

Teatro di questa prima edizione del Festival **Cucina d'Epoca** è il Settecento, l'epoca dei Lumi, in cui, nel vortice delle grandi rivoluzioni politiche e del pensiero, esplode un'altra rivoluzione di grande portata, destinata a segnare le nostre abitudini: la rivoluzione del gusto che dalla Francia travolge l'Italia e gran parte dell'Europa.

L'imperativo è riconquistare i sapori naturali e la semplicità dei prodotti e abbandonare l'eccessiva complessità del gusto rinascimentale e barocco. A ogni sapore viene assegnato il proprio posto all'interno del menù.

Tra le classi elevate si afferma la moda del caffè e della cioccolata. Nelle campagne nuove tecniche produttive e il capitalismo agrario valorizzano le colture di origine americana (mais e patata) e si estende la coltivazione di riso e grano saraceno.

La cucina di territorio, un tempo esclusivamente contadina, fa capolino anche nell'alta cucina, dialogando con le elaborazioni dei grandi cuochi di corte. Le cucine signorili e le taverne del popolo interagiscono nella costituzione di un patrimonio culinario che infine arriva sulle nostre tavole.

Douce Pâtisserie Café
sostiene il Festival con un gâteau ispirato al Settecento



la rivoluzione del gusto

Tre giorni di incontri, dibattiti, inedite performance, scoperte culinarie, fra cibo di strada e alta gastronomia, tradizione storica e reinterpretazione contemporanea: dall'Italia all'Europa un tour tra saperi e sapori, un viaggio nel tempo che racconta la storia della civiltà, il gusto e la sensibilità di altre epoche e della nostra.

La cucina è il luogo della complessità, dove si incrociano natura e cultura, piacere e salute, benessere individuale e intensità di relazioni, politica e diplomazia, arte e creatività, moda e poesia, tradizione e innovazione, saperi antichi e nuove tecnologie.

Protagonisti dell'evento sono uomini e donne di scienza, cuochi, scrittori, storici, letterati, filosofi, attori, musicisti, sotto la sapiente regia e l'estro creativo di uno storico dell'alimentazione tra i più amati e stimati: Massimo Montanari.

Gli incontri e i laboratori sono gratuiti e si svolgono a Palazzo Ducale, Piazza Matteotti 9, Genova.

Per la Cena d'Epoca, La bottega del caffè e della scienza e per alcuni laboratori è necessaria la prenotazione sul sito del Festival.

La partecipazione alla Cena d'Epoca, presso Eataty al Porto Antico di Genova, ha un costo a persona di 45 euro.

www.cucinadepoca.it

un appassionante tour tra saperi e sapori, un viaggio nel tempo e nel gusto dall'Italia all'Europa

Genova
Palazzo Ducale
Fondazione per la Cultura



cucina
D'EPOCA

il gusto della storia

a GENOVA, Palazzo Ducale, dal 20 al 22 settembre 2019

il Settecento

20

venerdì

20.00 > Massimo MONTANARI con gli Chef di EATALY

CENA D'EPOCA

Alla ricerca del cibo naturale: la rivoluzione illuminista

La cena si ispira alla rivoluzione delle idee che la cultura illuminista semina in Europa: ai sapori complicati e artificiosi si antepongono la ricerca della semplicità e un maggiore rispetto della "natura". Si teorizza un'idea di cibo genuino che apre la via a un gusto decisamente moderno. Ma due-tre secoli ci separano dal Settecento, e il tempo non passa invano. "Trova le differenze" sarà il gioco della serata, fra portate e servizi che stimoleranno la nostra curiosità.

Lo storico Massimo Montanari introduce i piatti tra letture e musiche del Settecento.

L'isola del pane e della pasta

La pasta aveva un ruolo differente da quello che le attribuiamo noi oggi; nel menù settecentesco, infatti, compariva come contorno delle carni o dei pesci.

