

NUOVE COLTURE E CAMBIAMENTI ALIMENTARI NELL'ETÀ MODERNA

CIBI DA ALTRI MONDI

Nel 1560, il pittore **Arcimboldo** (1526-1593) inserì nel ritratto dell'imperatore Rodolfo II d'Asburgo una pannocchia di mais, alcuni peperoncini e forse, a comporne il labbro inferiore, due pomodorini. Solo settant'anni prima, la stessa composizione sarebbe stata impensabile: il mais, i pomodori, i peperoncini – come anche le patate e le varietà di fagioli oggi più diffuse – sono infatti **coltivazioni americane**, che giunsero in Europa solo dopo i viaggi di Colombo e la conquista del nuovo continente. Il fenomeno che ha portato i prodotti americani a essere consumati e coltivati in Asia e in Europa (e viceversa) è stato definito dallo storico **Alfred W. Crosby** come **“scambio colombiano”**.

L'introduzione delle coltivazioni provenienti dal cosiddetto “Nuovo Mondo” nella dieta europea fu, tuttavia, molto lenta, sia perché i vegetali erano allora considerati un cibo poco nutriente, sia perché mettevano in crisi le credenze religiose, non essendo descritte nella Bibbia. Esse iniziarono a essere parzialmente introdotte nell'alimentazione europea, soprattutto dei poveri, solo nel corso del XVI secolo, quando l'**aumento di popolazione** accrebbe il fabbisogno di cibo. Nel '400 giunse però in Europa un alimento coltivato in Cina dal III millennio a.C.: il riso. Come molti altri alimenti – gli agrumi, le melanzane, i carciofi, gli spinaci –, infatti, il riso era stato introdotto dagli Arabi in Sicilia e in Spagna già nel IX-X secolo, ma in Italia il suo consumo era rimasto limitato ai ricchi e ai nobili, che lo consideravano un prodotto esotico di importazione. Solo nel '400 la sua coltivazione si iniziò a diffondere in Lombardia e nella Pianura padana. Alla fine del XVII secolo il riso si coltivava ormai anche in Toscana, in Calabria e in Sicilia, ma solo nel '700, in coincidenza con un periodo di gravi difficoltà alimentari, si affermerà come alimento base della dieta dei ceti più poveri.



Giuseppe Arcimboldi, Ritratto di Rodolfo II in veste di Vertumno
1591, olio su tavola, 68 x 52,6 cm [Castello di Skokloster, Stoccolma]

I CIBI "RIEMPI POVERI": MAIS, FAGIOLI, PATATE

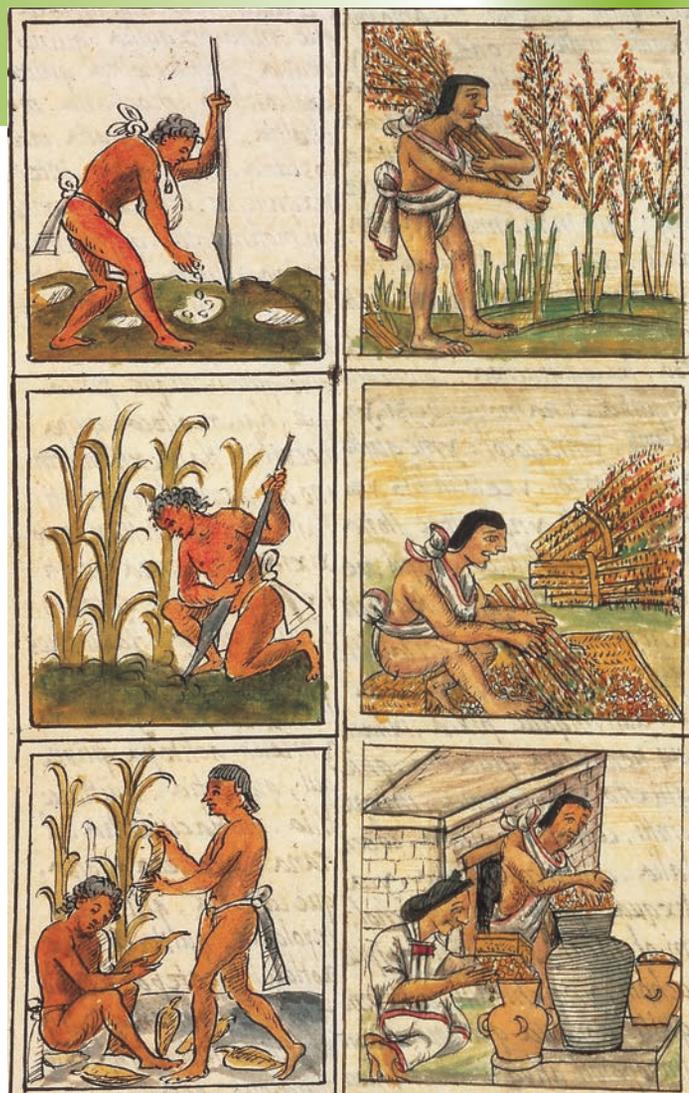
Oltre al riso, due furono gli alimenti – entrambi di provenienza americana – che consentirono all'Europa di avere le risorse necessarie per nutrire la sua popolazione in crescita: il **mais** e la **patata**.

