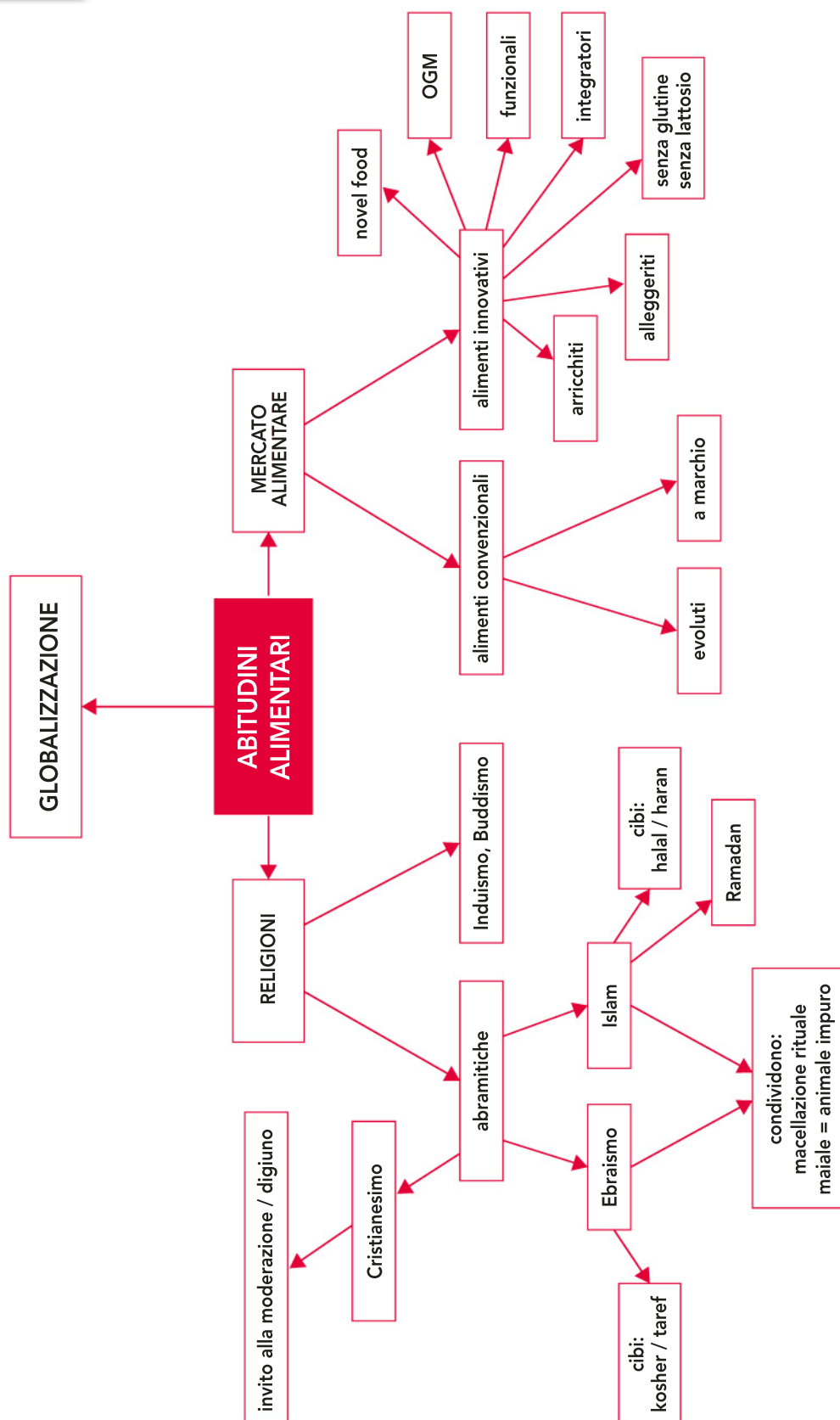




A COLPO D'OCCHIO i contenuti del Modulo e le loro relazioni



MI ALLENO PER IL COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE

Leggi il testo riportato qui sotto e predisponi una traccia della tua esposizione (tempo: 5 minuti)

**Ebraismo e cibo**

La religione ebraica si manifesta attraverso la riflessione spirituale ed i gesti quotidiani e permea ogni aspetto della vita, compresi i comportamenti di consumo. La comunità ebraica plasma, dunque, le scelte di acquisto ai dettami della religione, orientandosi verso i beni e i servizi permessi e definiti come *kosher* (o *kasher*), termine che configura il concetto di adatto, lecito, conforme ai precetti religiosi.