L'isola delle conserve

Carni e pesci salati, formaggi stagionati e ogni sorta di alimenti conservati sono la risorsa principale delle classi popolari, ma anche degli equipaggi delle navi durante i lunghi viaggi in mare.

L'isola degli "spiriti" e del tè

Bevande "sicure", che aiutavano a minimizzare i rischi dell'acqua: una novità per il Settecento, la bollitura dell'acqua per ottenere il tè, e una tradizione millenaria, il vino.

L'isola dei prodotti americani

Preparazioni a base di mais, patate, peperoni, pomodori, prodotti americani che si diffusero nel Settecento, caratterizzandone la cucina, sia contadina sia d'élite.

L'isola di grasso e di magro

Due modelli di cucina, quella di "grasso" e quella di "magro", distinte nel calendario ecclesiastico che orienta anche il lavoro dei cuochi: carni da un lato, pesci dall'altro, rigorosamente accompagnati da apposite salse.

L'isola delle uova, delle frittate e delle torte

Nella gastronomia sei-settecentesca le uova hanno uno spazio ampio e, soprattutto, autonomo, a differenza dei giorni nostri nei quali trovano uno spazio marginale nei menù.

L'isola di Pitagora

La cucina vegetale è di moda nel Settecento: compare anche l'idea di una dieta vegetariana, riferita al modello "pitagorico" praticato dal celebre filosofo greco e dai suoi seguaci.

L'isola dolce

Con creme, biscotti, canditi, sorbetti, gelati l'arte della pasticceria trova un nuovo sviluppo nelle case e nei caffè del Settecento.

21

sabato

10.00 Massimo MONTANARI

Cambiano le idee, cambiano i sapori

Introduzione
La rivoluzione delle idee che attraversa l'Europa del Settecento coinvolge anche il rapporto col cibo. La secolare valorizzazione dell'artificio come carattere dominante dell'attività di cucina si apre a nuove forme di rispetto per i prodotti e i gusti naturali.

Massimo Montanari è docente di Storia dell'alimentazione presso l'Università di Bologna

11.00 Nicola PERULLO

Che cos'è il gusto? Un'accanita discussione filosofica

Il gusto è soggettivo o oggettivo? È una questione di piacere o di conoscenza? Si può condividere o resta murato alla sfera individuale e privata? Sono le domande di un dibattito filosofico avviato nel Settecento, che è stato perciò chiamato "il secolo del Gusto".

Nicola Perullo è docente di Estetica presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

12.00 Danilo GASPARINI

Polentoni, mangiapatate e gourmet: oltre la fame, la cucina

Cibi della carestia e della fame, patate e polenta iniziano ad assumere dal Settecento un ruolo fondamentale nella dieta delle classi popolari italiane, fra entusiasmi, condanne e continue discussioni. Col tempo, la loro affermazione assumerà anche contorni gastronomici.

Danilo Gasparini è docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione presso l'Università di Padova

16.30 Gino RUOZZI

La cucina degli scrittori

Pensieri e divagazioni sui cibi letterari, come appaiono nei maggiori scrittori del Settecento, da Casanova a Parini senza dimenticare Goldoni... Un ricco menù di testi, piaceri e fantasie.

Gino Ruozi è direttore del dipartimento di Italianistica presso l'Università di Bologna

18.00 Yann GRAPPE

L'invenzione del vino di territorio

Oggi il territorio è considerato un fattore primario nel definire la qualità di un vino, tutelata dalle cosiddette "denominazioni di origine". Questa idea non è sempre stata evidente. Il XVIII secolo ha contribuito in maniera decisiva a valorizzarla sul piano culturale e commerciale.

Yann Grappe è storico e gastronomo

22

domenica

10.30 Alberto CAPATTI

Quando i vegetariani si chiamavano pitagorici

Un viaggio nel cuore delle cucine vegetariane a partire dal "cibo pitagorico ovvero erbaceo" che Vincenzo Corrado, nel 1781, intitola all'antico filosofo greco. Il primato del prodotto vegetale sulla carne, tipico dell'Italia, si confronta in modo serrato con il modello francese.

