

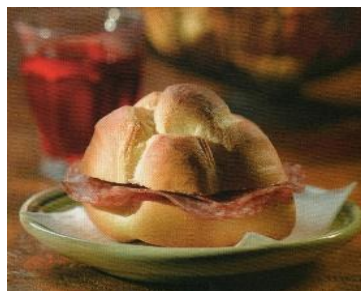
MILANO

DALLA TERRA E DALL'ACQUA ALLA TAVOLA

Storia della gastronomia milanese dal XII° al XXI° secolo

La storia della cucina è legata alla storia dell'uomo e alle caratteristiche dell'ambiente in cui vive: c'è una innegabile simbiosi tra territorio e civiltà. Milano deve tutto alla presenza dell'acqua, un rapporto imprescindibile anche nelle caratteristiche e negli ingredienti della sua gastronomia da scoprire e ri-scoprire.

Il corso approfondirà inoltre l'evoluzione dei gusti e degli stili di vita, la varietà delle materie prime e gli apporti delle cucine europee, per poi analizzare la storia dei piatti e dei prodotti tipici. Sarà un banchetto virtuale, senza degustazioni né esercitazioni pratiche, ma sarà insaporito da immagini e poesie in milanese.



- **Il territorio agricolo lombardo attraverso i secoli**
- **Origini ed evoluzione delle cascate**
- **Carrellata di dolci e tradizioni tra Capodanno e Natale**
- **Storia di un rito diventato simbolo**
dal pan grande medievale al Re panettone: leggenda, storie
- **La cucina di corte nel Medio Evo e nel Rinascimento**
i Visconti e gli Sforza - l'import-export nel Ducato di Milano
- **La cucina rustica milanese dal XVI° al XIX° secolo**
gli ingredienti e gli utensili intorno al camino
- **Le dominazioni straniere**
contaminazioni spagnole, francesi, austriache: dal mondeghili alla michetta
- **Storia e cultura dei piatti e dei prodotti tipici**
antipasti, primi e secondi piatti, vini e formaggi
- **Storia, leggende, ricette dei piatti "De.Co." (Denominazione Comunale) Prima parte**
- **Storia, leggende, ricette dei piatti "De.Co." (Denominazione Comunale) Seconda parte**

Docente	ADRIANA SCAGLIOLA			
Programma	Quindicinale	10 Incontri	Giovedì	15,00/16,30
Date	Nov. 12,26	Dic. 10	Gen. 14,28	Feb. 11,25
	Mar. 11	Apr. 1,15		