



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ITALIANA

APORTACIONES ITALIANAS AL MUNDO DE LA
COCINA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

12 DE ABRIL DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

APORTACIONES ITALIANAS AL MUNDO DE LA COCINA

En la roma primitiva la alimentación era muy frugal, basada sobre todo en vegetales. Al extender su territorio fueron trayendo a Roma los productos de las provincias; por esto de una forma cultivaron y conocieron prácticamente todos los productos conocidos en la antigüedad.

Se preparaban platillos de muy diversas formas. Se hacía de gran uso de las especias y la tendencia era preparar platillos exóticos y extravagantes, disfrazando o alternando la naturaleza propia del alimento en su sabor y presentación.

APORTACIONES

- En Roma en donde se estructura por primera vez, una cocina con cierta universalidad de productos.
- Con el refinamiento y régimen de comidas en ella existentes, la gastronomía se convierte en factor de civilización.
- Aparece el mantel; aumenta el uso de piezas de vajilla y cubertería en la mesa.
- Marcus Apicius, gran anfitrión romano, escribió su libro “De Re Coquinaria”, considerado como el más antiguo libro completo en materia culinaria.
- Petronio escribió su obra “Satyricon” donde se burlaba de las costumbres de la época.
- Fue el primer país en donde se empezó a beber el té.
- Continuaron creando recetas que influirían más tarde en la cocina francesa.
- Francesco Procopio inventó el helado.
- Panes, quesos, pastas, hierbas aromáticas.