



PINTURA Y GASTRONOMÍA. Una extraña combinación para conocer Italia

Curso 2021-2022

Ivana Pistoresi De Luca

Descripción:

El fin de estos encuentros será el de acercarse a la cultura italiana pasando por el arte y la gastronomía y tocando ámbitos distintos como historia, literatura, música y cine, conciliando el aspecto popular y el culto de la realidad italiana.

El objetivo es el de ofrecer a los interesados una visión panorámica de la diversidad cultural del Bel Paese, sin limitarse a los tópicos habituales y mostrando las razones de tantas diferencias.

No será necesario conocimiento previo de la lengua italiana.

El material para los asistentes estará disponible en la plataforma habitual.

Programación:

1. Il pane – Leonardo da Vinci
2. La frutta e gli ortaggi - Arcimboldo
3. Il vino - Caravaggio
4. Il mais e la polenta– Guido Longhi
5. Le olive – Giovanni Fattori
6. Il caffè – De Nittis
7. Le uova – Ardengo Soffici
8. Gli agrumi – Giorgio de Chirico
9. Cibi del Nord e cibi del Sud
10. La pizza
11. Pellegrino Artusi
12. Ricette da provare
13. La cucina italiana sul web

Bibliografía:

ADORNO, Piero (1989). L'arte italiana. Turín, Italia: G. D'Anna, Gruppo Loescher

ARTUSI, Pellegrino (1891). La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.

BALBONI, Paolo E. y VOLTOLINA, Maria (2011). Geografia d'Italia per stranieri. Perugia, Italia: Guerra Edizioni

BENDINI, Silvana y CALMANTI, Piero (2011). Antologia italiana per stranieri. Perugia, Italia: Guerra Edizioni

BRAMBRILLA, Rosanna y VON ALBERTINI, Lucia (2013) Arte & Cucina. Barcelona, España: Casa delle Lingue

PORRECA, Sara (2018). L'italiano per la cucina. Florencia, Italia: Alma Edizioni