



D.R.

FABIO PARASECOLI

Italie / États-Unis

Biographie

Fabio Parasecoli est professeur et coordinateur des « *Food studies* » à la New School de New York. D'abord tourné vers la science politique, particulièrement en Asie orientale et dans le monde musulman, il a finalement choisi d'étudier les phénomènes sociaux et les systèmes politiques des pays à travers la nourriture. D'après lui, elle véhicule des traditions, des interprétations, des aspects de la société, mais aussi un point de vue sur le reste du monde.

Comme ses récentes publications l'indiquent, il étudie en ce moment la place de la nourriture dans les films, l'histoire de la cuisine italienne et ses aspects socio-politiques à Rome et Naples.

Langues parlées

Français, Anglais, Italien, Espagnol

Mots-clés

- > Asie orientale
- > Culture
- > Design culinaire
- > Italie
- > Monde musulman
- > Mondialisation
- > Nourriture
- > Science de l'agriculture
- > Sciences politiques
- > Traditions

Bibliographie

Unequal Territories : Food, Place, and Power in the Global Market (à paraître)

Al Dente : A History of Food in Italy (Reaktion Books, 2014) (332 p.) (non traduit)

A Cultural History of Food (coécrit avec P. Scholliers, Bloomsbury Academic, 2012) (six volumes) (non traduit)

Bite Me ! Food in Popular Culture (Bloomsbury Academic, 2008) (192 p.) (non traduit)

Food culture in Italy (Greenwood, 2004) (256 p.) (non traduit)

Ressources

<https://www.linkedin.com/in/parasecoli>

<http://www.newschool.edu/facultyexperts/faculty.aspx?id=81960>

<http://www.newschool.edu/public-engagement/faculty-list/?id=4e44-4d32-4e54-4132>

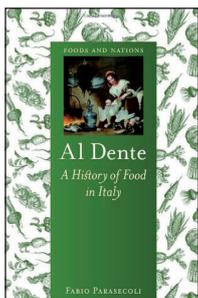
Presse

À propos de *A Cultural History of Food* :

« Cette histoire de la nourriture est compréhensible et bien construite, de manière à ce que les lecteurs comprennent la production de la nourriture à travers les périodes, ou considèrent chaque facette de la nourriture dans une certaine période. Les volumes sont écrits dans un niveau approprié à la fois pour les bibliothèques de lycée ou d'enseignement supérieur. Les six volumes trouveront aussi naturellement leur place dans la bibliothèque d'un institut culinaire ou autre lieu spécialisé en nourriture. »

Christine Sharbrough, Derry P.L., Manchester, NH Library Journal

Al Dente : A History of Food in Italy (Reaktion Books, 2014) (332 p.) (non traduit)



Spaghetti aux boulettes de viande, fettuccine alfredo, pizza margherita, ricotta et parmesan - on doit remercier l'Italie pour beaucoup de nos plats préférés. Nos cuisines contiennent un bel échantillon des vins, fromages, pains, légumes, et charcuterie d'Italie. Ce pays est devenu la Mecque des gourmets qui se rendent en masse aux pizzerias, gelaterias, des restaurants familiaux en passant par les étoilés Michelin. À travers les régions des pays

et pour le premier livre de la nouvelle série « Food and Nations » Reaktion, *Al Dente* observe notre obsession de la cuisine italienne et montre comment la cuisine du pays est devenue ce qu'elle est aujourd'hui.

Fabio Parasecoli explique que pendant des siècles, les pays du Sud de la Méditerranée comme l'Italie se sont battus contre la pénurie, les guerres, les invasions et un environnement agricole défavorable. Manquant de viande et de produits laitiers, l'Italie a développé des habitudes alimentaires basées sur les céréales, les légumes jusqu'à un redressement de l'économie dans la fin des années 1950, permettant à une majorité d'Italiens de diversifier leurs aliments. Il révèle aussi que la recherche mondiale d'un modèle sain de nourriture a fait beaucoup pour la réputation culinaire de l'Italie ; ainsi la majorité des restaurants hauts de gamme sont italiens dans la plupart des villes dans le monde.

