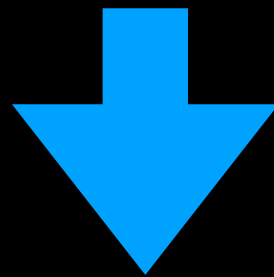


**LA STORIA DELLA CUCINA è UN PERCORSO STRETTAMENTE LEGATO AGLI
AVVENIMENTI CHE HANNO SCANDITO IL COMPORTAMENTO UMANO**

COSA VUOL DIRE GASTRONOMIA ?

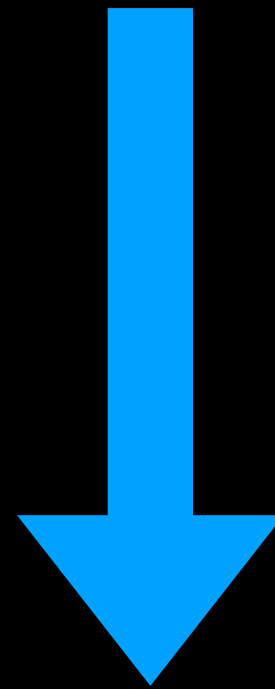


**È IL COMPLESSO DELLE REGOLE E DELLE USANZA RELATIVE ALLA
PREPARAZIONE DEI CIBI**

“L'ARTE DELLA CUCINA”

IN PARTICOLARE SI INTENDE LO STUDIO DELLA RELAZIONE TRA:

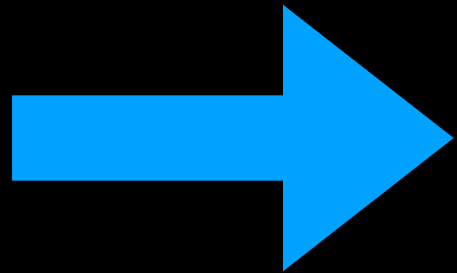
CULTURA ----- **CIBO**



**Ecco perchè possiamo considerarla come una scienza interdisciplinare
Che coinvolge : LA BIOLOGIA; L'ANTROPOLOGIA; LA STORIA; LA FILOSOFIA
LA PSCICOLOGIA E LA SOCIOLOGIA**

IL SEICENTO

**SECOLO MOLTO IMPORTANTE CHE
COINCIDE CON LA NASCITA DELLA
CUCINA CLASSICA FRANCESE**



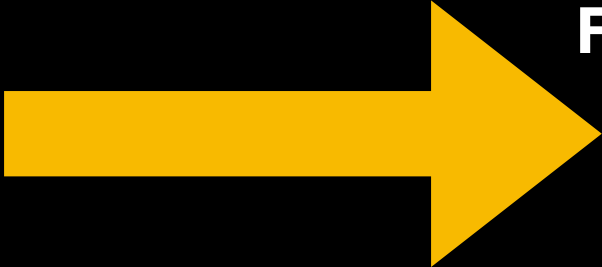
PER LA PRIMA VOLTA SI PARLA DI “FONDI” DI COTTURA



**Ed è per questo motivo che, in questo periodo,
SPARISCONO
quasi del tutto il sale e le spezie**



**I sapori dei cibi venivano dati prevalentemente dai fondi rosolati e
dalle stesse salse ottenute di conseguenza**



Fu un secolo nel quale vennero IMPORTATI PER LA PRIMA VOLTA

IL CACAO AMERICANO
IL CAFFÈ ARABICO
IL Tè CINESE



Per quanto riguarda le BEVANDE:

1688—- DOM PERIGNON “inventò” il
Metodo CHAMPENOISE per fare lo CHAMPAGNE

Pierre Perignon, monaco cristiano francese
appartenente all'ordine Benedettino



IL SETTECENTO

È IL SECOLO DEI LUMI — — ILLUMINISMO = fiducia nella ragione, nella
CONOSCENZA E DELLA RIVOLUZIONE FRANCESE (1789)

'700: Il secolo dei lumi (1)

