

Ritornando al nostro secolo di riferimento :

Anche in Italia il '900 fu un secolo “movimentato” e ne sono una testimonianza
Le diverse pubblicazioni in ambito gastronomico.

Nel 1909 venne pubblicato

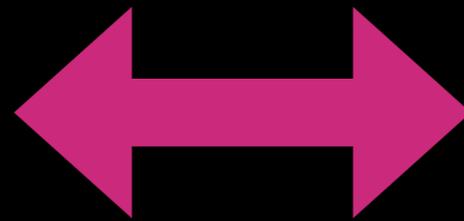
**“LA NUOVA CUCINA DELLE
SPECIALITÀ REGIONALI”**

Nella quale, per la prima volta, si
riportarono ricette di tutte le regioni
Italiane



LA CUCINA CONTEMPORANEA

Come contesto storico si assiste
agli anni del
**BOOM ECONOMICO POST-
GUERRA** (1950-1960)



Ovvero un periodo del XX
secolo
in cui vi è una **FORTE
CRESCITA ECONOMICA e
SVILUPPO TECNOLOGICO**,
successiva alla prima
fase di **RICOSTRUZIONE**.

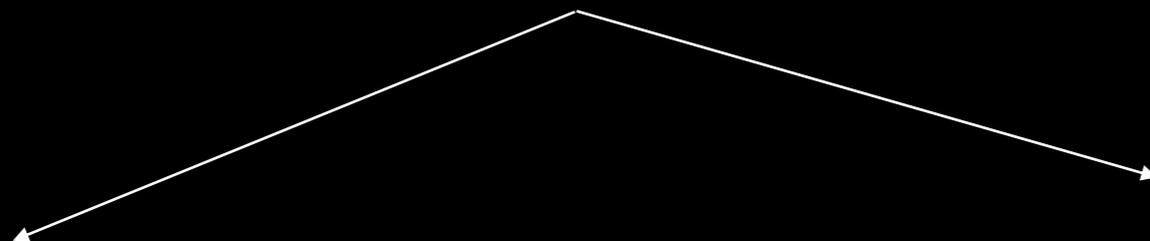
Anni segnati dall'avvento, in molte case comuni, di nuovi strumenti come: il FRIGORIFERO, IL FORNO, LA CUCINA ED IL GAS.

INOLTRE

Le **DONNE** iniziano ad occuparsi di cose
che vanno oltre la "casa",
iniziando ad entrare piano piano nel
mondo lavorativo.

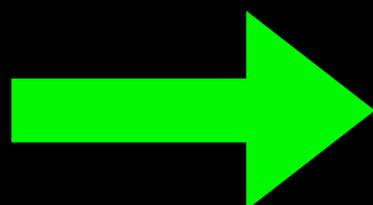
Tutto
questo

portò inevitabilmente ad un'ulteriore cambiamento nel modo di cucinare e mangiare



- si mangia più velocemente, i tempi sono meno dilatati

- Spariscono i piatti di lunga preparazione (la polenta, i legumi, le frattaglie)



NASCONO I **RICETTARI PRATICI**, SEMPLICI
MA RAFFINATI
CON SEMPRE MAGGIOR ATTENZIONE ALL'ASPETTO
CALORICO E DIETETICO degli alimenti e dei piatti
proposti.



IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO

Il cucchiaino d'argento

Publicato per la prima volta nel 1950.

Viene considerato uno dei libri di cucina più RINOMATI e POPOLARI d'Italia, con oltre 2000 ricette provenienti da tutte le regioni italiane.



Ad oggi è possibile definire questo libro come un vero e proprio **BEST SELLER,** con **più di 3 milioni di copie** vendute in tutta la nostra penisola.

NEGLI ANNI '70, INFINE, SI VANNO A CREARE, TRE FILONI GASTRONOMICI:

LA RISCOPERTA DELLE TRADIZIONI REGIONALI

- rilancio dell'artigianato locale
- incremento dei festival gastronomici e delle sagre paesane

ADOZIONE DI UNA CUCINA RAPIDA, SANA E ATTENTA ALLA DIETETICA

- metodi di cottura a vapore
- attenzione ai condimenti
- uso del microonde

LA NOUVELLE CUISINE francese

- riadattata ai gusti e ai sapori italiani