Al di fuori della comunità ebraica l'aggettivo kosher è prevalentemente impiegato in associazione ai generi alimentari, ma ogni bene, ogni sostanza, ogni azione è suscettibile di essere lecita o illecita secondo i criteri religiosi; questo dualismo trova, dunque, applicazione in tutti gli ambiti dell'esistenza e stimola una specifica domanda di beni e servizi.

Esiste, pertanto, un mercato di prodotti e servizi kosher, la cui descrizione implica un approccio più ampio di quello tecnico, perché in esso i principi dogmatici si fondano con gli elementi storici, si integrano nelle abitudini quotidiane e si riflettono nelle strategie imprenditoriali.

(Fonte: Elena Toselli, *Kosher, halal, bio. Regole e mercati*, Franco Angeli 2018)

Spunti per la tua esposizione

1. *Kosher è sinonimo di puro, etico, lecito, e gli alimenti kosher sono quelli che si possono consumare perché conformi alle severe regole ebraiche. Quali sono queste leggi alimentari?*



POSSO COMINCIARE COSÌ Le leggi alimentari (*kasherut*) costituiscono uno dei pilastri della comunità ebraica alle quali si attribuiscono profondi significati di natura spirituale. Il fulcro *kasherut* comprende alcuni divieti: cibarsi di sangue, cucinare e/o mangiare insieme carne e latte, ecc.

Puoi continuare illustrando qualche cibo tipico delle festività religiose ebraiche, es. *challah*, *borekas*, ecc. (Lab. Cucina).

2. *Sia la religione ebraica che quella islamica prevedono che gli animali vengano macellati con i rituali Shechitah per gli ebrei e Dhabihah per i musulmani. Spiega questi rituali.*



POSSO COMINCIARE COSÌ Entrambi i rituali religiosi vietano di praticare lo stordimento degli animali prima della macellazione, e prevedono la recisione istantanea, con un coltello molto affilato, della vena giugulare, dell'esofago e della trachea dell'animale...

Puoi continuare citando l'art. 19 della Costituzione a proposito della libertà religiosa o della Seconda Guerra mondiale e della Shoah (Storia).

3. *Per il Cristianesimo tutti i cibi sono considerati puri, mangiabili, non esiste su di loro alcun divieto, questo principio segna una grande demarcazione con le altre religioni monoteiste, ma ha in comune con Ebraismo e Islam il valore della convivialità e la condivisione del cibo, e le festività religiose ne sono i momenti principali. Parla dei cibi tipici italiani legati alle festività cristiane.*



POSSO COMINCIARE COSÌ Le antiche tradizioni gastronomiche si mettono in luce specialmente nelle festività religiose, rendendole periodi unici dell'anno. Le tavole vengono imbandite con piatti unici, per esempio...

Puoi continuare in Inglese: Italy has numerous regional traditions when it comes to Christmas dinner. Sweets also play an important role during the holiday season, and in Northern Italy, one of the infamous holiday sweets is panettone.

**MI ALLENO PER IL COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE**

Leggi il testo riportato qui sotto e predisponi una traccia della tua esposizione
(tempo: 5 minuti)

I nuovi alimenti

Sulle nostre tavole arrivano di continuo alimenti di nuovo tipo. I fattori chiave di questo fenomeno sono l'aumento della globalizzazione, la crescente diversità etnica e la ricerca di nuove fonti di sostanze nutritive.


Il concetto di “nuovo alimento” non è nuovo. Nel corso della storia hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo nuovi generi di alimenti, ingredienti o metodi di produzione. Banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso, una vasta gamma di spezie: in origine, tutti sono arrivati in Europa come “nuovi alimenti”. Tra gli ultimi arrivati ci sono i semi di chia, gli alimenti a base di alghe, il frutto del baobab e la physalis (o alchechengi peruviano o ribes del Capo).

Secondo le norme UE qualsiasi cibo non consumato “in modo significativo” prima del maggio 1997 è da considerarsi “nuovo alimento”, categoria che comprende nuovi alimenti, alimenti da nuove fonti, nuove sostanze utilizzate nei prodotti alimentari, nonché nuove modalità e tecnologie per la produzione di essi.

(Fonte: EFSA)

**Spunti per la tua esposizione**


1. *L'elenco dei nuovi alimenti è molto lungo, e continuamente si aggiungono altri prodotti. Puoi fare qualche esempio di questa categoria di alimenti?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** In effetti la lista di nuovi alimenti si allunga di anno in anno. Alcuni dei quali sono ormai considerati “di casa” tra questi i semi di chia, le bacche di goji, la stevia...
Puoi continuare parlando dell'utilizzo della stevia per preparare cocktail con meno calorie es. Mojito alla menta con stevia (Lab. Sala/Vendita).

