

Questo volume vuole essere un'occasione di riflessione scientifica sui molteplici fili che legano il cibo e l'alimentazione al benessere e alla qualità della vita. Vi concorrono una pluralità di ricerche condotte in ambito sociologico, antropologico e medico che, nell'insieme, contribuiscono a delineare quanto il cibo sia uno degli elementi che oggi maggiormente incide nel definire la qualità della vita di individui e comunità. Nel corso dell'ultimo decennio, gli studi sulla qualità della vita, da un lato, e il complesso delle scienze gastronomiche, dall'altro, hanno conosciuto in Italia un notevole sviluppo, ma ancora mancavano studi finalizzati a investigare in maniera approfondita il rapporto che lega tra loro i due ambiti disciplinari.

I saggi che compongono il libro costituiscono una serie di riflessioni teoriche e metodologiche, unite ad alcune significative esperienze di ricerca sul campo, che restituiscono al lettore un quadro aggiornato di come il cibo e le pratiche alimentari siano intimamente legate alla percezione del benessere sociale e della qualità della vita nella società contemporanea. Una pluralità di punti di vista rappresentativi della complessità delle tematiche su cui scienziati sociali e gastronomi sono chiamati a riflettere ed intervenire. Disturbi del comportamento alimentare, stili di vita in profonda e rapida trasformazione, sostenibilità delle scelte nell'ambito del cibo sono alcuni dei temi affrontati nel libro. La loro analisi mostra come approfondire la comprensione del nesso che lega cibo e qualità della vita non sia solo esercizio accademico, ma un fattivo contributo interpretativo per l'oggi e il domani.

Paolo Corvo è ricercatore confermato presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra. Si occupa di ricerche relative all'alimentazione e ai consumi, al rapporto tra turismo sostenibile e sviluppo del territorio, al benessere e qualità della vita. Su queste tematiche è autore di numerose pubblicazioni, tra cui le più recenti *La green city come attrazione turistica*, «Sociologia urbana e rurale», n. 100, 2013; "Sostenibilità e benessere nel turismo", in Deriu R. (a cura di), *Contesti mediterranei in transizione. Mobilità turistica tra crisi e mutamento*, FrancoAngeli, Milano 2013; "Food trucks in Usa: sustainability, young entrepreneurship, and urban revitalization", in Cassia Vieira Cardoso R., Companion M., Marras S.R. (eds.), *Street Food. Culture, Economy, Health and Governance*, Routledge, Abingdon, 2014.

Gianpaolo Fassino, dottore di ricerca in antropologia culturale presso l'Università di Udine, è attualmente assegnista all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra, dove si occupa in particolare dello sviluppo del progetto "Granai della memoria". È autore di numerose ricerche nei settori dell'etnografia, dell'antropologia storica e della storia delle discipline demo-etno-antropologiche. Tra i suoi contributi "Identità, feste e tradizioni a Novara", in Ferrari G, Leigheb M. (a cura di), *Narrare la città. Tratti identitari, linguistici e memoria della tradizione a Novara*, Interlinea, Novara 2013 e "Un informatore di Robert Hertz in Val Soana: il maestro Francesco Farina", in Hertz. *Un homme, un culte et la naissance de l'ethnologie alpine*, Région Autonome de la Vallée d'Aoste-Assessorat de l'éducation et de la culture, Aosta 2013

 **FrancoAngeli**
La passione per le conoscenze

€ 00,00 (V)

278.18 P. CORVO, G.P. FASSINO QUANDO IL CIBO SI FA BENESSERE

PAOLO CORVO, GIANPAOLO FASSINO

QUANDO IL CIBO SI FA BENESSERE

ALIMENTAZIONE
E QUALITÀ DELLA VITA



 **Gusto
Società**

FRANCOANGELI

PAOLO CORVO, GIANPAOLO FASSINO

QUANDO IL CIBO SI FA BENESSERE

ALIMENTAZIONE
E QUALITÀ DELLA VITA



FRANCOANGELI

METODI E STRUMENTI