

# LA CURIOSA CUCINA ITALIANA

**Argomento:** La cucina italiana tra miti e leggende.

**Insegnante:** Lucia Cristina Ciccioli

**Orario:** 10 ore (5 incontri da 2 ore con frequenza settimanale)

**Livello minimo consigliato:** B1 (non è necessaria una preparazione specifica, né conoscenza dell'italiano antico)

**Presentazione del corso:** Alla parola Italia, molti rispondono: cucina. Cucinare è un'arte e come tale anche la cucina gode di una lunga storia. Questi cinque incontri ci faranno viaggiare attraverso la storia della cucina italiana a partire dagli antichi romani, giungendo fino al nostro secolo. Assaporeremo la *Carbonara*, capiremo perché si mangia con *la forchetta*, entreremo nel pieno dell'*antica Roma* e delle sue tradizioni culinarie, metteremo a confronto l'odierno galateo con quello delle origini e conosceremo il maestro Artusi!

## PRIMO INCONTRO

Tra storia e leggenda, la "Carbonara": uno dei piatti più famosi al mondo.

La ricetta della "Carbonara". (video)

## SECONDO INCONTRO

Utensili da cucina: la forchetta. Introduzione alla storia della forchetta. (video)

La forchetta dagli antichi romani a Caterina De' Medici.

## TERZO INCONTRO

Radici e breve storia della cucina romana.

Usi e costumi degli antichi romani.

## QUARTO INCONTRO

Il galateo del passato e le buone maniere. (video)

A tavola: il galateo del 2020!

## QUINTO INCONTRO

Pellegrino Artusi: l'inventore della cucina italiana!

A tavola con Artusi: letture di Paolo Poli.

## **Videografia**

La ricetta della "Carbonara" ([Youtube/GialloZafferano](#)).

La storia della forchetta ([Youtube/SuperQuark](#)).

Tradizioni degli antichi romani ([Youtube/Tg2società](#)).

Le regole del galateo ([Youtube/SuperQuark](#)).

Artusi: lettura e spiegazione di Paolo Poli. ([Youtube](#)).

## **Bibliografia**

Rubrica Cucina di *Gazzetta Italia*

Antropologia alimentare storia della forchetta (*Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosofia*)

La storia della forchetta (Paolo Aldo Rossi)

Tavole Romane (rivista online)

Agrodolce Cibo come Domanda (rivista online)

La cucina italiana (rivista online)

## **Approfondimenti**

Gli approfondimenti sugli autori sono frutto del lavoro di ricerca svolto dall'insegnante.