Già durante la prima spedizione di Cristoforo Colombo nel continente americano, gli europei notarono che gli indigeni coltivavano la pianta del **mahiz**, la essiccavano e la trasformavano in farina. Portato in Spagna già nel 1493, dopo un periodo in cui fu considerato solo una pianta ornamentale, il mais cominciò a essere coltivato nella penisola iberica. Intorno al 1520 penetrò in Francia e nell'**Italia settentrionale**, in particolare nella regione delle Venezie e nella Pianura padana, dove i poveri iniziarono a consumarlo sotto forma di **polenta**. Dall'Italia settentrionale raggiunse poi, nel XVIII secolo, la penisola balcanica.

Inizialmente il mais non veniva coltivato nei campi al posto degli altri cereali, ma era piantato nei terreni lasciati a riposo (**maggeso**) come cibo per gli animali o negli **orti**. Proprio questo ruolo di coltivazione "minore" e complementare gli consentì una rapida affermazione tra gli abitanti più poveri delle campagne: gli orti, infatti, erano esenti dai canoni e dalle decime e i contadini potevano piantarvi quello che volevano. Il **paesaggio agrario** – fino ad allora caratterizzato principalmente dalla molteplicità di colori delle colture di miglio, orzo e segale che si succedevano all'interno di filari di alberi e di aree destinate a orti e vigneti – cominciò così a colorarsi delle macchie verde intenso dei piccolissimi appezzamenti di mais. In questa fase, il mais non aveva nemmeno un nome specifico: in Francia e in Italia fu accomunato al miglio o al sorgo, oppure gli furono attribuiti nomi che ne indicavano l'origine esotica, come grano d'India, **grano turco** (forse per un errore di traduzione di *wheat of turkey* – "cibo dei tacchini" – o perché veniva definito "turco" tutto quello che era straniero) o grano arabo.

Le proprietà del mais – che cresce anche su terreni poveri e paludosi, matura molto in fretta e ha delle rese altissime – furono subito comprese dai contadini ma, quando le carestie di fine '500 interruppero la crescita demografica, rendendolo meno necessario per l'alimentazione di una popolazione in diminuzione, la sua avanzata si arrestò. Come il riso, anche il mais tornò nell'ombra nel '600, per poi riemergere nel secolo successivo.

La sottanutrizione cronica dell'Europa del '700, infatti, spinse ad aumentare le risorse alimentari attraverso nuove tecniche di coltivazione (**rivoluzione agraria**). All'abbandono della pratica del maggeso si affiancò l'affermazione di colture robuste, resistenti alle variazioni climatiche e redditizie, come il



La coltivazione e la preparazione del mais presso gli Aztechi

XVI sec. [dalla *Historia general de las cosas de Nueva España*; Biblioteca Laurenziana, Firenze]

riso, il mais e la patata. Il mais uscì così dagli orti dei contadini e cominciò a essere **coltivato nei campi**. Gli stessi proprietari inserirono la sua coltivazione nei contratti con i contadini e cercarono di spingerli a nutrirsi in modo esclusivo:

A poco a poco si definirono due livelli di consumo fra loro separati e non comunicanti: la popolazione contadina (direttamente, quando si trattava di coloni insediati su un podere; attraverso il mercato, quando si trattava di braccianti e salariati) era sollecitata, e di fatto costretta a consumare mais, mentre il frumento finiva ad alto prezzo sui mercati. Questo meccanismo, alimentato da una serie di norme contrattuali [...], fu uno dei modi attraverso cui molti proprietari poterono intensificare nel XVIII secolo il loro accumulo di redditi. In questo senso l'impovertimento della dieta dei contadini, fattasi ancora più monotona che in passato, fu funzionale allo sviluppo del capitalismo agrario.

