Global Junior Challenge
Projects to share the future

Published on *Global Junior Challenge* (https://www.gjc.it)

Project Location

Country: Italy
City: Crema/Lombardia

Organization

Organization Name: I.I.S. P. Sraffa
Organization Type: School

Website

www.progettoarcheosapori.com

Privacy Law

Consenso al trattamento dei dati personali
Do you authorize the FMD to the treatment of your personal data?: I do authorize the FMD to the

Project Type

Education up to 18 years

Project Description

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.

How long has your project been running?

2014-08-30 22:00:00

Objectives and Innovative Aspects

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.

Results

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

Sustainability

What is the full duration of your project (from beginning to end)?: From 3 to 6 years
What is the approximate total budget for your project (in Euro)?: Less than 10.000 Euro
What is the source of funding for your project?: Grants
Specify: Istituto di Istruzione superiore. Indirizzi: Alberghiero, Turistico, Economico, Grafico, Sociale
Is your project economically self sufficient now?: Yes
Since when?: 2014-08-30 22:00:00

Transferability

Has your project been replicated/adapted elsewhere?: Yes
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?: Yes

Background Information

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

Source URL: https://www.gjc.it/en/progetti/archeosapori

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

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