

LE FIERE OTA SANA 2010 EXPO 2015 FOTO ALBUM LO SAPEVI CHE PIU GUSTO 2010



Martedì 19 Ottobre ore 12:38

newsfood.com

NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV
NEWS, FOOD AND WELLNESS» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito
Cerca

[HOMEPAGE](#) [INTERNATIONAL](#) [ITALIA](#) [REGIONI](#) [SPECIALI](#) [EVENTI](#) [IN VETRINA](#) [VIDEO](#) [NFW TV](#) [LAVORO](#) [TURISMO E VACANZE](#)
[ECONOMIA](#) [EDITORIALE](#) [ALIMENTARE](#) [POLITICA](#) [ATTUALITÀ](#) [AGRICOLTURA](#)

Newsfood.com » Italia » Alimentare

L'ULTIMA CENA. A TAVOLA CON I BOSS

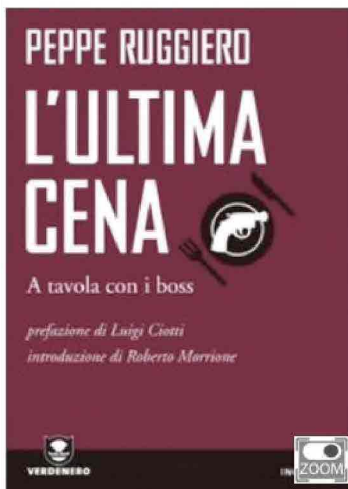
Usa Condividi Commenta

Un libro di **Pepe Ruggiero**, edito da **Edizioni Ambiente**

L'ultima cena: criminalità e cibo

Gusti dei capi ed affari sporchi nell'alimentare

© NEWSFOOD.com - 19/10/2010



Da sempre, tra criminalità organizzata e cibo esiste una relazione duplice, fatta di tradizioni e rituali ma anche d'imprenditoria, sempre innovativa e con nessun scrupolo.

A tale strana relazione è dedicato "L'ultima cena. A tavola con i boss" libro di **Pepe Ruggiero**, di **Edizioni Ambiente**.

Come detto, le consuetudini a tavola dei capi. Provenzano amava la ricotta, Pietro Aglieri si dedicava alla pasta al forno, mentre Paolo di Lauro virava sulla "pezzogna". Numerosi boss hanno un rapporto forte, quasi indelebile con il cibo, che è allo stesso tempo segno di potere ma anche tallone di Achille.

Pietro Aglieri ad esempio. Il boss consumava una pasta al forno, cucinata da un maestro cuoco, seguendo una procedura particolare e non modificabile. Proprio tali regole hanno consentito agli inquirenti di seguire il cuoco, rintracciando così il rifugio del latitante.

Ma il binomio **alimentazione-criminalità** organizzata ha una faccia molto meno personale e molto più redditizia: il business del cibo.

A Napoli, spiega Ruggiero, almeno un terzo dei frutti di mare presenti sul mercato è di provenienza illegale. Inoltre, la

camorra estende il proprio dominio anche su altri settori, dal pesce alla mozzarella, fino alla taniche di acqua di mare.

E, specifica l'autore "Guai non pagare e a non accettare quelle taniche. E che importa se la provenienza è oscura, se è prelevata in acque dove è vietata la balneazione".

Nel migliore dei casi, arriva il pizzo: un determinato marchio imposto, una percentuale forzata su un determinato prodotto. Tra denuncia ed ironia, il testo propone il "menù della camorra": dall'antipasto al dessert, gentilmente offerto dai boss di casa nostra.

Infine, una possibile via d'uscita. "L'ultima cena" presenta infatti progetti alternativi, come quello di Libera Terra, cooperative sociali che producono cibo genuino sulle terre confiscate alle mafie.

Pepe Ruggiero, "L'ultima cena. A tavola con i boss", **Edizioni Ambiente** 2010, 180 pp.,

Matteo Clerici

ATTENZIONE: l'articolo qui riportato è frutto di ricerca ed elaborazione di notizie pubblicate sul web e/o pervenute. L'autore, la redazione e la proprietà, non necessariamente avallano il pensiero e la validità di quanto pubblicato. Declinando ogni responsabilità su quanto riportato, invitano il lettore a una verifica, presso le fonti accreditate e/o aventi titolo.

Sullo stesso tema

- Il rumore di sottofondo modifica sapore e consistenza degli alimenti
- La sequenza di presentazione dei piatti influenza la percezione delle calorie
- Il pesce a tavola difende dal cancro alla prostata
- Cibo cotto, cibo più sano
- Carezza di ferro, un'insidia per i bambini
- L'intolleranza agli alimenti favorisce la comparsa dell'asma
- Un'alimentazione sbagliata da giovani presenta il conto da adulti
- Negli Anni '60 la dieta mediterranea era più diffusa tra i giovani



LA NUOVA DISCIPLINA COMUNITARIA SULL'IGIENE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

AGGIORNAMENTO 2010

€ 45

ACQUISTA