[M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1994, pp. 167-68]

In molte zone, soprattutto dell'Italia settentrionale, il paesaggio agrario diventò scandito ritmicamente in motivi di **"tre campi"**: due coltivati a frumento per pagare con esso l'affitto, uno coltivato a mais per l'alimentazione della famiglia contadina. Nel '700, inoltre, soprattutto nell'Italia settentrionale, la diffusione del mais andò di pari passo con quella del **riso**: le forme dei campi si adattarono così a quelle dei **canali d'irrigazione o di scolo**, dando luogo a nuove geometrie. In estate, il prato, il mais e il riso dipingevano i campi di tre diverse tonalità di verde. In autunno il giallo oro della pannocchia del riso si accostava al giallo paglia del mais e al verde del prato, puntinato del bianco del trifoglio. I contadini provarono inizialmente a resistere alla **coltivazione forzata del mais**, ma si arresero alla metà del '700, quando la fame si fece troppo pesante: nella Francia meridionale e nell'Italia settentrionale – i cui abitanti furono

presto soprannominati **"polentoni"** – la polenta si affermò quindi come il cardine dell'alimentazione dei contadini. Il consumo quasi esclusivo di polenta di mais ebbe però degli effetti terribili sulla loro salute, pur permettendo loro di sopravvivere. Già intorno ai primi decenni del '700, infatti, si notò che il suo consumo era legato all'insorgere della **pellagra**, una malattia che conduce alla psicosi. Nell'Italia centro-settentrionale la pellagra colpì decine di migliaia di persone, diventando un'**emergenza sanitaria** che terminò solo nel XX secolo, quando si comprese che era provocata dalla **carenza di vitamine** e dall'estrema povertà alimentare:

L'elemento scatenante, dunque, consisteva non tanto nel granturco in quanto tale, quanto nel bassissimo o nullo valore nutritivo da un punto di vista vitaminico della polenta; [...] il processo di bollitura, necessario alla farina di granturco per essere trasformata in polenta, *liberava* e disperdeva anche quella minima quantità di vitamina PP in essa contenuta. Quando tale perdita non era compensata in nessun'altra maniera, si manifestavano manifestazioni diarroiche e cutanee e infine più o meno accentuate forme di demenza anche con tendenze suicide. All'ultimo stadio dunque la malattia faceva registrare il ricovero in manicomio [...] ma in molti casi, più che di cure mediche specifiche, gli internati avevano semplicemente bisogno di mangiare.

[P. Sorcinelli, *Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers*, in *L'alimentazione, Storia d'Italia. Annali*, 13, p. 470]



Pietro Longhi, La polenta
1740 [Ca' Rezzonico, Venezia]

La tela di Pietro Longhi, pittore veneziano del '700, che rappresenta la preparazione della polenta, è una testimonianza di come e quanto il mais, introdotto solo un secolo prima nell'agricoltura della penisola italiana, si sia rapidamente radicato nelle abitudini alimentari dei contadini, in modo particolare dell'area veneta.

Meno colpite dalla pellagra furono le zone in cui il mais si diffuse in coppia con i **fagioli**, sia nell'alimentazione (polenta e fagioli) sia nella coltivazione: le pannocchie, infatti, erano utilizzate come sostegno per le loro piante rampicanti. Non è però chiaro quale fosse il tipo di fagioli abbinati alla polenta: questi legumi, infatti, erano coltivati in Europa nella varietà chiamata "fagioli dall'occhio", ma quasi tutti quelli che consumiamo oggi sono di origine americana. La somiglianza con i legumi già conosciuti e la loro capacità di placare la fame, infatti, decretarono per i fagioli americani un immediato successo, soprattutto tra i ceti inferiori: per questo, oltre che per la produzione di gas provocata dalla loro digestione, furono soprannominati in Francia *gonfle-gus*, cioè **"gonfia poveri"**.