Incluant des recettes de mythiques plats italiens pour accompagner un verre de chianti, *Al Dente* est une enquête fascinante de la cuisine de ce pays qui projette un nouvel éclairage sur les raisons pour lesquelles on devrait toujours « laisser le flingue, et prendre les cannelloni ».

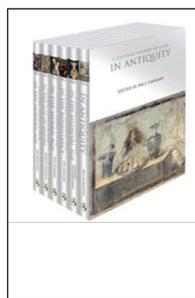
Bite Me ! Food in Popular Culture (Bloomsbury Academic, 2008) (192 p.) (non traduit)



La nourriture n'est pas seulement ce que l'on mange, c'est aussi une notion qu'on utilise pour se définir. Ingestion et incorporation sont des notions centrales de notre connection avec le monde, en dehors de nos corps. Le pouvoir social, économique, politique de la nourriture et ses rôles symboliques ne doivent pas être ignorés - ce que nous mangeons est un marqueur culturel essentiel de classe, d'ethnie, de pouvoir et d'appartenance.

Bite Me considère les façons dont la culture populaire révèle notre relation avec la nourriture et nos propres corps, comment ceux-ci sont devenus une arène pour des batailles politiques et idéologiques. S'appuyant sur des matériaux très divers - films, livres, bandes-dessinées, chansons, clips, sites Internet, l'argot, spectacles, publicités et objets de production de masse, *Bite Me* invite le lecteur à avoir un nouveau regard sur les produits d'aujourd'hui et nos pratiques pour voir combien la nourriture influence nos vies, nos perceptions et notre identité.

A Cultural History of Food (Coécrit avec P. Scholliers, Bloomsbury Academic, 2012) (six volumes) (non traduit)



A Cultural History of Food présente une sérieuse enquête, des anciens temps à aujourd'hui. Ce coffret de six volumes couvre quasiment 3000 ans de nourriture, dans ses dimensions physiques, spirituelles, sociales et culturelles.

Chaque volume discute des mêmes thèmes par chapitre :

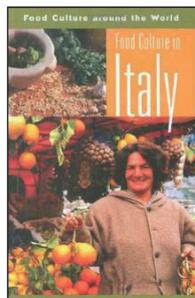
- Production de la nourriture
- Systèmes alimentaires
- Sécurité et crises alimentaires
- Nourriture et politique

- Manger dehors
- Cuisine professionnelle, cuisines et service
- En famille et à la maison
- Corps et âme
- Représentations
- Développement mondial

Cette structure signifie que les lecteurs peuvent soit avoir une vue d'ensemble sur une période en lisant un volume ou suivre un thème à travers l'histoire en lisant le chapitre voulu dans chaque volume.

Superbement illustrés, les six volumes combinent au présent les enquêtes les plus claires et compréhensibles sur la nourriture à travers l'histoire.

Food culture in Italy (Greenwood, 2004) (256 p.) (non traduit)



Il y a un vif intérêt pour la culture et la cuisine italienne, simple mais raffinée. Ce volume apporte une lecture intime de la façon dont les Italiens cuisinent, mangent et pensent la nourriture aujourd'hui. Cela décrit la corne d'abondance des denrées alimentaires et des ingrédients de base. Une vue d'ensemble de la routine quotidienne typique des repas et en-cas donne une bonne impression de la vie de tous les jours. L'évolution de la place de la femme est abordée en rapport avec le succès des plats préparés. De plus, les préoccupations

actuelles de l'approvisionnement, les avantages du régime méditerranéen, et le mouvement du "slow food" sont présents dans les débats sur ces questions aux États-Unis.

La nourriture est l'une des principales raisons pour lesquelles les Américains voyagent en Italie. Mais la fascination pour la cuisine italienne n'est pas seulement due à la santé ou au goût. Cela va plus loin. La nourriture italienne est perçue et présentée dans les médias comme un style de vie à part entière : les Italiens vivent la *dolce vita*, mangent lentement, boivent avec leurs amis, leur famille ; celle-ci compte beaucoup, et les différentes communautés entretiennent des liens étroits. La réalité de la société italienne est plus complexe, et ce volume offre un point de vue objectif sur la culture italienne et son identité à travers ses habitudes alimentaires.