

STORIA DELLA CUCINA



Docente: **Daniele COPPA**

Tecnico dell'alimentazione.

Volontario nei Gruppi Archeologici d'Italia.

Esperto di Archeologia alimentare e storia della cucina.



STORIA DELLA CUCINA

LA CUCINA PIU' ANTICA

La cucina dei sumeri, degli egizi e degli antichi ebrei.

LA CUCINA DEI GRECI

La cucina di città e quella di campagna ai tempi degli antichi greci

LA CUCINA MEDIEVALE

Il medioevo e l'artificio in cucina. La cucina di classe

I GRANDI CUOCHI DEL RINASCIMENTO

Martino de Rossi, Bartolomeo Scappi e Cristoforo da Messisburgo: i primi grandi chef

L'INVASIONE AMERICANA

La scoperta dell'America e l'arrivo di nuovi prodotti alimentari.

STORIA DELLA PASTICCERIA

I dolci e la pasticceria: dal miele rubato alle api ai negozi specializzati.

STORIA DELLA RISTORAZIONE

Dai thermopolium ai ristoranti stellati e a Mac Donald

STORIA DEL GUSTO

Come sono cambiati i gusti alimentari nel corso della storia.

STORIA DELLA FAME E DELLE CARESTIE

La fame compagna nel cammino dell'uomo.

STORIA DELLE BEVANDE

Dall'idromele ai superalcolici fino alla Coca Cola.

LA CUCINA DELL'OTTOCENTO

Dall'unità d'Italia al primo Novecento: come è nata la cucina moderna.

LA CUCINA DEL NOVECENTO

La cucina del ventennio fascista e l'alimentazione in tempo di guerra.

LA CUCINA MODERNA

La cucina italiana dal dopoguerra fino ai cuochi in televisione.

ORGANIZZAZIONE DI EVENTI E GENE STORICHE

Il corso è previsto per un massimo di 40 partecipanti in presenza e fino a 90 partecipanti in modalità online.

MERCOLEDÌ • ORE 17,30 - 19,00

23 - 30

Ottobre 2024

06 - 13 - 20 - 27

Novembre 2024

04 - 11 - 18

Dicembre 2024

08 - 15 - 22 - 29

Gennaio 2025