La funzione di "riempire i poveri" svolta dal mais nell'Europa meridionale, in quella settentrionale fu svolta specularmente – anche se con un secolo di ritardo e con alcune sovrapposizioni nella Francia meridionale e nell'Italia settentrionale – dalla **patata**, un tubero originario delle Ande. È difficile stabilire quando e come la patata arrivò in Europa: essa probabilmente raggiunse la penisola iberica nel **1570**,

senza trovarvi un grande apprezzamento. Più successo ebbe in **Italia**, da dove, verso la fine del XVI secolo, giunse in Germania. Secondo una leggenda diffusa ma poco fondata, invece, l'Inghilterra e le isole britanniche, grazie a **Francis Drake**, la ricevettero tra il 1586 e il 1588 direttamente dalla colonia americana della Virginia: fu per questo definita *potatoe of Virginia*, mentre nel resto d'Europa fu denominata in modi che richiamavano le castagne o i tartufi.

Comunque siano andate le cose, il clima freddo e umido e la terra friabile dell'**Irlanda** erano perfetti per la coltivazione della patata e i suoi abitanti ne divennero grandi consumatori. Altrove, invece, le reazioni con cui la patata fu accolta furono caratterizzate da un misto di fascinazione e sospetto. Mentre i suoi fiori bianco-violacei venivano usati come **decorazione**, il tuo tubero fu considerato inizialmente come un **cibo di scarto**, adatto solo ad alimentare gli animali. Inoltre, se da un lato la somiglianza della sua pianta con la belladonna faceva temere fosse velenosa, dall'altro le fu attribuita una serie di effetti positivi:

Alcuni la ritenevano un afrodisiaco, altri la causa della febbre, della lebbra e della scrofolo. [...] Per contro, l'alchimista inglese William Salmon, che invece guardava la patata con favore, affermò nel 1710 che essa «nutre tutto il corpo, guarisce la consunzione e induce alla lussuria». Il filosofo Denis Diderot assunse una posizione intermedia nella sua *Encyclopédie* (1751-1765), il primo compendio generale del pensiero illuminista: [...] «Non la si può considerare un cibo gustoso, ma fornisce un nutrimento abbondante e ragionevolmente sano per le persone in cerca soltanto di sostentamento».

[C.C. Mann, 1493. *Pomodori, tabacco e batteri. Come Colombo ha creato il mondo in cui viviamo*, Mondadori, Milano 2013, p. 261]

Queste diffidenze frenarono la diffusione della patata in Europa fino alla metà del '700, quando la **costante crescita dei prezzi dei cereali** determinata dalle guerre e dalle carestie rese il pane un alimento di lusso.

Anche in questo caso le **resistenze** dei contadini furono numerose: nei paesi meridionali si continuò a preferire il consumo di polente. In Italia, ad esempio, le patate comparvero nel primo ricettario solo nel 1820.

Nonostante queste resistenze, la patata prima o poi si affermò ovunque come cibo per i poveri. La sua diffusione fu facilitata dal fatto di avere una resa molto alta e di poter essere coltivata negli orti e nei terreni scadenti. Le patate, poi, maturano in soli tre mesi: piantate ad aprile, potevano essere consumate in estate, quando le provviste scarseggiavano prima del raccolto autunnale. Inoltre potevano essere lasciate sottoterra e salvate così dalle razzie degli eserciti.



La raccolta delle patate

XVI sec. [da *Nueva Corónica y Buen Gobierno*, di Huam án Poma de Ayala; Det Kongelige Bibliotek, Copenhagen]

Quella della patata era una delle coltivazioni più diffuse del Nuovo Mondo. Fino al XVII secolo, però, non fu introdotta in Europa se non in orti botanici come specie esotica.

Secondo alcuni storici, la patata consentì, soprattutto nell'Europa centro-settentrionale, la crescita della popolazione del XVIII e del XIX secolo. Al contrario del mais, infatti, le patate contengono tutti i **nutrienti essenziali** tranne le vitamine A e D, che sono fornite dal latte, un prodotto abbondantemente assunto in queste zone. Secondo alcuni studi, tra il '700 e l'800, in Irlanda per il 40 per cento circa della popolazione le patate erano l'unico cibo solido, mentre nei Paesi Bassi, in Belgio, in Prussia e forse in Polonia, la percentuale si aggirava fra il 10 e il 30 per cento. Pur limitando la varietà dell'alimentazione contadina, l'affermazione delle patate raddoppiò, in termini di calorie, le risorse alimentari europee e, sommata

