sostanziosa rispetto a quella britannica; un pranzo, il pasto più importante della giornata, aperto da una zuppa, seguita dal piatto principale di carne con contorno. Infine, una cena piuttosto semplice, anche a base di piatti freddi.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo

AREA GERMANICA

Prodotti tipici: carni (cotte, fresche o lavorate per confezionare salumi e prosciutti), pesce (spesso affumicato); crostacei; patate; cavoli (crauti), fagioli e piselli.



Come piatti sono diffuse le zuppe, gli gnocchi, i wurstel, molteplici tipologie di pane, i dolci (con ampio uso di cioccolato e panna) e come bevande le birre.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo

AREA BALCANICA



La cucina balcanica risente delle influenze turche, soprattutto nell'area centro-meridionale, con l'uso di yogurt e cetrioli, consumo di kebab, involtini con foglie di vite, polpettine di riso e moussaka. Nelle regioni più settentrionali, invece, è evidente la matrice gastronomica di area tedesca, con piatti di carne (maiale e manzo) accompagnati da salse molto saporite. Più evidente l'influenza veneziana in piatti come il brodet, gli gnocchi di patate e in alcuni secondi di pesce.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo

AREA BALCANICA

I prodotti tipici dell'area balcanica sono soprattutto cereali (frumento, orzo), patate, pomodori, peperoni, melanzane. Molto diffusi sono anche i salumi di maiale e i formaggi.

Si trovano tracce dell'influenza viennese e ungherese nella pasticceria croata e slovena, ma vi sono anche preparazioni tipiche e dolci di evidente derivazione turco-araba.

Molto bevuti sono vino, distillati e grappe.



PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



NORDAFRICA

La cucina dei Paesi africani che si affacciano sul mar Mediterraneo (Algeria, Egitto, Libia, Marocco, Tunisia) è il risultato di combinazioni gastronomiche molto diverse accomunate dalla matrice araba, ma caratterizzate dalla presenza di alcuni tratti derivati dalla cucina turca, persiana e berbera, così come dalla cucina ebraica di matrice sefardita.

PROGETTO UNESCO

Le principali culture alimentari nel mondo

NORDAFRICA

Un piatto tipico è rappresentato dalla carne di agnello e di pollo (couscous, tajine). Tra i cereali sono diffusi la semola di grano, il bulgur e il riso, mentre tra le verdure le melanzane, le zucchine, i cetrioli e i pomodori. Sono molto utilizzati in cucina i legumi, lo yogurt, le uova e il burro. Fondamentali le erbe aromatiche e le spezie. Tra i frutti, assumono un ruolo fondamentale i datteri, i fichi, il melograno. I dolci sono particolarmente zuccherini, a base di frutta secca.



PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



AREA IBERICA

La cucina spagnola è generalmente conosciuta come una cucina dai tratti tipicamente mediterranei; tuttavia la gastronomia iberica è in grado di offrire una varietà di prodotti e di piatti molto più ampia, a causa sia delle dimensioni del Paese sia delle differenti condizioni climatiche e morfologiche.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



AREA IBERICA

Le regioni che si affacciano sul mare offrono una grande varietà di prodotti ittici, mentre le aree più interne sono basate soprattutto su carne suina, selvaggina e legumi.

Una delle specialità gastronomiche per cui la Spagna è famosa è la produzione di salumi e insaccati.

Molto diffusi i piatti a base di riso, di influenza araba, e i piatti a base di carni (ovine) o di pesce, e i dolci elaborati nei conventi o preparati per le festività.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



AREA LATINO-AMERICANA

La cucina latino-americana è molto influenzata dalla cucina spagnola, presentando comunque anche delle caratteristiche proprie derivanti dalla fusione di elementi delle culture precolombiane.

Nelle regioni messicane la cucina è piccante e ricca di verdure, in quelle brasiliane prevalgono carni e crostacei, oltre che l'ampio utilizzo del riso.

Molto varia anche la cucina argentina, che spazia dalle carni arrosto o alla griglia (asado) all'utilizzo di pesci di fiume e frutti di mare.

PROGETTO UNESCO

Le principali culture alimentari nel mondo



AREA ANGLOSASSONE

La struttura tradizionale dei pasti prevede una colazione molto abbondante (*English breakfast*) e un pranzo solitamente più leggero (*lunch*), che può consistere anche solo in un sandwich; a metà pomeriggio viene servito il tè, che può essere arricchito da pasticcini, mentre il pasto serale (*dinner*) può essere composto da un antipasto, un piatto principale a base di carne o pesce e un dolce.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo

AREA ANGLOSASSONE

I piatti tipici sono rappresentati dai pasticci di carne e zuppe. Tra i prodotti ortofrutticoli si trovano patate, cavoli, carote, cipolle e piselli; mentre i cereali più diffusi sono il frumento, l'orzo e l'avena. Tradizionale importanza assume l'allevamento suino, ovino e bovino. I dolci britannici, denominati puddings o cakes, accompagnano vari momenti; mentre tra le bevande alcoliche troviamo molteplici varietà di birra, i whisky e i brandy.



PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



ESTREMO ORIENTE

In Estremo Oriente si trovano diverse tradizioni culinarie, accomunate dal ruolo fondamentale del riso e di alcune verdure, come bambù, cavoli, cipolle, carote e altre radici, funghi e patate (introdotte dagli europei), il diffuso impiego della soia e di spezie piccanti; mentre tra le carni le più consumate sono quelle di pollo e maiale. Molto diffusa la cottura al vapore.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



CINA

Data la grande ampiezza del territorio si possono trovare molte differenze tra le varie province. Tuttavia è possibile individuare cinque caratteri gastronomici macroregionali:

- cucina pechinese (Cina settentrionale);
- cucina dell'Hunan (Cina centrale);
- cucina del Sichuan (Cina occidentale);
- cucina di Shanghai (Cina orientale);
- cucina di Guangzhou (ovvero Canton, Cina meridionale), la più conosciuta e diffusa nel mondo.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo



GIAPPONE

La cucina giapponese è meno varia ed elaborata di quella cinese. Vengono utilizzate tecniche che non snaturano le caratteristiche dei cibi.

La cucina è basata su prodotti di mare (pesce crudo), ma anche sulle zuppe e piatti unici. I giapponesi sono maestri nell'arte del taglio e dell'intaglio e numerose sono le tecniche utilizzate, mentre la disposizione delle pietanze nei piatti deve rispecchiare precisi principi di armonia ed equilibrio.

PROGETTO UNESCO

Le principali
culture alimentari
nel mondo

La cultura e il rispetto per un popolo risiede anche nei piccoli gesti della vita quotidiana. E' importante conoscere «il galateo» per chi viaggia sia per divertimento, come forma di rispetto per il popolo di cui si è ospiti, sia per chi viaggia per affari.



L'essenza stessa del viaggio sta proprio nella novità, nelle stranezze e nell'unicità delle cose che viviamo e che al nostro ritorno siamo pronti a raccontare.

PROGETTO UNESCO

Galateo per chi viaggia per affari o anche per divertimento

In alcuni **Paesi Islamici** non si deve assolutamente portare nulla da mangiare perché il padrone di casa potrebbe offendersi e pensare che temiamo di non trovare niente di gradito.

I mancini potrebbero avere qualche problema in questi paesi, dal momento che occorre usare solamente la mano destra; la sinistra è dedicata all'igiene, pertanto considerata impura e inadatta a toccare il cibo.



PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

Nel caso in cui si voglia portare un regalo e magari dei fiori, sarebbe meglio a pensarci su: sarà bene evitare il giallo, colore dell'odio e i tulipani, che in quei paesi sono considerati i fiori dei defunti.



In **Arabia Saudita** è poco educato regalare alcolici, profumi, coltelli, immagini di cani o del corpo femminile. Assolutamente da evitare il colore rosso, dal momento che gli annunci mortuari sono stampati su carta colorata.

PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

In **Svizzera**, il regalo alla conclusione di un affare è considerato più importante delle semplici buone maniere. Quelli ben accetti sono: fermacarte, whisky o cognac di qualità e libri sul proprio paese di provenienza.

In **Francia** è considerato maleducato inserire nel regalo il biglietto da visita.



In **Spagna** i regali vanno aperti immediatamente, davanti alla persona da cui lo si è ricevuto. Devono essere oggetti di marca e confezionati con cura. Mai oggetti stravaganti.

PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

In **Inghilterra** fare regali costosi rappresenta quasi un'offesa. All'oggetto si preferisce un invito a cena.

In **Germania** si va sul sicuro regalando oggetti per l'ufficio personalizzati con logo aziendale. Non sono apprezzati, invece, capi d'abbigliamento e profumi perché considerati troppo personali.

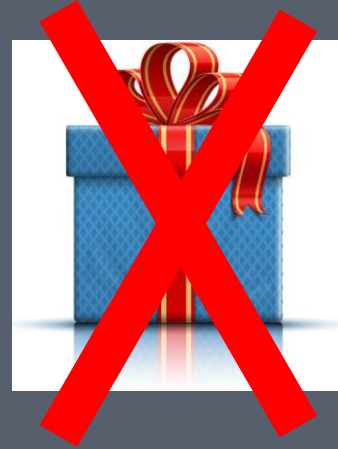


In **Russia** i regali vengono aperti in privato e sono preferiti quelli pratici come vino, liquori e cibi rari nel paese.

PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

In **Usa**, fare regali in contesti professionali non è una pratica comune. Da evitare, comunque, regali troppo personali.



In **Cina**, la cultura aziendale proibisce di fare regali in quanto è considerato un mezzo di corruzione. In generale i cinesi per buona educazione rifiutano il regalo almeno tre volte. Da evitare orologi, fazzoletti, gruppi di quattro oggetti, i regali confezionati con carta bianca, nera o blu, simboli associati ai funerali.

PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

In **Oriente**, il significato del regalo è denso di significati simbolici ed è molto più importante anche nel mondo professionale. In **Giappone** va dato al termine di una conversazione e mai prima. Vanno consegnati con entrambe le mani e prima di accettare è buona educazione rifiutare almeno una volta. I doni devono essere impacchettati con carta color pastello e senza fiocchi. Assolutamente da evitare il colore rosso, dal momento che gli annunci mortuari sono stampati su carta colorata.



PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

In **Thailandia** è bene aspettate di ricevere tutte le portate prima di iniziare a mangiare ed occorre abituarsi all'idea di condividere le nostre pietanze con il resto dei commensali. Inoltre, non bisogna utilizzare la forchetta per mangiare, ma solo per portare il cibo nel nostro cucchiaio. In Thailandia si mangia con forchetta e cucchiaio e, se avanza un ultimo boccone nel piatto comune, non prendetelo!



PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .



In **India** chi è invitato a cena dovrebbe lasciare un po' di cibo nel piatto; questo viene interpretato come segnale che si è sazi. Contrariamente, il padrone o la padrona di casa penserà che abbiamo ancora fame e di non essere stato sufficientemente ospitale.

In caso di regali, essi vanno aperti davanti al benefattore. Sono gradite le carte verdi, rosse e gialle. Da evitare le immagini di cane, considerati sporchi dai musulmani, e l'oggettistica in pelle.

PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

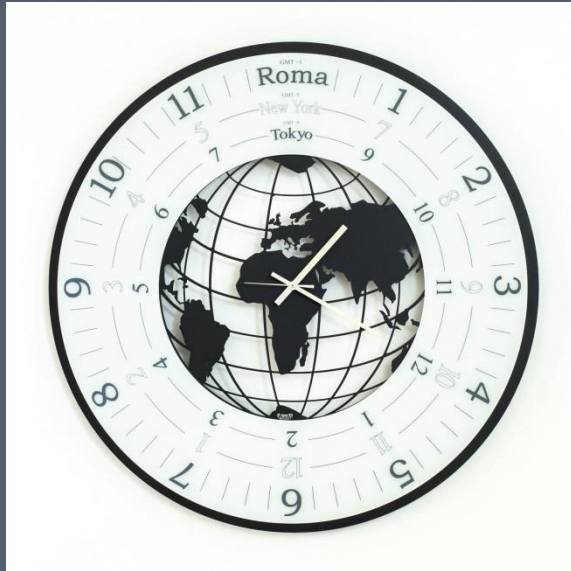
In **Egitto** è consuetudine aspettare che qualcun altro riempia il nostro bicchiere di vino e che noi facciamo lo stesso con quello dei nostri vicini di tavolo. Mai versarsi il vino da soli e fare scendere il livello sotto il mezzo bicchiere.



In **Venezuela**, nelle cene formali l'ospite non può mai chiedere il bis. L'unica cosa che gli può essere servita due volte è il dessert, oltre al liquore.

PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .



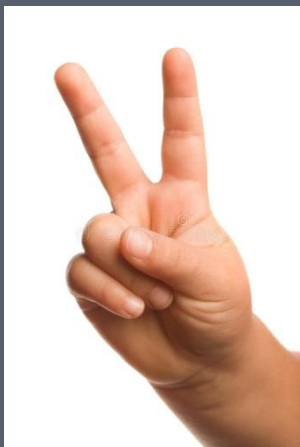
In **Argentina** il ritardo è chic, così come in buona parte dell'**America Latina**. Se siamo invitati a cena è meglio presentarsi in ritardo, per non cogliere il padrone di casa impreparato e dare l'impressione di essere invadenti.

In **Portogallo** occorre evitare di chiedere i condimenti qualora non fossero già in tavola, perché sarebbe una grave offesa verso la padrona o il padrone di casa che ha cucinato.

PROGETTO UNESCO

In caso di invito a
cena . . .

In **Grecia** bisogna fare attenzione a sventolare in alto la mano, come gesto di saluto per il nostro interlocutore, perché significherebbe lanciargli una maledizione.



