FONDAZIONE
UNIVERSITÀ DELLA TERZA ETÀ - MILANO DUOMO
c/o Liceo classico G. Carducci - via Beroldo, 9 - 20127 Milano
+39 3703713726 - info@uteduomomilano.it - www.uteduomomilano.it

Programma dei corsi - Anno accademico 2026-2027

34. STORIA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA

Prof.ssa Mariarosa Schiaffino

N° 4 lezioni: 5, 12, 19 e 26 mag. 2027.
Le lezioni durano 120 minuti, dalle 15.30 alle 17.30.

1. Dal Medioevo al Rinascimento: banchetti, lusso, potere. Il percorso del cibo “cucinato e servito” dal Medioevo ai tempi moderni, in un cammino in cui l’Italia è stata a lungo egemone, insegnando al mondo il valore del convito e l’arte della tavola. Banchetti che diventano spettacoli, chef e committenti, grandi ricettari, coltivazioni rare come strumenti di potere e di stile; ma anche carestie, fame, e i prodotti arrivati dal Nuovo Mondo che rivoluzionano i mercati.
2. Convivialità: mangiare e bere insieme. Significato, psicologia e simboli dell’ospitalità e dello scambio. Dai banchetti omerici ai pranzi della domenica in famiglia, dalle fiere paesane ai mercati cittadini, dalle feste comandate con i loro piatti tipici fino al catering di oggi: l’arte della tavola come segno di civiltà e di progresso sociale.
3. Le posate: forma, funzione, stile. Cucchiaio, forchetta e coltello, tre storie diverse sulla tavola: materiali e design, servizi e utilizzi, galateo e valore.
4. Un uovo, tante uova. Capolavoro della natura e forma perfetta, simbolo della vita, alimento umile e prezioso, da cercare nell’arte e nella letteratura, nelle credenze popolari e naturalmente in cucina.