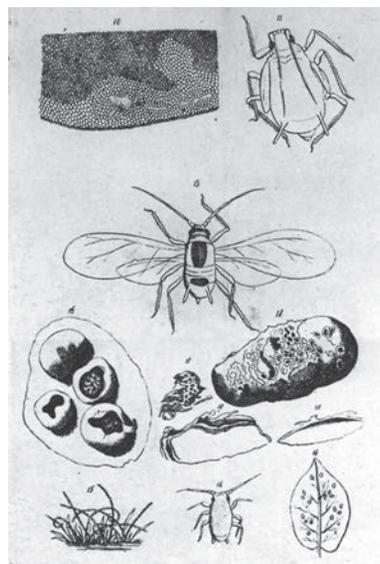
ad altri fattori, permise un **notevole aumento della popolazione**: ad esempio, senza alcun progresso igienico o medico, gli irlandesi passarono da 3,2 milioni nel 1754 a 8,2 milioni nel 1845.

Tuttavia la **monocoltura di patate**, come quella affermata in Irlanda, comportava molti rischi, come dimostrò la terribile **carestia irlandese del 1845-46** provocata da due raccolti negativi.

L'adozione delle patate fu importante anche dal punto di vista delle tecniche agricole, fissando il modello dell'agricoltura moderna, basato sull'**uso di fertilizzanti ad alta intensità** e di **pesticidi sintetici**. Insieme alle patate, infatti, giunsero in Europa anche le tecniche agricole andine, che utilizzavano come fertilizzante il guano peruviano, mentre in seguito, per distruggere i parassiti delle patate, furono introdotti i pesticidi sintetici.

La coltura delle patate, inoltre, sostituì il maggese: la loro coltivazione, infatti, costringeva a conservare i campi in buone condizioni e a concimarli anche nel periodo di riposo, aumentandone la produttività. La coltivazione della patata, caratterizzata da file regolari di piccoli arbusti verdi alti solo qualche decina di centimetri, dà un **aspetto regolare al paesaggio agrario**. La patata, tuttavia, è stata tradizionalmente associata ad altre coltivazioni, dai cereali agli ortaggi. Ad esempio, nell'Italia meridionale, la coltura delle patate è stata spesso integrata agli **alberi di ulivo** o ai **filari di vite**. La sua presenza, quindi, non caratterizza il paesaggio agrario in modo esclusivo, anche perché il tubero rimane invisibile, sepolto sottoterra.

La progressiva diffusione della coltivazione del mais e di quella della patata, comunque, ridefinì profondamente il paesaggio agrario della regione continentale che si estende nel Centro dell'Europa, dalla Spagna settentrionale all'estremità orientale del continente.



Parassiti della patata

[da Francesco Gera, *Sulla epidemia della patata*, 1847]
Fra il 1845 e il 1846 si diffuse nelle campagne irlandesi la peronospora, una grave malattia della patata causata da un fungo infestante, la *Phytophthora infestans*, provocando la distruzione sistematica del raccolto delle patate e una conseguente gravissima carestia.

IL POMODORO E LA DIETA "MEDITERRANEA"

Il continente americano fornì all'Europa anche altre piante appartenenti, come la patata, alla famiglia delle **solanacee**: il peperone, il peperoncino e, soprattutto, il **pomodoro**, che costituirono le basi della cosiddetta "**dieta mediterranea**". Originario del Perù, dove era chiamato **tomatl**, il pomodoro era stato conosciuto dai **conquistadores** in Messico nel XVI secolo. In Europa, tuttavia, la sua affermazione come alimento fu lentissima: considerato inizialmente solo una pianta ornamentale, e per questo definito **pomo d'oro**, il suo consumo alimentare suscitava timori perché non somigliava ad alcun cibo conosciuto e perché la sua pianta, ad esclusione del frutto, è tossica. Il pomodoro, inoltre, per quanto **ricco di vitamine**, non placava la fame e la sua coltivazione richiedeva molto impegno e manodopera.

