

Socialità Alimentare

La società avanzata non è più legata alla soddisfazione del bisogno primario di "sfamarsi". Anzi, quanto più si dispone di risorse economiche, tanto più la quota destinata all'alimentazione consente di soddisfare contemporaneamente altri bisogni "immateriali": di socializzazione, di rappresentazione della nuova identità sociale e personale. Il cibo, una volta svincolato dalla sua funzione puramente nutrizionale, diventa un fattore multifunzionale che interagisce con la sfera dell'identità psicologica, sociale e culturale all'interno delle dinamiche che si sviluppano in ambito familiare, dei gruppi sociali, dei rapporti con le istituzioni scolastiche, ecc.



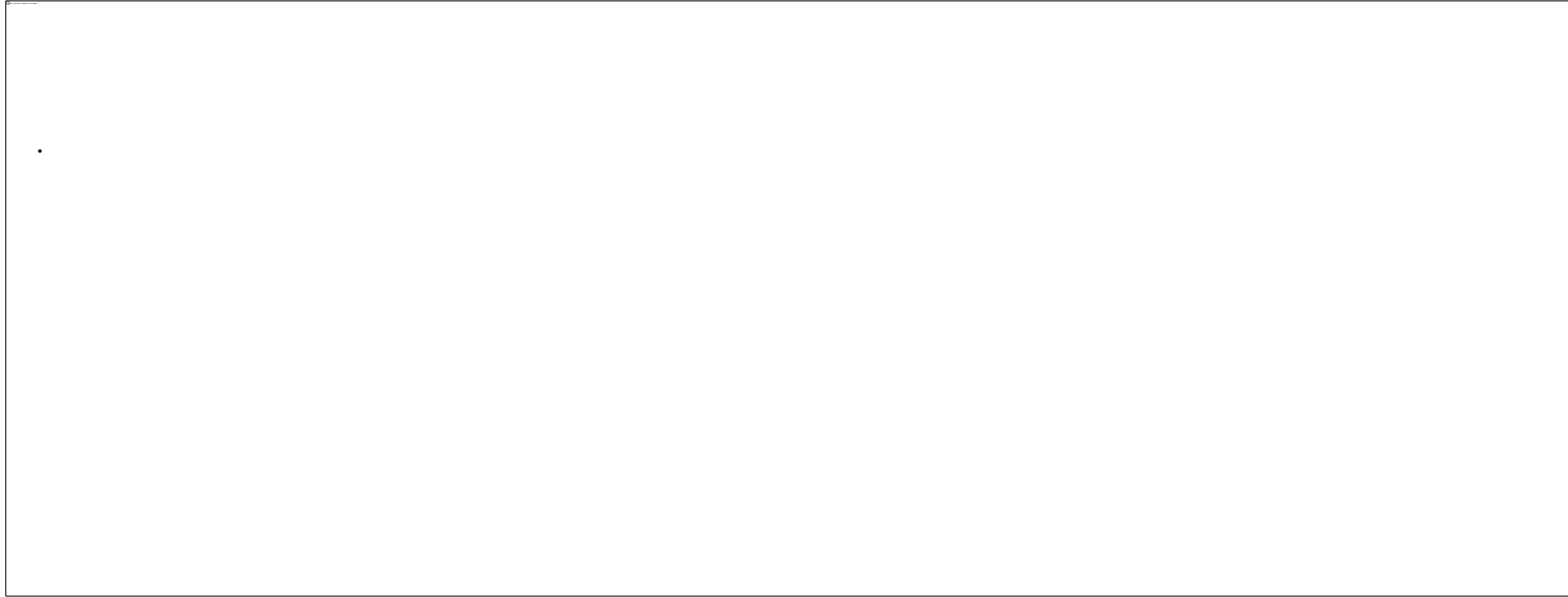
Diritto al cibo.

Il diritto al cibo è un **diritto umano fondamentale**. Non avere abbastanza cibo significa non poter condurre una vita degna di questo nome. Senza cibo, nessuna vita è possibile. **Senza cibo, ogni piccola azione quotidiana è un ostacolo insormontabile.**

Questo diritto è stato riaffermato dall'ONU nel 1966 e nasce dalla consapevolezza che i problemi della fame non sono causati esclusivamente dalle calamità naturali, ma stanno dentro le scelte e le pratiche politiche generatrici di disuguaglianze economiche, sociali e culturali. Esso si fonda quindi sui principi dello sviluppo sostenibile in grado di rimuovere le disuguaglianze esistenti nel controllo della terra, dell'acqua, dei pascoli, delle foreste e delle sementi e di contrastare le violazioni dei diritti dei contadini e dei lavoratori.



Piatto tipico Inglese: ROAST BEEF



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

Ses degrés sont 12,50%

Il est produit à Pauillac, France.

.Le château Lafite Rothschild un vin Bordeaux les plus prestigieux et célèbre au monde.

.Son prix peut varier de 600 à 9000 euro.



wine-searcher.com

COME SI PRODUCE IL VINO?

Il vino si ottiene dalla fermentazione alcolica del succo d'uva grazie ad alcuni lieviti presenti sulla buccia dell'acino, in grado di trasformare lo zucchero della polpa in alcol etilico e anidride carbonica. Chiaramente, in base al tipo di uva impiegata e ai processi di vinificazione si possono produrre vini bianchi, rosati e rossi di diverse gradazioni alcoliche.



COME SI PRESENTA UN VINO AD UN CLIENTE IN UN RISTORANTE?

La bottiglia richiesta viene pulita e condotta al tavolo tenendo l'etichetta rivolta verso il cliente enunciando nome, cantina, annata, gradazione alcolica. Per aprire la bottiglia si incide in senso orizzontale appena al di sotto della **baga** o **cèrcine** e si rimuove la capsula. Si pulisce il collo della bottiglia e con un cavatappi si estrae il tappo di sughero evitando il "botto". Si presenta il vino al cliente, facendolo annusare.

Se è necessario si procede con una decantazione delicata, in modo da intrattenere i clienti e poi servire al tavolo, iniziando dalla donna più anziana.

In certi occasioni come un compleanno il primo ad essere servito è il festeggiato.



Il vino nell'antica Roma

Già gli antichi Romani gustavano il vino, ma solo gli uomini con 30 anni di età compiuti.

Solitamente il vino era allungato con acqua, così con una certa quantità bevevano più persone e c'era poco rischio di ubriacarsi.



IL VINO OGGI

Oggi rispetto all'antichità, il vino è bevuto da tutti, anche dai minorenni.

Nella nostra classe è stata fatta un'indagine statistica su quanto alcool durante la settimana viene consumato.

Da questa indagine è uscito fuori che rispetto a pochi anni fa, il consumo dell'alcool è aumentato radicalmente tra gli adolescenti.

