# STORIA DELLA CUCINA



## Docente: Daniele COPPA

Tecnico dell'alimentazione.
Volontario nei Gruppi Archeologici d'Italia.
Esperto di Archeologia alimentare e storia della cucina.

## LA SCIENZA NEL PIATTO

ALCHIMIA DELLA TAVOLA: Un viaggio multidisciplinare dalla terra al piatto, esplorando biologia, chimica e tecnologia.
Dalla Terra: Biologia della coltivazione e nutrienti vegetali nel suolo.
In Cucina: Chimica delle trasformazioni, della carne e delle bevande.
Nella Storia: Evoluzione umana attraverso il cibo e le tecnologie moderne

- LA BIOLOGIA DELLA TERRA
  Esploriamo la vita segreta delle piante e come la loro biologia influenzi direttamente il nostro nutrimento.
- REAZIONI E TRASFORMAZIONI
  La cucina è un laboratorio chimico dove il calore e il pH trasformano molecole inerti in sapori complessi.
- LIQUIDI E FERMENTAZIONI
  Dall'acqua come solvente universale alle complesse trasformazioni biochimiche del vino e della birra.
- ARCHITETTURA DEL GUSTO
  Neuro-gastronomia: Il sapore non è solo sulla lingua, ma nel cervello. Studieremo la sinergia tra gusto e olfatto.
- LE ORIGINI DELL'UOMO
  L'evoluzione umana è indissolubilmente legata alla capacità di manipolare il cibo.
- CRONOLOGIA ALIMENTARE
- MODERNE TECNOLOGIE
  Come l'ingegneria alimentare sta ridefinendo il concetto di "naturale" e "nutriente".

*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

| | |
|---|---|
| 21 - 28 | Ottobre 2026 |
| 04 - 11 - 18 - 25 | Novembre 2026 |
| 02 - 16 | Dicembre 2026 |
| 13 - 20 - 27 | Gennaio 2027 |
| 03 - 10 - 17 - 24 | Febbraio 2027 |
| 03 - 10 - 17 - 24 | Marzo 2027 |
| 07 - 14 - 21 - 28 | Aprile 2027 |
| 05 | Maggio 2027 |
| | |
| | |