Utilizzato inizialmente in cucina solo come curiosità, già all'inizio del '600 cominciò a essere mangiato con le zucchine oppure con melanzane e peperoncini in Spagna. Da lì, il suo uso culinario passò nel **Regno di Napoli**, dove nel corso del '700 entrò nei primi ricettari. Il consumo di pomodori cominciò così a diffondersi in tutta la penisola, soprattutto grazie al loro basso costo - nei conventi, tra i contadini e tra la popolazione meridionale, fino a diventare una delle basi della cucina italiana. I verdi campi coltivati a pomodoro, strutturati in filari, diedero così un contributo decisivo alla regolarizzazione del paesaggio agrario.

Inizialmente consumati crudi e conditi con sale, pepe e olio, solo nel corso dell'800 i pomodori cominciarono a essere utilizzati come **salsa**, per condirvi prima le verdure e poi la pasta: nel **1839** si parlò per la prima volta in un ricettario di **vermicelli con "le pommodore"**. Nell'Italia centro-settentrionale il pomodoro fu invece utilizzato più spesso come condimento per il **pane** (soprattutto per quello **raffermo**), per la polenta e per il riso.

I CONSUMI VOLUTTUARI: IL TABACCO

Appartenente alla famiglia delle solanacee è anche la pianta del **tabacco**: l'introduzione delle sue foglie in Europa comportò un cambiamento radicale dei **consumi voluttuari**, con la diffusione della pratica del **fumo**, a imitazione degli indigeni americani. Essi, infatti, usavano bruciare e aspirare il fumo del "tabacco", cioè delle foglie arrotolate ed essiccate di una pianta chiamata **Piciel**, oppure ne aspiravano l'odore. In alcune tribù il tabacco era usato durante i riti religiosi per entrare in estasi, oppure come medicamento.

Non si sa come questa pianta fu introdotta in Europa, ma

alla metà del XVI secolo essa era già conosciuta e venduta in Portogallo, in Spagna, in Olanda e in Francia. Un contributo fondamentale per la diffusione del tabacco in Europa fu quello dato dall'ambasciatore francese **Jean de Villemain Nicot** (1530-1600), che, scopertene le proprietà curative, lo donò alla regina di Francia **Caterina dei Medici** (1519-1589), che da allora ne sostenne pubblicamente l'uso. Come omaggio a Nicot, la pianta fu chiamata **Nicotiana** e il suo alcaloide, che ha un effetto rilassante, **nicotina**.

Dalla Francia, il tabacco si affermò poi nel resto d'Europa. Aggiunto inizialmente ai medicinali, presto il suo consumo fu associato al lavoro intellettuale, spesso in coppia col caffè: uno avrebbe calmato il corpo, l'altro avrebbe stimolato il cervello. Questo consumo era di tipo talmente nuovo che mancava all'inizio persino un termine per descriverlo: solo nel XVII secolo si cominciò a utilizzare il verbo "fumare", che sostituì le espressioni "**bere fumo**" o "**bere tabacco**".

Nonostante i tentativi di molti medici e naturalisti di dimostrarne la tossicità, il tabacco si affermò come un **consumo alla moda**, uno **status symbol** dell'aristocrazia, della borghesia e della bassa nobiltà. Fino al secondo decennio del XVII secolo, il tabacco proveniva esclusivamente dalle colonie americane. La sua coltivazione in Europa fu infatti rallentata dall'esigenza di impiegarvi molta manodopera e dai grandi investimenti di capitali richiesti dalla costruzione degli enormi capannoni per l'essiccazione delle foglie e dall'acquisto del grande quantitativo di letame necessario per concimare la pianta. Le prime coltivazioni inglesi di tabacco, inoltre, nel 1619 furono vietate dal governo, interessato a mantenere i guadagni

sulle tasse di importazione del tabacco dalla Virginia: era il periodo del regno di **Giacomo I** (1603-25), che odiava talmente il tabacco che scrisse un'opera contro il suo consumo, il *Misocapnos* (1604).

Anche la Chiesa guardava al tabacco con diffidenza e, nel 1624, papa Urbano VIII (1623-44) minacciò la **scomunica** per i consumatori di tabacco da fiuto. Nonostante l'ostilità papale, in Italia i primi a coltivare il tabacco furono i **monaci** dell'Agro romano: da lì, la coltivazione del tabacco si diffuse, prima in Veneto e poi in tutta la penisola.

Oltre che in Italia e in Inghilterra, la coltivazione del tabacco si affermò anche in Belgio, nei Paesi Bassi e in alcune regioni della Germania centro-meridionale: ciò ne fece diminuire il costo, allargando il suo consumo anche alle classi popolari.