Il '700 vede la diffusione dell'**Illuminismo**, un movimento culturale e intellettuale fondato sul **primato della ragione**, che sola permette di uscire dallo stato di minorità del passato. Gli illuministi promuovono questi nuovi principi e ideali:

una concezione laica
della vita

libertà e uguaglianza
nei diritti

la tolleranza
religiosa

una nuova visione
della scienza

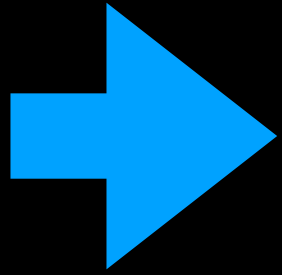
impegno nella
diffusione della
cultura

Enciclopedia

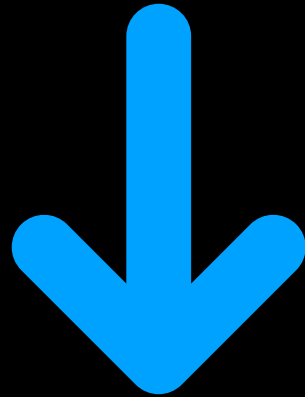
giornali

pamphlets



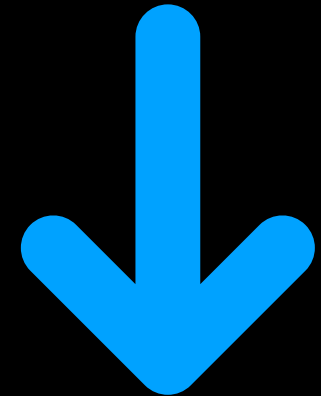


IN GASTRONOMIA SI AVVERTE UNA FORTE TRASFORMAZIONE



Nascono :

- il formaggio Camembert
- Il patè di foie gras
- Il cognac

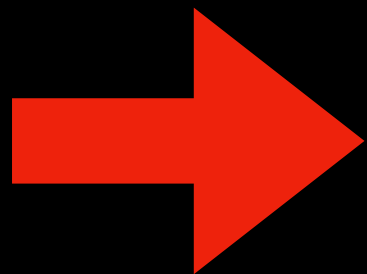


Si perfezionano :

- i rosolati
- Le glasse
- La maionese

E nuovi tipi di tagli come:

- Mirepoix
- Brunoise



SI AFFINARONO I SISTEMI DI REGOLAZIONE DELLA FIAMMA, che
Consentì di POTER EFFETTUARE Più COTTURE SEPARATAMENTE

DI CONSEGUENZA

SI ELABORARONO PIATTI REALIZZATI ABBINANDO
DELLE PREPARAZIONI COTTE SEPARATAMENTE IN MODO DIVERSO

MARIE ANTONIE CAREME



**UNO TRA I PIÙ GRANDI CUOCHI
DELLA STORIA.**

**Nato a Parigi, da una famiglia povera nel
1784.**

**FU LUI CHE ISTITUÌ I PRINCIPI BASE
DELLA CUCINA FRANCESE:**

- **IL CIBO FRESCO E PULITO**
- **DOVEVA ESSERE FRANCESE**
- **LE PORZIONI EQUILIBRATE**
- **IMPORTANZA VISIVA del PIATTO**