In **Inghilterra** il gesto della vittoria è universalmente indicato con la “V” ma attenzione! Se viene fatto con il palmo della mano rivolto verso se stessi equivale al nostro “vai a quel paese!”.

PROGETTO UNESCO

Attenzione ai
gesti . . .

Allo stesso modo, in **Pakistan** e in **India** appoggiare il pollice sugli incisivi equivale a un insulto.

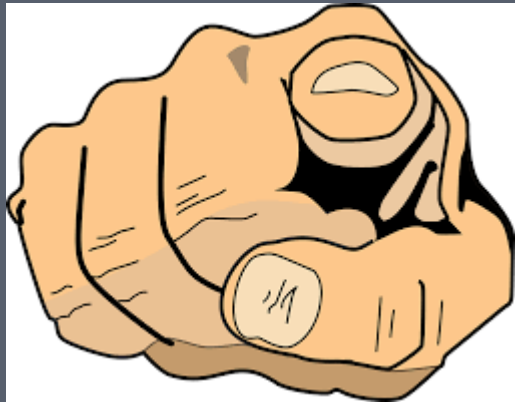
In **Russia**, **Grecia**, **America Latina**, **Medio Oriente** e **Africa Orientale** per offendere una persona basta, invece, sollevare il pollice all'insù!



PROGETTO UNESCO

Attenzione ai
gesti . . .

Nei **Paesi Arabi** viene considerato offensivo rivolgere la pianta dei piedi o la suola delle scarpe verso qualcuno; la tradizione araba, infatti, associa alla parte più bassa del corpo, i piedi, l'idea di sporcizia e di disprezzo.

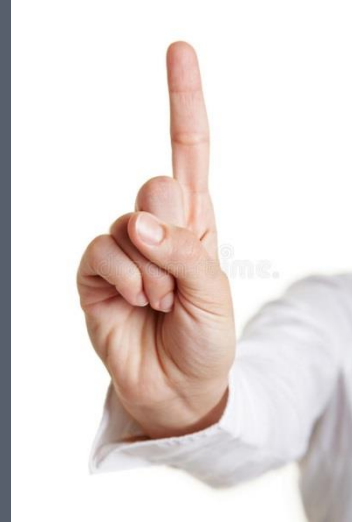


In **Cina** e **Giappone** indicare qualcuno col dito indice è considerato un gesto da veri maleducati, e la gente si indica usando tutta la mano.

PROGETTO UNESCO

Attenzione ai
gesti . . .

L'indice alzato, quello che si usa di solito per chiamare qualcuno in disparte, nelle **Filippine** potrebbe farci incappare nell'arresto. E' considerato uno tra i peggiori gesti osceni.



Fermo! La manoalzata di fronte a qualcuno, che da noi indica di fermarsi, se lo facciamo in **Grecia** e **Turchia** significa che lo stiamo mandando all'inferno. Si può far anche utilizzando entrambe le mani: da noi è un gesto di resa, ma per loro un insulto doppio.

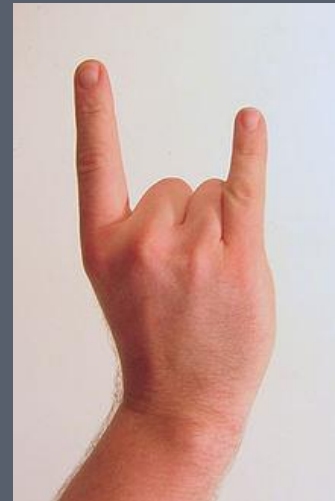
PROGETTO UNESCO

Attenzione ai
gesti . . .



La linguaccia è un gesto che noi italiani utilizziamo con varie accezioni, generalmente in modo simpatico; in **Tibet**, invece, si usa per indicare un profondo ringraziamento.

Le corna sono da noi considerate un gesto non proprio positivo; nei **paesi buddisti**, invece, si chiama Karana Mudra ed è un gesto che porta bene.



PROGETTO UNESCO

Attenzione ai
gesti . . .

in **Svezia** durante il momento del brindisi è preferibile un caldo, fragoroso e rumoroso applauso; non è considerato educato far tintinnare i bicchieri come nel nostro gioioso brindisi.



Muovere la testa su e giù, gesto che da noi significa annuire, dire di sì, in **Grecia, Bulgaria, Turchia e Paesi della ex Jugoslavia** significa l'esatto opposto, indica cioè un diniego.

PROGETTO UNESCO

Attenzione ai
gesti . . .

In alcuni **Paesi africani** è bene non accettare subito il prezzo che i venditori propongono per l'acquisto di un prodotto o di una merce; senza scendere a patti e tentare uno sconto, si potrebbe essere visti come degli ingenui creduloni.



PROGETTO UNESCO

... e
comportamenti