UNO SCAMBIO CHE CONTINUA

La storia dei consumi alimentari non è separata da quella della politica. Nella seconda metà del XX secolo, ad esempio, con l'affermazione dell'**egemonia statunitense**, i paesi europei furono sollecitati a sostituire alcune delle loro coltivazioni con altre provenienti dagli Usa: se la pianta - il mais - non era nuova, lo erano invece le sue **varietà ibride**, create dai genetisti statunitensi. Queste sementi hanno rese triple rispetto a quelle tradizionali, ma devono essere riacquistate ogni anno.

In Italia, l'introduzione delle sementi ibride aumentò notevolmente i raccolti di mais, abbassando il prezzo del cereale e trasformando radicalmente, nel corso degli anni '60, le abitudini alimentari. Gli italiani, infatti, diminuirono la quantità di cereali mangiati direttamente e, grazie alla diffusione del mais ibrido a basso costo come cibo per gli animali, aumentarono invece quella di carne, latte e uova.

Ancora una volta, dunque, la diffusione di piante provenienti dal continente americano garantì un'alimentazione migliore anche alle classi meno ricche. Questo processo continua ancora oggi, come dimostra la recente esplosione del consumo - anche se non della coltivazione, per ragioni climatiche - dei semi di quinoa, una pianta dagli ottimi valori nutritivi prodotta quasi esclusivamente in Perù e Bolivia: il 2013 è stato dichiarato dall'Onu **Anno internazionale della quinoa**.

David Teniers il Giovane, *I fumatori*

1644 [Wallace Collection, Londra]

In questa scena di taverna ben s'intuisce come già nella metà del '600 il tabacco si fosse largamente diffuso in Europa. Mentre uno dei personaggi raffigurati prepara la pipa, altri due fumano e bevono con gusto.



LABORATORIO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE

LABORATORIO DI SCRITTURA STORICA

1 Lo storico americano Alfred W. Crosby ha definito «scambio colombiano» il fenomeno che ha portato i prodotti americani a essere consumati e coltivati in Europa e in Asia.

Illustra in un testo di massimo 15 righe di documento Word il suddetto fenomeno, spiegando in che modo l'arrivo di piante alimentari dal Nuovo Mondo abbia modificato le condizioni di vita degli uomini (ma anche degli animali) e, più in generale, l'ambiente naturale. Per la stesura del testo puoi servirti della seguente scaletta:

- I cibi "riempi poveri": il consumo di mais, fagioli e patate tra XVI e XVIII secolo
- Le ricadute dell'alimentazione monotona sulla salute dell'uomo
- Come le nuove piante alimentari hanno ridisegnato il paesaggio agrario europeo
- Il pomodoro: da pianta ornamentale ad alimento base della "dieta mediterranea"
- "Bere fumo": gli europei e i consumi voluttuari

LE CARTE RACCONTANO. LA DIFFUSIONE DELLE NUOVE PIANTE ALIMENTARI IN EUROPA

2 Riporta sulla carta dell'Europa le aree di coltivazione delle nuove piante alimentari giunte dall'America; per ciascuna di esse inventa un simbolo e inseriscilo nella legenda. Correda poi la carta di un commento di sufficiente ampiezza (minimo 100 parole) in cui metti in evidenza le ragioni del successo delle nuove piante alimentari sulle tavole degli europei.



PER DIRLA CON LA STORIA

3 I termini di seguito elencati si riferiscono ai contenuti presenti nella scheda. Col tempo, essi sono divenuti dei modi di dire ancora oggi in uso. Spiegane l'etimologia.

- grano turco
- polentoni
- nicotina

IL MAIS OGM

4 Lo sai che il mais è una delle classiche colture Ogm? Quanti di voi sanno che cos'è un Ogm? Perché una parte dell'opinione pubblica – notoriamente gli ambientalisti – considera pericolosi gli Ogm? Ma stanno davvero così le cose? Perché in Italia è vietata la coltura di mais Ogm? Qual è la posizione dell'Unione europea al riguardo?

Per rispondere a questi interrogativi lancia una ricerca su Internet e consulta siti affidabili. Prendi appunti e formula una tua personale opinione riguardo al mais e, più in generale, alle colture Ogm. Discuti i risultati della tua ricerca con i compagni di classe e con l'insegnante.