

SINTESI DI STORIA DEL CIBO E DELLA GASTRONOMIA

Dal 400.000 al 9.000 a.C.

- L'uomo mangia il cibo che trova e usa il fuoco
- Raccoglie erbe, frutta, radici, uova
- Caccia animali, pesca molluschi e pesci
- Mangia carne, miele, frutta, uova, verdure e pesce

Dal 9.000 al 5.000 a.C.

- L'uomo inizia a produrre il cibo
- Individua i vegetali commestibili, seleziona i primi animali d'allevamento
- Coltiva erbe, ortaggi, fichi, meli, peri, pruni, noci; alleva capre
- Mangia zuppe di verdure, carni, pesce, uova

5.000 a.C.

- I cereali in Mesopotamia
- I Sumeri coltivano frumento, orzo, sorgo, miglio, segale e avena
- Producono i primi sfarinati
- Usano pentole di terracotta, forni, macine, pestelli, aratri in legno.

Dal 5.000 al 4.000 a.C.

- I legumi dall'Asia all'Europa
- Arrivano lenticchie, fave, piselli
- Inizia la coltivazione della vite

Dal 3.500 a.C.

- Si applicano la spremitura e la fermentazione
- Si producono i primi oli di semi come condimento
- I sumeri producono la prima birra e si ricava il primo lievito

Dal 3.000 a.C.

- Si selezionano nuovi animali d'allevamento
- Si allevano capre, mucche, maiali, asini, pollame
- Aumenta la varietà di carni disponibili

Dal 3.000 al 2.500 a.C.

- Gli Egizi e i Sumeri coagulano il latte
- Si producono i primi formaggi
- Gli egizi allevano a scopo alimentare iene, antilopi, scimmie e gazzelle
- Usano il sale minerale e il miele
- Gli Egizi producono il pane

2.000 a.C.

- Età del bronzo
- Si conservano i cibi per essiccazione, affumicatura e salatura.
- I cereali e il pesce sono alla base dell'alimentazione dei poveri, mentre i ricchi consumano carne.

1.500 a.C.

- Nasce il vino
- Gli Egizi fermentano l'uva e altri frutti (mele, fichi) e producono una bevanda alcolica.

1.000 a.C. (in America)

- Individuazione dei vegetali commestibili
- Si mangiano patate, fagioli, pomodori, mais.
- Si sviluppa l'irrigazione.
- L'unico animale allevato è il lama

Dal 500 a.C. al 500 d.C.

- Epoca Romana
- Con i nuovi mulini ad acqua i Romani producono le prime farine conservabili
- Si praticano la scrematura e la battitura del latte: nasce il burro
- Usano il garum come salsa aromatizzante
- Nasce il gelato (fatto con neve e miele)
- Primo libro di cucina: De re coquinaria di Celio Apicio

Medioevo

- Giungono le spezie dall'Oriente: zafferano, noce moscata, cannella, pepe. Sono un simbolo di ricchezza
- Lo zucchero è usato come medicinale
- Nel 1100 inizia la produzione di whisky

1492, scoperta dell'America

- Iniziano gli scambi di alimenti
- Dall'America all'Europa: cacao, patate, fagioli, pomodori, mais, tacchini.
- Dall'Europa all'America: caffè, riso, maiali, bovini, pecore, vino, olio, aceto, aglio, zucchero.

Rinascimento

- Inizia a svilupparsi la cucina francese grazie a Caterina De' Medici, che andata in sposa al Delfino di Francia, porta con sé da Firenze prodotti alimentari e cuochi
- Il menu alterna ancora indistintamente pietanze dolci e salate

- I cibi iniziano ad essere più raffinati; al servizio di ricchi e potenti iniziano a comparire i primi grandi cuochi: Bartolomeo Scappi, Domenico Romoli.

Dal 1600 al 1790

- Conservazione con lo zucchero si producono le prime confetture e marmellate
- Dopo la rivoluzione Francese, Beauvilliers, ex cuoco di Luigi XVIII apre il primo ristorante.
- La patata diventa cibo di uso comune in Europa grazie a Augustin Parmentier.
- Antonin Carême codifica la cucina francese

Dal 1795 al 1810

- Il francese Nicolas Appert scopre la possibilità di conservare gli alimenti in contenitori chiusi, dopo bollitura: nasce la sterilizzazione.
- Nel 1810 si inventano le prime lattine.

Dal 1840 al 1860

- Si diversifica la macinazione delle farine e se ne producono diversi tipi.
- Si fabbricano i primi biscotti industriali
- Liebig applica scientificamente la chimica all'agricoltura
- Si diffonde l'uso del freddo per conservare i cibi
- Viene prodotta la margarina, più economica del burro.

Dal 1860 al 1890

- Luis Pasteur inventa una nuova tecnica di conservazione: la pastorizzazione
- Nel 1886 viene inventata la Coca Cola
- Auguste Escoffier getta le basi della cucina moderna.

Fine 1800 - inizio 1900

- Si mettono a punto i procedimenti industriali di disidratazione degli alimenti
- Si producono uova e latte in polvere, latte condensato
- Nel 1891 Pellegrino Artusi codifica per la prima volta la Cucina Italiana con il libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"
- Auguste Escoffier e Cesar Ritz rappresentano la massima espressione dell'industria alberghiera di alto livello.

XX secolo

- La tecnologia entra in cucina
- Migliorano le tecniche di conservazione grazie ai primi frigoriferi, si sviluppa la surgelazione.
- Negli anni '70 si scopre la cottura a microonde.