Alberto Capatti è storico della cucina, già rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

12.00 Alessandro BARBERO

A che ora si mangia?

Alla fine del Settecento le classi agiate europee cominciano a modificare l'orario dei pasti, spostando il pranzo da mezzogiorno a metà pomeriggio. "Pranzar tardi" diventa uno status-symbol e da questi cambiamenti derivano curiose contraddizioni linguistiche sulla denominazione dei pasti.

Alessandro Barbero è scrittore e docente di Storia medievale presso l'Università del Piemonte orientale

SALA DEL MAGGIOR CONSIGLIO di Palazzo Ducale

LABORATORI

Pranzo del Doge

(dai 5 agli 11 anni)
Il pranzo del serenissimo doge Giò Francesco Brignole Sale, datato 3 marzo 1746 e documentato nell'Archivio Storico del Comune di Genova, offre lo spunto per raccontare le tradizioni alimentari del periodo, gli usi e i costumi della classe aristocratica genovese. Un laboratorio di azione scenica e di invenzione creativa, tra ricostruzione storica e allestimento della tavola, per conoscere le curiosità, i gusti e i vezzi culinari di un'epoca ricca di cambiamenti e innovazioni culinarie.

a cura dei Servizi Educativi e Culturali di Palazzo Ducale | su prenotazione
sabato 21 settembre ore 11.00 e 16.00; domenica 22 ore 11.00

PORTICATO di Palazzo Ducale

Chef-nziati illuminati

(dagli 8 ai 12 anni)
Come e cosa si mangiava nel '700? Esistevano già le nostre amate trenette al pesto? Attraverso un gioco a squadre, impariamo a conoscere gli alimenti che sono entrati a fare parte della nostra cucina nel secolo dell'Illuminismo, i gusti e le abitudini dell'Europa del tempo. Usiamo la scienza (degli alimenti), la ragione degli equilibri e la critica dei gusti per illuminare la nostra tavola e raffinare il palato.

a cura di Labter Parco Portofino | su prenotazione
sabato 21 settembre ore 10.30 e 15.30; domenica 22 ore 10.30

PORTICATO di Palazzo Ducale

L'intursoia delle trofie

(per tutti)
La storia delle trofie è legata alla nostra terra, la Liguria, precisamente al Golfo Paradiso: qui sono nate e qui è partito il loro lungo viaggio. Tanto semplici sono gli ingredienti che compongono l'impasto quanto complesso il gesto che dona alla trofia la caratteristica forma attorcigliata detta "intursoia". Un laboratorio interamente dedicato alla manualità: percorrendo la storia del formato di pasta più amato dalla nostra regione, impareremo a fare le trofie! Indossate il grembiule, è tempo di mettere le mani in pasta!

in collaborazione con il Pastificio Novella | non occorre prenotazione
sabato 21 settembre ore 11.30 e 16.30; domenica 22 ore 11.30

PORTICATO di Palazzo Ducale



SCIENZA e DEGUSTAZIONE

La bottega del caffè e della scienza

Spettacolo con musica, esperimenti scientifici e degustazione di caffè

Un salotto settecentesco per ripercorrere il viaggio del caffè dalla pianta alla tazzina, tra sorprendenti sperimentazioni elettriche come quelle che gli scienziati dell'epoca presentavano a dame e gentiluomini, davanti a una tazza di caffè. Per finire, una degustazione guidata di caffè Lavazza.

a cura del Museo della Scienza "Galilei" di Firenze,
con la collaborazione del Politecnico di Torino,
di Lavazza e della Bottega artigiana Filistrucchi

sabato 21 settembre 14.30 | su prenotazione

SALA DEL MINOR CONSIGLIO di Palazzo Ducale



museo galileo



ISTITUTO e MUSEO di Storia della Scienza



POLITECNICO di TORINO

LAVAZZA TORINO, ITALIA, 1895

Filistrucchi

EATALY

EATALY al Porto Antico di Genova