2. *L'immissione di nuovi alimenti nel mercato dell'Unione non riguarda però gli OGM, per i quali esiste una normativa a sé. Che cosa sono i cibi OGM?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Gli OGM, ovvero gli organismi geneticamente modificati, sono organismi il cui materiale genetico è stato modificato artificialmente...
Puoi continuare trattando la questione a livello socio-economico e globale (Italiano), o dell'etica della vita in società (RC o attività alternative).

3. *Fra gli alimenti individuati come cibi che molto probabilmente nel prossimo futuro avranno un ruolo importante ci sono le alghe e gli insetti. Perché secondo te?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Il costante aumento della popolazione mondiale rende necessario l'utilizzo di nuove risorse alimentari che siano sostenibili per l'ambiente, e alghe e insetti lo sono...
Puoi continuare in Inglese: Insects are part of the human diet in many parts of the world (Asia, Africa, and Latin America). Insects are usually boiled and dried, toasted, or fried before being incorporated into different dishes.

MI ALLENO PER IL COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE

Leggi il testo riportato qui sotto e predisponi una traccia della tua esposizione (tempo: 5 minuti)

Novel food, uso di insetti in campo alimentare


Il Ministero ha emanato una nota informativa in merito all'uso di insetti in campo alimentare con specifico riferimento all'applicabilità del Regolamento (UE) 2015/2283 sui "novel food", anche in risposta alle numerose richieste di chiarimenti sull'argomento. Nella nota si chiarisce che:

- ai fini dell'impiego alimentare gli insetti e i loro derivati si configurano tutti come novel food e che al momento nessuna specie di insetto (o suo derivato) è autorizzata per tale impiego;
- in riferimento all'art. 35 del Reg. (UE) 2015/2283 sulle "Misure transitorie", va chiarito che alcuni Stati membri hanno ammesso a livello nazionale la commercializzazione di qualche specie di insetto in un regime di "tolleranza". È stato comunque stabilito, con lo stesso articolo, che per le specie in questione deve essere presentata una domanda di autorizzazione, al fine di definire le condizioni atte a garantirne la sicurezza d'uso per una libera circolazione sul mercato UE. Nel frattempo, gli Stati membri che ne hanno ammesso la commercializzazione prima dell'1 gennaio 2018 possono continuare a mantenerle sul loro mercato;
- in Italia non è stata ammessa alcuna commercializzazione di insetti e pertanto la commercializzazione come alimento di un insetto o di un suo derivato potrà essere consentita solo quando sarà rilasciata a livello UE una specifica autorizzazione in applicazione del Reg. (UE) 2015/2283.

(Fonte: Ministero della Salute 8 gennaio 2018)


Spunti per la tua esposizione

1. *La popolazione mondiale sta aumentando a dismisura e l'allevamento animale e l'agricoltura intensiva su cui si basa la dieta delle popolazioni dei paesi sviluppati non sono più sostenibili. Secondo te, gli insetti possono rappresentare una buona alternativa per soddisfare il fabbisogno nutrizionale della popolazione globale?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** La FAO sostiene che gli insetti offrono una soluzione per sfamare la popolazione che ci sarà nel 2050...


Puoi continuare dandone la tua opinione e poi collegarti con qualche situazione emergenziale mondiale: denutrizione, fame, ecc. (Italiano).

2. *Il problema essenziale nell'introduzione di insetti nella dieta occidentale è sicuramente culturale, ed è legato a paure e tabù. A proposito di tabù alimentari, ne potresti illustrare qualcuno di tipo religioso?*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** In effetti i condizionamenti socio-culturali sono enormi, così quello che è buono e appetibile per alcune popolazioni è disgustoso e detestabile per altre. Un esempio emblematico di tabù alimentare è quello del divieto di consumare carne di maiale, proprio delle religioni ebraica e islamica...

Puoi continuare indicando altri tabù, magari in Inglese: Jews may eat fish that have both fins and scales that are detachable from the skin...

3. *Per quanto riguarda le tradizioni culinarie, l'Italia ne ha ereditate tante dal mondo arabo, come si può facilmente verificare analizzando gli ingredienti della pasticceria siciliana. Parlane.*

 **POSSO COMINCIARE COSÌ** Nel IX secolo gli Arabi approdarono in Sicilia e portarono nuovi alimenti dando il via a una delle cucine più ricche e raffinate...

Puoi continuare parlando di uno degli ingredienti caratterizzanti, la mandorla, protagonista di famosi dolci come ad esempio la pasta reale (Lab. Pasticceria).