

Cultura della cucina italiana: arte, tradizione e convivialità.



Corso interdisciplinare rivolto agli studenti di tutte le facoltà

I Semestre - Anno Accademico 2011/2012

La cucina, intesa come insieme di discipline affini come la gastronomia e l'enologia, è una forma espressiva dell'uomo: è arte e cultura, con forte impatto sulla società. E' inoltre espressione caratteristica del nostro Paese: rivela le nostre radici, racconta chi siamo, si evolve con noi, ci rappresenta al di là dei confini nazionali, costituendo un vero e proprio elemento distintivo per il quale siamo universalmente riconosciuti ed apprezzati. Per questo è un patrimonio da salvaguardare e tramandare, soprattutto in occasione del recente 150° anniversario dell'Unità d'Italia: l'insieme dei valori di una nazione si tramanda infatti anche attraverso la cultura della tavola, e la sua difesa si configura come difesa della stessa identità di un popolo.

Accanto a questi aspetti, non si possono tuttavia sottovalutare alcuni fattori sociali e valoriali che mettono a rischio la cultura della tavola italiana: il consumismo edonista, che tende a trasformare il convito in un mero consumo di cibo oppure in un atto di esibizione; l'eccessiva attenzione ai fattori nutrizionali di un piatto a scapito della sua preparazione e dei suoi elementi prettamente gustativi; la sperimentazione culinaria spericolata e fine a se stessa; i ritmi frenetici della vita quotidiana, che portano a preferire piatti rapidi ma culturalmente poveri, oltre che meno sani; la moda del cibo etnico a scapito di quella locale, che accentua il sincretismo e l'ecclettismo alimentare; le manipolazioni biologiche e alcuni sistemi di produzione e conservazione, che rischiano di alterare e snaturare il cibo stesso; la pubblicità alimentare, che spesso non aiuta a formare la cultura della cucina perché più orientata alla consumazione di massa in ottica di massimizzazione del profitto economico.

Il corso avrà un taglio molto pratico e coinvolgente e un triplice obiettivo da raggiungere per i suoi partecipanti:

- A) *Facilitare la formazione del gusto ed accrescere la coscienza della sua importanza, affinando e perfezionando questo senso mediante la riscoperta dei sapori classici e di come cucinare in modo straordinario le cose ordinarie, sapendo all'occorrenza anche stupire gli ospiti. Imparare inoltre come riconoscere i sapori, i profumi, la qualità e la genuinità di un cibo, e quale atteggiamento assumere di fronte alle novità gastronomiche ed alla pubblicità alimentare.*
- B) *Approfondire il valore delle tradizioni culinarie locali mediante la conoscenza di alcuni piatti regionali tipici e la capacità di prepararli. Dalla "bagna càuda" alla "ribollita", dai "canederli" fino allo "sfincione", si scoprirà che con semplici ingredienti e con poco tempo a disposizione si possono cucinare cose genuine, saporite e buone, e che la varietà di tradizioni gastronomiche locali consolidate nel tempo hanno veramente contribuito a fare della cucina italiana uno dei fattori chiave per la costruzione di un'identità nazionale.*
- C) *Educare ai valori sociali, culturali e morali della convivialità a tavola, intesa come felice parentesi di aggregazione, di conversazione, di gioia, di piacere e di amicizia, mettendo in luce in particolare il gran valore formativo del convito familiare, antidoto contro l'individualismo edonista. In questo contesto positivo è facile passare dall'indifferenza alla curiosità, dalla curiosità alla conoscenza e dalla conoscenza all'apprezzamento per i valori tradizionali, oggetto di una riscoperta negli ultimi anni.*

1. **Introduzione al corso** - [8 novembre 2011]
2. **Classici della cucina mediterranea** - [15 novembre 2011]
3. **La cucina regionale: piatti del nord Italia** - [22 novembre 2011]
4. **La cucina regionale: piatti del centro Italia** - [29 novembre 2011]
5. **La cucina regionale: piatti del sud Italia** - [6 dicembre 2011]
6. **Fare straordinariamente i piatti ordinari** - [13 dicembre 2011]
7. **Per sorprendere l'ospite a cena...** - [10 gennaio 2012]
8. **Pochi ingredienti e poco tempo** - [17 gennaio 2012]
9. **Incontro conclusivo** - [24 gennaio 2012]

Gli incontri saranno tenuti da cuochi professionisti o esperti del settore e si terranno dalle ore 19 alle 21.15, presso la Sede di Rivalto. E' compresa la cena alla fine delle lezioni, per la quale si chiede a ciascun partecipante un contributo di € 5,00.