

## Daniele Coppa

Nato a Como nel 1958. Di professione chimico alimentare. Ha lavorato per molti anni nell'R&D di importanti multinazionali del campo alimentare. Si occupa da diversi anni di volontariato archeologico e ricostruzioni di cucina antica. È autore di libri e testi per il teatro.

### EVOLUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE

#### Primo trimestre

1. L'alimentazione preistorica e l'origine della cucina.
2. La scoperta dell'agricoltura: il grande balzo in avanti.
3. Il mondo dei cereali e la strana storia del grano.
4. La storia del pane: il primo alimento "tecnologico" e il simbolo della civiltà.
5. La domesticazione della frutta e delle verdure: come l'uomo ha creato e selezionato le migliaia di varietà vegetali della nostra alimentazione.
6. L'allevamento e la carne: la convivenza tra l'uomo e l'animale.
7. La rivoluzione del latte: come l'uomo è diventato l'eterno lat-tonzolo.
8. L'origine del banchetto: mangiare assieme. Dove la circostanza prevale sulla sostanza.
9. La storia del vino: la bevanda per eccellenza nella Storia e nel Mito.
10. La storia dell'olio: il prodotto multiuso degli antichi. Da cosmetico e medicinale a alimento prezioso.
11. La storia delle carestie: la fame compagna di viaggio nel cammino dell'uomo sulla terra
12. La storia del commercio alimentare: dal baratto all' Ipermercato passando per i Fenici, la prima multinazionale del commercio alimentare.

#### Secondo trimestre

13. La storia della ristorazione. Lo Street Food degli antichi romani, le taverne e la nascita del ristorante stellato.
14. La storia della pasticceria. Una dolce storia nata nei conventi femminili.
15. La cucina più antica: come mangiavano Sumeri, Egizi e Ebrei. Il più antico ricettario scritto sulle tavolette sumere.

16. La cucina dell'antica Grecia e la sua "copia romana"
17. La cucina medievale: l'alimentazione di classe e l'artificio in cucina.
18. I grandi cuochi del Rinascimento: da bassa manovalanza a protagonisti di corte grazie a tre cuochi italiani.
19. L'invasione americana: con la scoperta del Nuovo Mondo la cucina si inonda di nuovi prodotti.
20. La cucina dell'ottocento: grazie a Pellegrino Artusi nasce la Cucina Italiana del territorio.
21. La cucina del novecento: l'autarchia fascista in cucina e la Masai Reggitora. Come si mangiava in città e in campagna.
22. La storia del gusto: come sono cambiati i gusti alimentari nel corso della Storia.
23. La storia delle diete: il cibo che diventa medicina e la medicina che diventa cibo.
24. La cucina moderna: l'alimentazione del Boom Economico e le nuove mode. L'invasione della cucina in televisione.
25. Le moderne tecnologie nell'alimentazione. Gli OGM: una risorsa o un pericolo?



**CORSO ONLINE P15 - S15      Corso 143 - 243**

***NOTA: questo corso potrà essere seguito oltre che in presenza, anche in didattica a distanza***

**1° e 2° Trimestre - Venerdì - 1° ora 14.45—16.00**

17/10/2025	24/10/2025	31/10/2025	07/11/2025	14/11/2025
21/11/2025	28/11/2025	05/12/2025	12/12/2025	19/12/2025
09/01/2026	16/01/2026	23/01/2026	30/01/2026	06/02/2026
13/02/2026	27/02/2026	06/06/2026	13/03/2026	