

# "The History in the dish"

## Syllabus

### Description and aims of the course

The aim of the course is to give an appropriate knowledge about Mediterranean gastronomic culture's evolution. For this reason the lessons will be like a real time travel through a discovery of ancient tastes and notions, nowadays frequently forgotten. The course is articulated in five autonomous modules, every one relating to a specific historic period. At the end of the course, only for the people who decide to take part in "travel" as a whole, will be a final traineeship.

Through this time travel will be shown cooking traditions, farming techniques, agricultural products processing, breeding methods and tanning. In addition, will be illustrated Mediterranean people's customs, with a specific attention to the changes happened during the different ages considered.

In this way, will be given an exhaustive presentation where history, economy, geography, social and natural sciences contribute to create a complete view of Mediterranean's origins and basics.

The five didactic modules deal with:

1. The Etruscans
2. Ancient Greece
3. Ancient Rome
4. The Normans and the Middle Ages
5. The discovery of America

Every single module lasts 9 hours, each one articulated in 3 hours session in 3 consecutive days, for a total of 45 hours. Furthermore there is the possibility to add another module of traineeship (15 hours).

### **Teachers**

Montanari M.

Monzo A.

### **Locations**

School (theoretical lessons)

Gustolab-Sinolab

### **Timetable of lessons**

Monday-Tuesday-Wednesday 10-01. a.m.

### **Bibliographic references**

AA.VV., *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani: età imperiale*, Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma 1987

Benporat C., *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano 1990

Bisconti F., *A pranzo con gli antichi cristiani*, Archeo-De Agostini, Novara 1986

Calcopino J., *La vita quotidiana a Roma*, Laterza, Bari 1999

Capatti A., De Bernardi A., Varni A. (a cura di), *L'alimentazione*, in *Storia d'Italia Einaudi, Annali 13*, Einaudi, Torino 1998

Capatti A., Montanari M., *La cucina italiana, storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999

Dosi A., Schnell F., *I Romani in cucina*, Edizioni Quasar, Roma 1992

Dosi A., Schnell F., *Le abitudini alimentari dei Romani*, Edizioni Quasar, Roma 1992

Faccioli E. (a cura di), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino 1987

Ferniot J., Le Goff J. (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, Dedalo, Bari 1987

Flacelière R., *La vita quotidiana in Grecia nel secolo di Pericle*, BUR Rizzoli, 1987

Guerrini Olindo, *La tavola e la cucina nei secoli XIV - XV*, Firenze 1884

Heurgeon J., *Vita quotidiana degli Etruschi*, Oscar Mondadori, Milano 1998

Montanari M., *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Laterza, Bari 1988

Montanari M., *Convivio: Storia e cultura dei piani della tavola dall'antichità al Medioevo*, Roma, 1989

Montanari M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004

Montanari M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Bari, 1993

Flandrin J.-L., Montanari M. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1996

Papa C. (a cura di), *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Elecata Editori Umbri, Perugia 1992

Salza Prina Ricotti E., *A pranzo nell'antica Roma*, Archeo-De Agostini, Novara 1986

Sassatelli G., *A pranzo con gli Etruschi*, Archeo-De Agostini, Novara 1986

Sentieri M., Zazzu G. N., *I semi dell'Eldorado, L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Dedalo, Bari 1992

Tannahil R., *Storia del cibo. Dalla preistoria all'alimentazione scientifica*, Rizzoli, Milano 1987

## **Requirements**

Not particular requirements are requested for access to the course.

The students will have to possess a gastronomic terminology's dictionary and the bibliographic matter mentioned during the course.

Theoretical lessons will be in English and practical ones will be in English or in Italian in the presence of an interpreter.

## **Conditions**

The students have to play an active part in the lessons.

For the students who take part in the course as a whole are admitted only two absences from lessons.

At the end of the course will be requested a final report deal with subjects illustrated during the lessons.

## **Assessment**

Final assessment will be based on:

Participation in the lessons (30%)

Gastronomic exam (20%)

Oenology exam (20%)

Final report (30%)