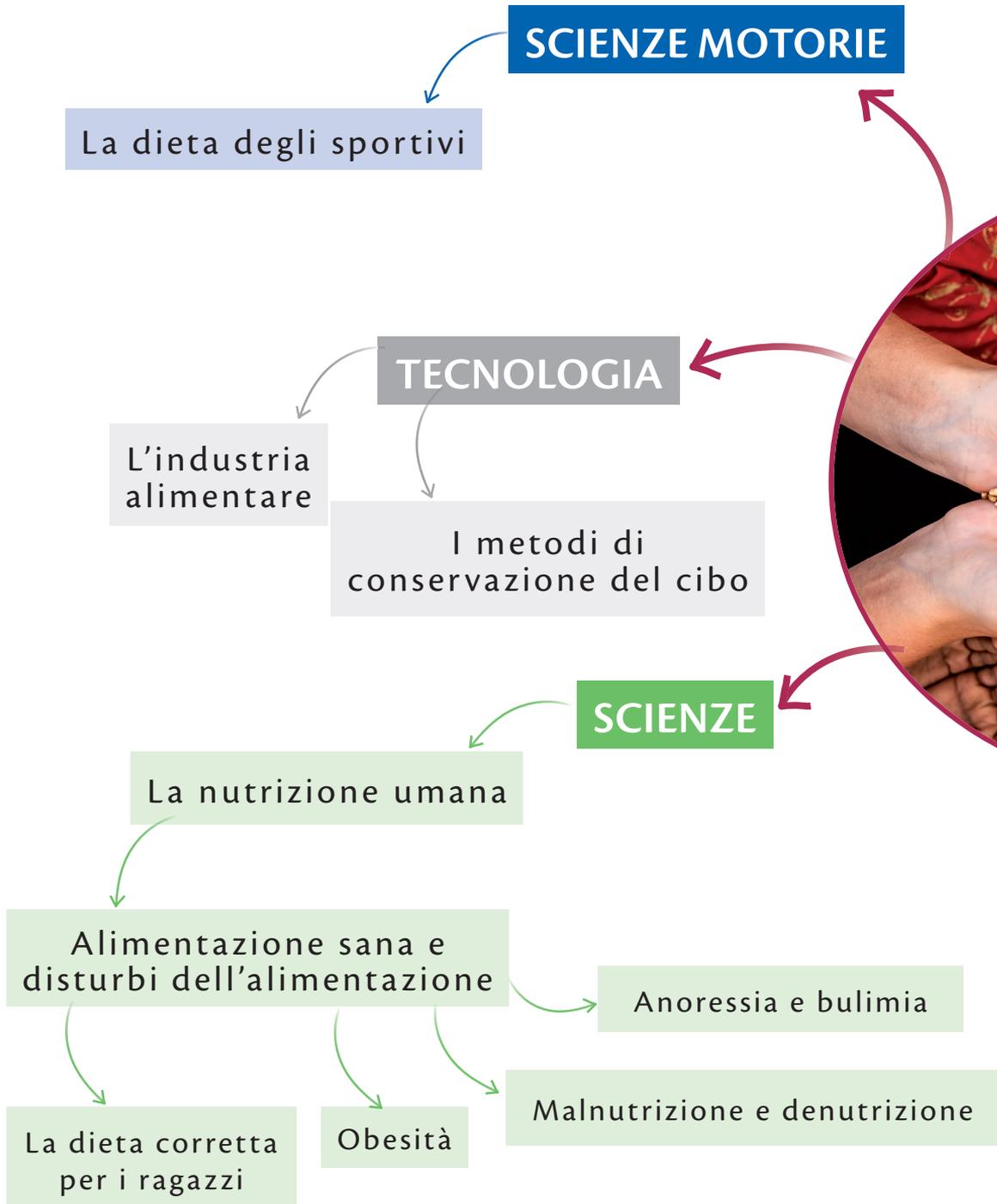


# Percorso pluridisciplinare





Collegamenti a brani e schede della tua antologia.



