

A tavola con il cuoco

Zu Tisch mit dem Koch



GOURMET-DINNER MIT SHOWCOOKING
Dario & Manuela Santangelo und Daniele Fiore präsentieren:

Eine Reise anhand von 8 Gerichten und 8 Gemälden, die die Geschichte der großen kulinarischen Revolution an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert erzählen. Ein Streifzug zu den Wurzeln unserer heutigen Küche.

Die Küche, die wir kennen und praktizieren, selbst in ihren modernsten Formen, hat ihren Ursprung im frühen 19. Jahrhundert. Es war eine umfassende Revolution, die vermutlich unbeabsichtigt von Jean Anthelme Brillat-Savarin mit seinem Buch „Physiologie des Geschmacks“ kodifiziert wurde. Als Publikation führte es das moderne Konzept der Gastronomie zusammen mit der Arbeit der Köche der damaligen Zeit ein. Ein Abend, um zu entdecken, wie sich der Geschmack in dieser Zeit verändert hat, von der Küche des Adels zu der des Bürgertums. Auch dank Produkten, die lange Zeit abgelehnt wurden, wie Trüffel, oder die mit der Entdeckung Amerikas nach Europa kamen, aber erst ab dem Ende des 18. Jahrhunderts geschätzt wurden, wie Kartoffeln oder Mais. Der Abend wird von kurzen Lesungen aus Savarins Buch begleitet, die mit Scharfsinn und Humor vorgetragen werden.

Die Kochbuchautoren Dario & Manuela Santangelo und der Kunsthistoriker und Weinexperte Daniele Fiore überraschen die Gäste mit einfachen gastrosophischen Inputs und kulinarischen Köstlichkeiten.

Reserviere gleich deinen Platz!

MENÜ RÜCKSEITIG ▶



