

STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Corso in presenza (Palazzo Campana) e online

Docente: Piero ABRATE

Giovedì ore 21.00 – 22.30

Il corso consente di avvicinarsi alla cultura del cibo attraverso un percorso formativo basato sull'acquisizione degli elementi basilari della gastrosofia, la disciplina multidisciplinare che unisce la scienza dell'alimentazione, la storia, l'antropologia e l'arte culinaria per studiare il cibo non solo come nutrimento, ma come espressione di cultura, piacere e convivialità.

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE
PARTE PRIMA Le società attraverso il cibo: dagli antichi Egizi alla scoperta dell'America Nella prima parte del corso si affronteranno le diverse epoche storiche: egizia, ellenica, etrusca, romana sino ad arrivare al Medioevo, che per l'Italia significò le invasioni di Ostrogoti, Bizantini, Longobardi, Franchi, Arabi, Normanni, Svevi, Angioini. Si concluderà parlando di Rinascimento, dei primi ricettari e del "trionfo" dei cuochi, con le rivoluzioni alimentari, figlie della scoperta delle Americhe, che di fatto cambiarono le abitudini alimentari europee. • L'alimentazione preistorica: dal Paleolitico al Neolitico • Tutti i segreti della dieta degli antichi Egizi • Atene, la "triade mediterranea" e l'esperienza della Magna Grecia • Dalle contaminazioni fenicie all'importante impronta etrusca • La cucina celtica di qua e di là delle Alpi • Le basi della cucina moderna nell'antica Roma • Apicio e lo splendore dei banchetti imperiali • La caduta dell'Impero e l'influenza delle migrazioni in Italia • A tavola con Ostrogoti e Longobardi • Alto medioevo tra mense dei poveri, dei ricchi e monasteri • Il Mezzogiorno e la grande contaminazione arabo-normanna • Basso medioevo: il pane diventa il pilastro assoluto della dieta • La rivoluzione in tavola dopo la scoperta dell'America • Il Seicento: il Barocco a tavola e il tramonto del primato italiano • Il Settecento: Dal Rococò alla Rivoluzione francese • Come l'Ottocento inventò la cucina italiana moderna • Il Novecento e oltre: l'Italia a tavola tra guerre, boom e identità ritrovata	PARTE SECONDA Viaggio nell'Italia del gusto La seconda parte, con lezioni monografiche, tratterà temi dedicati alla cucina regionale italiana. Si identificheranno le materie prime (in particolare DOP, IGP, STG) e i piatti simbolo di una decina di macro-aree, per comprendere il legame tra la geografia, di cui è figlia biodiversità, e la storia, caratterizzata dalle dominazioni straniere, avvenute nel corso dei secoli da Nord a Sud. Si parlerà, poi, dell'importanza della cucina popolare e contadina; della stagionalità e della lotta allo spreco alimentare; del ruolo dei presidi Slow Food; delle culture che accomunano la Penisola (latte, salumi, dolci, pasta e vino); della dieta mediterranea. • I cibi nel folklore italiano tra riti, feste, santi, stagioni e memoria • Prodotti e piatti tipici del Nord Italia, tra storia e leggenda • La cucina vegetariana e vegana: storia, filosofia e presente • Lotta allo spreco alimentare • Prodotti e piatti tipici del Centro Italia, tra storia e leggenda • Culture che accomunano la Penisola: formaggi e latticini • Il pane nell'evoluzione della nostra specie • Prodotti e piatti tipici del Sud Italia, tra storia e leggenda • La cucina di mare • Dodicimila anni di storia del pane • La Dieta mediterranea: un esempio da seguire? • Protagonisti italiani di duemila anni di storia in cucina • L'Italia dei salumi • In <i>vino veritas</i>: a spasso tra vigneti e cantine • Slow Food: l'impegno trentennale di Carlo Petrini