## Per approfondire la ricerca

IL CIBO IERI E OGGI,  
TRA FAME  
E ABBONDANZA

Come funziona  
l'apparato  
digerente?

Qual era  
l'alimentazione della  
popolazione italiana  
ed europea durante  
le due Guerre  
Mondiali?

Quali sistemi ha  
inventato l'uomo  
per conservare  
adeguatamente le  
derrate alimentari?

Quali sono  
i Paesi che  
oggi soffrono  
la fame e per  
quali ragioni?

Che cosa  
sono i "nutrienti"?

Quali sono  
i disturbi  
alimentari  
delle società  
occidentali e  
quali sono le  
cause?

Con quali metodi  
vengono prodotti  
alcuni dei cibi di più  
largo consumo  
(es. pasta,  
biscotti...)?

ITALIANO

### CIBO NARRATO



**Vol. 3 – U12 Ambiente da proteggere:** K. Lamb, *Mamma, quante volte te l'ho detto?*; G. Monbiot, *Cibo sostenibile?*; J. Crace, *L'uomo al supermercato*

**Vol. Letteratura e Storia, il Novecento – U4 La voce delle donne:** G. Deledda, *Famiglie povere*

Attorno al cibo sono state costruite tante storie. Sono numerosi e di ogni genere i film dedicati al cibo: film d'animazione come *Ratatouille*; commedie divertenti come *Julie & Julia*, *Pranzo di ferragosto*; film storico-sociali come *Il pranzo di Babette*; film-documentari come *Super Size Me* e *FOOD, Inc.*

Consumare prodotti sostenibili ed essere consapevoli delle nostre scelte alimentari sono modi per difendere l'ambiente e per mantenersi in salute. Molti autori hanno scritto articoli, racconti e romanzi con l'obiettivo di sensibilizzare i lettori su questi temi.

*Il pranzo di Babette*





CITTADINANZA

LA FAO

La FAO è l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura; lavora per ridurre la fame cronica, aumentare la produttività agricola, migliorare la vita delle popolazioni rurali. È stata fondata nel 1945 in Canada; dal 1951 ha sede a Roma.

IL PROGRAMMA ALIMENTARE MONDIALE (PAM)

Il PAM, in inglese *World Food Programme* (WFP), è un'agenzia delle Nazioni Unite. La sua missione è portare il cibo a chi ha fame. Spesso il cibo manca perché c'è la guerra o perché un uragano ha distrutto tutto o perché la siccità ha arso i raccolti.

Il PAM è nato nel 1963 e la sua prima operazione di soccorso è avvenuta in occasione di un grave terremoto in Iran. Il Programma vive di contributi volontari, gran parte di essi proviene dai governi che possono fare donazioni in denaro o in natura (dando direttamente il cibo). Oltre 10.000 sono le persone che, nel mondo, lavorano per il PAM. La sede generale dell'agenzia è a Roma.

Ogni anno il PAM assiste una media di 90 milioni di persone. Nella maggior parte dei casi il Programma interviene nel pieno di un'emergenza, ma aiuta anche le popolazioni nella fase della ricostruzione, subito dopo una crisi.

Il PAM dispone di 30 navi, 70 aerei e 5.000 camion sempre in movimento per portare, ovunque serva, il cibo. Là dove non arrivano i mezzi di trasporto, utilizza anche asini, elefanti, cammelli, zattere o canoe. Spesso deve riparare ponti o sminare strade. Soprattutto deve mettere in piedi rapidamente un sistema di telecomunicazioni per essere sempre in contatto con le squadre degli operatori umanitari e per trasmettere velocemente tutte le informazioni utili ai soccorsi.

