

Tags: Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione libro pdf download, Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione scaricare gratis, Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione epub italiano, Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione torrent, Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione leggere online gratis PDF

Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione PDF

Stefano Magagnoli



*Questo è solo un estratto dal libro di **Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione**. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



Autore: Stefano Magagnoli
ISBN-10: 9788864625072
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1089 KB

DESCRIZIONE

L'aceto balsamico è uno dei prodotti tipici italiani più globalizzati, conosciuto in tutto il mondo come la Coca-Cola. La chiave del successo planetario del Balsamico è l'esistenza di una gamma di prodotti estremamente segmentata. Accanto all'aceto tradizionale esiste infatti un'infinità di prodotti diversi, prevalentemente industriali, che utilizzano l'aggettivo "balsamico" nel proprio nome. Si tratta di una situazione non sempre comprensibile per il consumatore, che fatica a comprendere le effettive differenze dei diversi prodotti. Una situazione di ambiguità certo non semplificata dalla coesistenza di due denominazioni di origine (DOP e IGP) che tutelano prodotti sostanzialmente diversi, ma dal nome molto simile e che permette a tutti i prodotti "balsamici" (dall'aceto ai condimenti; dalle creme ai topping) di sfruttare i vantaggi immateriali legati al fascino e alla reputazione degli "aceti di Modena" dalla storia secolare. Il Mito della memoria vuole ricostruire una storia documentata degli aceti balsamici di Modena, muovendosi sullo stretto crinale che separa storia e leggenda. Miti e leggende, che accompagnano ogni prodotto tipico, e in cui confluiscono verità, verosimiglianze e invenzioni. Ogni prodotto tipico ha un'identità bifocale: da un lato, la sua evoluzione e quella delle tecniche di lavorazione e dell'organizzazione dei mercati. Dall'altro, il racconto che lo circonda, che prende spesso le sembianze di un ingiallito album fotografico di famiglia. Identità bifocale, che costituisce il fascino fatale dei prodotti "made in history". Scrivere di balsamico non è un compito facile. Significa muoversi nella lunga durata, prestando attenzione alla storia di Modena, ma anche alle vicende che riguardano l'organizzazione dell'agricoltura e dei mercati, oltre che all'evoluzione delle conoscenze tecniche e scientifiche. Scrivere di balsamico vuol dire ripercorrere i sentieri dell'innovazione che ha permesso ai sistemi agricoli di Antico Regime di uscire dalla trappola millenaria dell'arretratezza, rompendo il delicato equilibrio tra risorse e popolazione e di compiere la transizione verso la contemporaneità. Scrivere di balsamico vuol dire incasellare con rigore storiografico e onestà intellettuale le innumerevoli tessere che compongono un mosaico spesso incoerente e imperfetto, percorrendo lo stretto crinale che separa mito e realtà.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione, Edizioni Artestampa Consorteria
Gran maestro Palio di san Giovanni

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione, Edizioni Artestampa

Noté 0.0/5: Achetez Il mito della memoria. L'aceto balsamico tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione de Stefano Magagnoli, Stefano Veratti: ISBN ...

**IL MITO DELLA MEMORIA. L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA TRA
INNOVAZIONE E TRADIZIONE**

[Leggi di più ...](#)