

LO SPAZIO IN CUCINA

GIAN FRANCO GASPARINI

CONVEGNO FESTA ARTUSI - FORLINPOPOLI 22 GIUGNO 2019

PRIMO NOVECENTO

NUCLEI FAMILIARI

Famiglia patriarcale contadina – FP
(10-20) - Rezdora lavora in cucina con
le figlie e le nuore

CIBI

Cucinati da materie prime fresche –
oppure conservati (salumi, conserve,
ecc) qualità mediamente alta –
quantità a volte scarsa (FP)

CONSERVAZIONE

dispensa, ghiacciaia (FB)- In ambienti
separati: cantina, solaio, pozzo

STRUMENTI

pentolame, coltelli, taglieri, e accessori
per la lavorazione manuale

ATTREZZATURE E AMBIENTE

Camino, fornello a legna, cucina
economica, madia, credenza, acquaio,
tavolo – Fuoco

La cucina è anche stanza da pranzo +
vani accessori (cantina, granaio. Solaio,
dispensa..)



CIBO = REALIZZAZIONE QUOTIDIANA DELL'ESISTENZA
GIORNI DI FESTA = ABBONDANZA DI CIBO
CONTATTO COSTANTE CON LA REALTÀ

I COMPONENTI FUNZIONALI
DELLA CUCINA SONO
SEPARATI E RICONOSCIBILI

		Tegami														
		a un manico fig. N. 264							o con due maniglie fig. N. 265							
N. 264		Diametro cent.														
		10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32			
Tipo orlato comune all.	L.	0.85	0.95	1.40	1.90	2.30	2.75	3.50	4.25	5.35	6.25	7.65				
> > pesante all.	>	1.—	1.60	2.10	2.35	3.10	4.60	5.10	6.15	7.—	8.20	10.—				
> > > bronzo	>	1.25	2.10	2.45	3.50	4.25	6.10	6.55	8.20	9.10	10.90	13.—				
> senz'orlo pesante all.	>	1.10	1.80	2.05	3.15	3.60	4.90	5.95	6.70	7.40	9.90	11.80				
> > > bronzo	>	1.30	2.95	2.65	4.10	4.70	6.50	7.90	9.—	10.20	12.60	14.60				
> extra pesante	> >	1.50	2.70	3.—	4.30	5.—	6.80	8.40	9.45	12.70	14.85	18.40			24.50	



CONSUMI DI MASSA - PRIMO BENESSERE

NUCLEI FAMILIARI

Famiglia inurbata (ex contadini diventati operai) genitori, 2-3 figli, + anziani - moglie=cuoca

CIBI

Preparazione da semilavorati industriali - Nicchie di qualità riservate a pochi

CONSERVAZIONE

Alle tecniche tradizionali, che diminuiscono di importanza, si aggiunge la refrigerazione

STRUMENTI

Entrano in casa i piccoli elettrodomestici (tostapane, frullatore, macina caffè) - Meno pentole + pentola a pressione

ATTREZZATURE E AMBIENTE

Cucina "americana"- Frigorifero, blocco fornelli e forno a gas - Gas - energia elettrica



VALORE FUNZIONALE DEL CIBO A SUPPORTO DELLA VITA LAVORATIVA DELLA FAMIGLIA

LA CUCINA COME "FABBRICA" DEL CIBO



I COMPONENTI FUNZIONALI DELLA CUCINA MENO RICONOSCIBILI

OGGI

NUCLEI FAMILIARI

Nuclei ulteriormente ridotti - (2-4) -
molte famiglie di 1 persona - Tutti
possono cucinare ma pochi lo fanno.

CIBI

Cibi rigenerati - cibi pronti
Saltuariamente cibi cucinati da
ingredienti
Prodotti industriali di qualità
certificata (e no)
Km 0 - ricerca fornitori eccellenti

CONSERVAZIONE

Surgelazione - Abbattimento

STRUMENTI

Abbondanza di strumenti super
specializzati

ATTREZZATURE E AMBIENTE

Piano induzione - micro onde - forno
multifunzione - robot con cottura -
frigorifero - freezer - abbattitore -
macchina del pane - minipimer -
centrifuga - estrattore

Ambiente integrato nella zona giorno
della casa.

Spazio della rappresentazione sociale



PRANZO QUOTIDIANO = PAUSA PRANZO
CENA = SERVIZIO A DOMICILIO O MICRO-ONDE
FESTA = PRANZO O CENA A RISTORANTE

QUALCHE VOLTA SI CUCINA



I COMPONENTI FUNZIONALI DELLA CUCINA NON
SONO DISTIGUIBILI

EVOLUZIONE PREVEDIBILE

Siamo *quello che mangiamo*, ma il risultato dipende da quello che sappiamo.

CUCINA ESTERNA (Cucine fantasma)

Offerta di cucina molto varia per tipologia dei cibi e per qualità

- Visione della cucina secondo i gusti e la cultura alimentare personale
- Piano di alimentazione salutistico
- Conoscenza e disponibilità del mercato di fornitori di cibi pronti

CUCINA DI SERVIZIO

Cucina di servizio efficiente, rapida, sicura nei risultati

- Conoscenza dei semilavorati offerti dal mercato
- Trasformazione rapida degli alimenti semilavorati
- Cucina automatizzata

LA CUCINA ESSENZIALE = CONSAPEVOLEZZA DELL'ESISTENZA

Basata sulla profonda conoscenza del mondo che produce e porta il cibo nel nostro piatto:

- Produzione delle materie prime
- Trasformazione delle materie prime in semilavorati
- Operazioni essenziali di cucina
- Aspetti alimentari e salutistici
- Aspetti conviviali - offerta e ritualizzazione del cibo