

STORIA DELLA CUCINA

Docente:

Prof. Jacopo Fontaneto

PROGRAMMA:

- 1. L'INGANNO DEL CASEUS: Il formaggio prima dei Romani e come si è evoluto nel Medioevo fino al presente. Un'indagine tra lessico, archeologia gastronomica e tecnologia casearia. Case-history: il Gorgonzola**
- 2. CIBI DELL'ALTRO MONDO: la rivoluzione dello spazio atlantico, i secoli che hanno cambiato lo scenario alimentare europeo. Case-history: come è arrivato il riso fin qui? Ipotesi a confronto e l'enigma del documento di Vercelli tra imperatori, cardinali e la Magna Charta. L'evoluzione del risotto giallo.**
- 3. IL PASTICCIO DELLA PASTA: Pudding e lasagne nell'Impero Romano, maccheroni diplomatici e calderoni popolari tra la Ferrara del Cinquecento e la Napoli dei Borbone. Case-history: gialli pastari in salsa piemontese, dalla disputa tra raviolo e agnolotto all'enigma dei cannelloni.**

MESE	DATE	GIORNO	ORARIO	SEDE
Novembre		GIOVEDI'	16,00-18,00	UPO Aula 108 (Via Perrone, 18)
Dicembre				
Gennaio				
Febbraio	15			
Marzo	14			
Aprile	11			
Maggio				
Giugno				