



**Global Junior
Challenge**
Projects to share the future

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

[Home](#) > Archeosapori

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 personali

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 aggiornando 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 Carême, de Bechamel ed Escoffier.

Risultati

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

(max. 2000 characters):

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

Interagisco 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 - Illp. Padiglione Italia - Vivaio scuole

What lessons can others learn from your project? (max. 1500 characters):

Numerosi sono gli spun
Cucina storica passand
singola portata propost
Il confronto scientifico/c
come biosostenibilità, d
imprescindibile. Non se
enogastronomiche d'altr

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 p
essere la singola pietanza, la soluzione di comodo rin
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'inclusività
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://www.gjc.it/progetti/archeosapori>

Collegamenti

[1] <https://www.gjc.it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/storia>

[2] <https://www.gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/expo-milano-2015>

[3] <https://www.gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/cucina-storica>

[4] <https://www.gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/cucina>

[5] <https://www.gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/apicio>

[6] <https://www.gjc.it/category/keywords-separate-with-commas/antica-roma>

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