**Scrisse: “L’ART DE LA CUISINE
FRANCAISE AU XIX SIÈCLE”**



**Un’opera grandiosa nella quale
fece una panoramica dell’alta
Gastronomia francese**

L'OTTOCENTO

**IN QUESTO SECOLO LA GASTRONOMIA E L'ALIMENTAZIONE
RICEVONO UN'ULTERIORE "SPINTA IN AVANTI"**

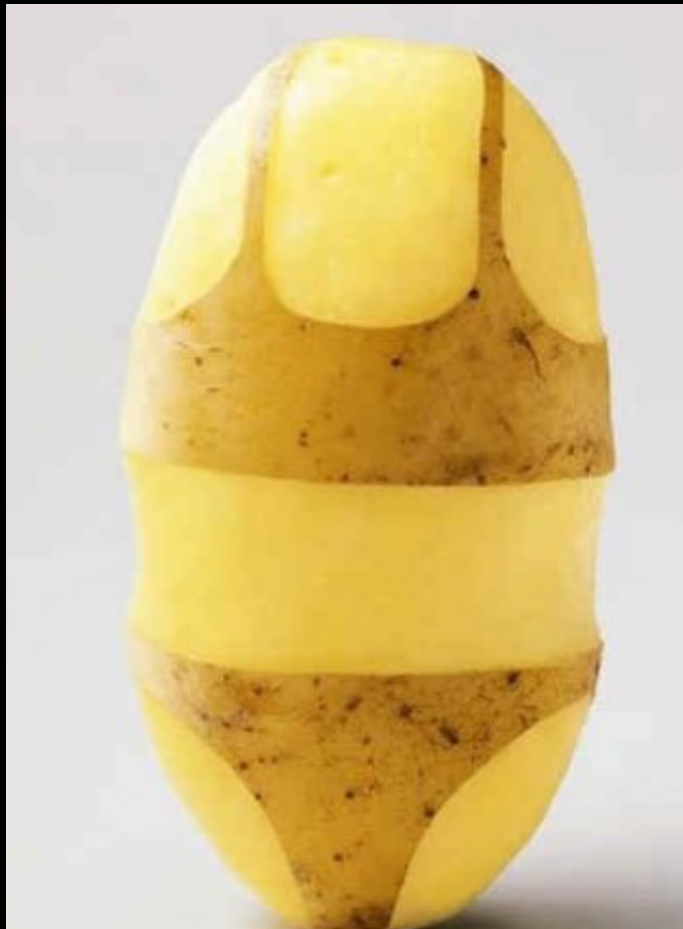


PERCHè

- A) VI è UNA MAGGIORE DISPONIBILITÀ DI PRODOTTI**
- B) UN MIGLIORAMENTO DELLE COLTURE AGRICOLE**
- C) LA CRESCITA DEI MERCATI**
- D) L'AMPLIAMENTO DELLA RETE DEI TRASPORTI**

All'interno di questo periodo storico si definiscono dei PRODOTTI che
Possiamo definire come “RIVOLUZIONARI”

LA PATATA



Permise di risolvere i problemi alimentari
di popolazioni tradizionalmente povere
(come irlandesi e tedeschi) .

Anche per il suo costo relativamente basso, se
confrontato con i CEREALI ad esempio.

Da sempre considerato come
“**IL PANE DEI POVERI**” infatti questo TUBERO
si può coltivare fino a quasi 2000m, si conserva per lunghi
periodi e garantisce un buon contenuto proteico.

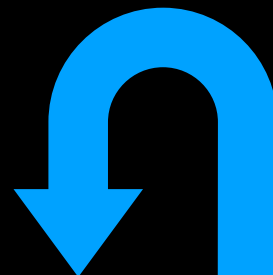
LA BARBABIETOLA DA ZUCCHERO



La sua coltivazione, come pianta da orto, è sicuramente antica:
era già Praticata da Greci e Romani.

MA

SOLO A CAVALLO TRA I DUE SECOLI '700/'800 CHE SI SCOPRÌ LA SUA
IMPORTANZA COME PIANTA SACCARIFERA (SACCAROSIO = ZUCCHERO)





Tanto
da

**Grazie a NAPOLEONE la sua coltivazione
fu notevolmente
Incentivata e stimolata**

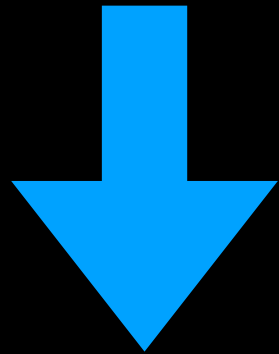
Soddisfare i bisogni di zucchero degli EUROPEI.

LA MARGARINA



**Un nuovo tipo di GRASSO, un'emulsione
di olio in acqua con una presenza
molto alta di grasso (circa 80%).**

Differenza con il burro



La prima differenza è il costo = ovviamente il burro ha un costo più elevato rispetto alla margarina

Inoltre

Il burro si realizza esclusivamente con la parte più grassa del latte, mentre la margarina è un mix di oli vegetali (spesso si aggiungono anche grassi di origine animale), come ad esempio l'olio di palma, di cocco, di soia, di girasole e di arachidi.