STORIA

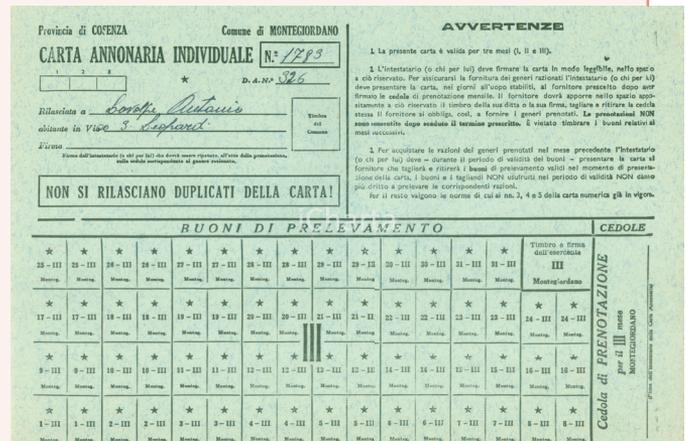
L'ALIMENTAZIONE DI GUERRA



Vol. Letteratura e Storia, il Novecento – U5 Dal 1900 al 1945: T. Deary, *Pane di guerra*

Durante le due guerre mondiali molti italiani vissero anni di fame e privazioni. Durante l'epoca fascista erano disponibili solo alcuni prodotti e bisognava acquistarli secondo le quantità dettate dal regime per mezzo della famigerata "tessera" (o carta annonaria) che razionava i generi di prima necessità.

Un esempio di tessera annonaria



## TECNOLOGIA

### TRASFORMARE E CONSERVARE

La trasformazione delle materie prime in cibo rappresenta un ampio settore dell'industria. L'**industria alimentare** è sorta per rispondere all'esigenza di conservare adeguatamente il cibo: in questo modo possiamo disporre di nutrienti diversi in tutte le stagioni dell'anno. Alcuni di questi sistemi sono: refrigerazione, congelamento, surgelazione, affumicatura, pastorizzazione, conservazione sotto olio o aceto, liofilizzazione...

## ARTE E IMMAGINE

### DALLA NATURA MORTA ALLA *CAMPBELL'S SOUP CANS*

L'arte ha spesso utilizzato il cibo come soggetto.

L'opera *Campbell's Soup Cans* di Andy Warhol è composta da 32 tele che rappresentano una nota zuppa in scatola statunitense. Le tele sono molto simili tra loro e variano solo le scritte sulle etichette. Rispetto ai cesti di frutta o agli altri alimenti ritratti dalla pittura

tradizionale, i barattoli hanno rappresentato una grande provocazione nel mondo dell'arte, poiché sono oggetti industriali, che escono tutti uguali dalla fabbrica e tutti uguali vengono riprodotti sulla tela. L'artista non interpreta il valore delle scatolette, non ne studia la luce, non le inserisce in un contesto pittorico.

Alcuni critici lessero quest'opera come una critica alla massificazione commerciale che, nella seconda metà del '900, caratterizzò la produzione industriale (anche del cibo) e artistica, nonché una critica alla società dei consumi.



## SCIENZE MOTORIE

### LA DIETA DEGLI SPORTIVI

Gli sportivi hanno bisogno di un'attenta miscela di carboidrati, acqua, proteine, vitamine, grassi, in quantità diversa a seconda dell'allenamento e del tipo di sforzo compiuto.

La dieta deve essere ripartita in tre-quattro pasti. La prima colazione deve apportare circa il 25% della razione calorica quotidiana, per esempio a base di latte accompagnato da cereali vari (pane, biscotti o altro) con burro o miele o marmellata e un frutto maturo.

L'ultimo pasto prima della competizione deve essere abbondante ma digeribile, e deve essere consumato almeno tre o quattro ore prima della gara o della partita. Deve contenere: un piatto di pasta o riso o patate bollite; una o due fette biscottate, o pane ben cotto, con burro, miele o marmellata; una porzione di carne bovina, salata e cotta alla griglia o in padella con pochi grassi; un'insalata condita con olio e limone; abbondante frutta fresca.

Fino a mezz'ora prima della competizione si raccomanda di bere acqua e zuccheri.