Global Junior Challenge
Projects to share the future

Pubblicata su *Global Junior Challenge* (https://gjc.it)

Paese, Città/Regione

Paese: Italy
Città: Crema/Lombardia

Organizzazione

Nome dell'ente o associazione: I.I.S. P. Sraffa
Contesto dell'ente o dell'associazione che presenta il progetto: School

Sito Web

www.progettoarcheosapori.com

Legge sulla privacy

Consenso al trattamento dei dati personali
Acconsenti al trattamento dei dati personali?: Autorizzo la FMD al trattamento dei miei dati perso

Tipo di progetto

Educazione fino ai 18 anni

Descrizione del progetto

Description Frase (max. 500 characters):

ARCHEOSAPORI vuole legare attraverso il cibo di epoca imperiale le culture culinarie di alunni provenienti dalle province dell'ex Impero Romano, intese come contaminazioni positive dei gusti in piatti specifici.
L'iniziativa rappresenta un'occasione di incontro e confronto tra diverse culture essendo il "De re culinaria" di Apicio un manuale presente non solo nelle cucine dei popoli italici, ma anche nelle cucine dell'Africa settentrionale e dell'Asia minore

Project Summary (max. 2000 characters):

Il cibo tramanda storie e abitudini di vita raccontando molto sull'evoluzione dell'uomo e le sue fasi di crescita; considerato il forte valore simbolico e affettivo che il cibo porta in se, la proposta si sviluppa trasversalmente toccando le sue principali sfere di appartenenza: la cultura, l'identità, il piacere, la conoscenza, la consapevolezza, la relazione, l'interdisciplinarietà e l'intercultura.
Il progetto funge da collettore inclusivo nelle relazioni tra gli alunni di etnie diverse; si intende coinvolgere in modalità itinerante strutture educative, ricreative, ristorative e culturali mediante strumenti di diffusione sociale.

Da quando è funzionante il vostro progetto?

2014-08-30 22:00:00

Obiettivi ed elementi di innovazione

Il Progetto Archeosapori mira, in prima battuta, ad allestire una coquina romana itinerante, laddove la lezione di storia si fonde con quella di cucina. Spendibile per qualsiasi epoca storica, il Progetto Archeosapori propone il suo percorso culinario reinterpretando e attualizzando i suggerimenti di Apicio per giungere all'arte del maestro Artusi senza disdegnare Scappi, Tanara e Carnacina. Strizza l'occhio alla cucina storica francese citando Carème, de Bechamel ed Escoffier.

Risultati

Describe the results achieved by your project How do you measure (parameters) these. (max. 2000 characters): Il Progett
della Lom
gli Istituti
in Expo il
richieste
Archeosa
la dispers
hanno tro
studio.

How many users interact with your project monthly and what are the preferred forms of interaction? (max. 500 characters): Interagisc
ricerca st
Un grupp

Sostenibilità

What is the full duration of your project (from beginning to end)?: Da 3 a 6 anni
What is the approximate total budget for your project (in Euro)?: Meno di 10.000 Euro
What is the source of funding for your project?: Finanziamenti pubblici o privati
Note eventuali: Istituto di Istruzione superiore. Indirizzi: Alberghiero, Turistico, Economico, Grafico, Soc
Il progetto è economicamente autosufficiente?: Sì
Since when?: 2014-08-30 22:00:00

Trasferibilità

Has your project been replicated/adapted elsewhere?: Sì
Where? By whom?: Milano Expo 2015 - IIIp. Padiglione Italia - Vivaio scuole
What lessons can others learn from your project? (max. 1500 characters):
Numerosi sono gli spun
Cucina storica passand
singola portata proposta
Il confronto scientifico/c
come biosostenibilità, d
imprescindibile. Non se
enogastronomiche d'alt

Are you available to help others to start or work on similar projects?: Sì

Informazioni aggiuntive

Barriers and Solutions (max. 1000 characters): Il maggiore ostacolo è costituito dall'allestimento della
forni a legna e le fiamme vive sono spesso ostacolo
essere la singola pietanza, la soluzione di comodo ri
Un secondo ostacolo è dato dalla necessità di avere
l'ambiente "cucina" e l'ambiente "sala" per permettere
trasposizione spazio-temporale proposta
Future plans and wish list (max. 750 characters): Il Progetto sta già "migrando" verso il Sudamerica
Numerosa è la componente venezuelana, boliviana
messicana nella nostra scuola. Essendo l'inclusivit
del Progetto, la riscoperta delle tradizioni enogastr
d'obbligo. Il Progetto Archeosapori vorrebbe cresce
storica del gusto, con un percorso guidato ove chiu
contaminazioni globali dei sapori in piatti specifici

storia [1] Expo Milano 2015 [2] Cucina storica [3] cucina [4] Apicio [5] Antica Roma [6] history [7] cooks [8] cooking [9]

Fondazione Mondo Digitale
Via del Quadraro, 102 / 00174 - Roma (Italia)

Copyright © 2000-2010 · Tutti i diritti riservati.
Organizzazione con sistema di gestione certificato UNI EN ISO 9001:2008 / CERMET n.6482 del 26/04/2007.
Privacy Policy

URL di origine: https://gjc.it/progetti/archeosapori

Collegamenti
[1] https://gjc.it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/storia
[2] https://gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/expo-milano-2015
[3] https://gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/cucina-storica
[4] https://gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/cucina
[5] https://gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/apicio
[6] https://gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/antica-roma

[7] https://gjc.it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/history
[8] https://gjc.it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/cooks
[9] https://gjc.it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/cooking