



SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO a cura di Eataly Torino Lingotto

Sette laboratori didattici rivolti ai ragazzi di scuola secondaria di primo e secondo grado:

|

Dal Paleolitico al Rinascimento

- Gli ominidi della Preistoria e la loro strategia alimentare.
- L'invenzione dell'agricoltura e dell'allevamento: liberazione o problema?
- Centralità mediterranea e suoi modelli alimentari.
- Dalla Grecia Classica alla Roma Caput Mundi.
- I prodotti orientali, la sapienza dei monasteri e la società feudale europea.
- Rinascimento e buone maniere a tavola.

Dalla cucina post colombiana ad oggi

- Tutto cambia: dalla dietetica alla gastronomia.
- La scoperta del Mondo Nuovo, nulla è più come prima.
- Il mondo si restringe, bevande coloniali e diffusione dello zucchero.
- Gastronomi, libri e ricette di cucina.
- Nascita e diffusione dei ristoranti.
- Rivoluzione alimentare, la conservazione e l'industrializzazione del cibo.

Cibo e religioni

- Le regole alimentari ebraiche che arrivano da lontano: la Bibbia e i suoi granitici precetti.
- La cultura cerimoniale dei simposi greci e le gerarchie sociali dell'Antica Roma.
- Il pane, il vino dei cristiani e le restrizioni dietetiche.
- L'Islam completa la triade delle religioni monoteiste.
- Digiuni, eccessi, costrizioni e smodata opulenza.
- Le regole alimentari delle religioni degli "altri".

Italia quanto sei lunga, le cucine e i prodotti regionali

- Modelli alimentari, prima etruschi e poi romani
- La tavola medioevale tra fame e abbondanza
- Il Rinascimento italiano e i cuochi dei Papi e dei principi
- La fame, le carestie, le epidemie piegano i popoli della Penisola
- Una cucina dei campanili che si differenzia da Nord a Sud e da costa a costa
- Eccellenze alimentari e cucine che sanno imporsi in tutto il mondo

La gastronomia e la cucina del Piemonte

- Stare ai "piedi dei monti": opportunità o svantaggio?
- Penuria atavica tra pianura e montagna.
- Giacimenti alimentari: formaggi, carni, riso e vino.
- I Savoia, capricciosi a tavola, guardano a lungo ai Transalpini.
- La "via del sale" e la bagna cauda, simbolo originale della gastronomia regionale.
- Torino, capitale del gusto e di eccellenze gastronomiche.

Donne, cibo e cucina

- Le donne sfamano il mondo sin dalla culla.
- La storia a tavola, differenze sociali e di genere.
- Fornelli, croce e delizia, rifugio e prigione del sesso femminile.
- Appunti domestici su quadernetti al femminile ma ricettari scritti da maschi per le donne.
- Fame, emigrazioni, guerre alleviate dall'abilità e dalla fantasia delle donne in cucina.
- L'industria alimentare e la pubblicità accarezzano le "regine dei casolari".

World Food

- Il cibo è da sempre "contaminazione".
- Global e glocal, cibo vero, imitazioni e fusion.
- Le abitudini alimentari nella "valigia" degli immigrati.
- I ristoranti etnici e le mode passeggiare tra lo "chic" e il risparmio.
- Alcuni esempi di cucine influenzate dalla religione: araba ed ebraica.
- Altre due cucine quali la russa e la peruviana.

Altre indicazioni

- le classi sono singole, per un massimo di 25 partecipanti per laboratorio.
- per informazioni: telefono 011.19506884/06, e-mail: didattica@eataly.it, sito internet: www.torino.eataly.it
- 1 incontro con la classe di 2 ore e 30 minuti il giovedì e il venerdì mattina dalle ore 9.30 alle 12.00.
- la programmazione dei laboratori per le scuole è consultabile nella sezione "didattica" presente sul sito di Eataly Torino Lingotto ed è possibile iscrivere le classi ai laboratori compilando la scheda che apparirà dopo aver scelto la data nel calendario scolastico.
http://www.eataly.net/it_it/negozi/torino-lingotto/calendario-didattica/
- Non sono previsti costi a carico delle scuole partecipanti.

Referente organizzativo

Simona Milvo e Federica Fiocco
Eataly - Eventi e Didattica
via Nizza 230/14
telefono 011.19506884/6806
fax 011.19506899
e-mail: didattica@eataly.it

Sede attività

Eataly Torino Lingotto, via Nizza 230/14

Eataly

Eataly è un centro enogastronomico polifunzionale aperto a Torino nel gennaio 2007 per dimostrare che è possibile offrire a un vasto pubblico cibi di qualità a prezzi ragionevoli e comunicare i metodi produttivi, il volto e la storia di tanti produttori che costituiscono il meglio dell'enogastronomia italiana.

Eataly si struttura in aree di vendita specifiche, in aree di ristorazione tematiche e dedicate (sono presenti 7 ristoranti), in aree di didattica.