

DANIELE COPPA



dcoppa484@gmail.com



3471515153

VIA GRAMSCI 13 22066
MARIANO COMENSE



CURRICULUM VITAE

DATI PERSONALI:

- nome: Daniele Coppa
- data e luogo di nascita: 20 marzo 1958 a Mariano Comense

TITOLO DI STUDIO:

- Diploma Liceo Scientifico. Ho frequentato fino al terzo anno la Facoltà di Agraria ma non sono laureato.

ESPERIENZE PROFESSIONALI:

- Tecnico di produzione presso Mulino Alimonti di Ortona
- Tecnico Dimostratore presso Muol-Biè Italia di Bra (CN)
- Direttore di produzione presso la KonditerskayaPromyshlennost N.A. di Jucowka (Russia) e ho insegnato panificazione e pasticceria presso la Kulinarnaya Akademiya di Mosca.
- Tecnico Ricerca e Sviluppo presso Vandemoortele S.A.

ALTRE ESPERIENZE:

Mi occupo di Storia e Archeologia. Sono associato da molti anni a gruppi di volontariato archeologico come il GaaM di Milano e il GaCom di Como.

Ho tenuto docenze di Storia della Cucina presso:

- UTE di Cesano Maderno
- UTRE di Carate Brianza
- UTE di Como
- UTE di Sesto San Giovanni

HO PUBBLICATO I SEGUENTI LIBRI:

- l'Antistoria della Cucina (Arlbatros Edizioni)
- Nel Grembo degli Dei (Europa Edizioni)
- Il Mercante di Prato e il Diavolo (Europa Edizioni)
- Io Bonifacio (Europa Edizioni)
- Il Moro di Firenze (Giovane Holden Edizioni)
Primo classificato al Premio Letterario Internazionale Un Libro per l'Inverno e secondo classificato al Premio Letterario Internazionale Città di Torino.

A Febbraio 2023 uscirà il mio ultimo libro:

- Apologo di Cucina (Giovane Holden Edizioni)

Altri miei libri hanno ottenuti piazzamenti e riconoscimenti in diversi premi letterari.

A febbraio 2023 uscirà il mio ultimo libro:



PROSPETTO DOCENZE: STORIA DELLA CUCINA.

il mio corso si svolge in lezioni a carattere tematico. Ogni singola lezione tratta un argomento specifico che riguarda la storia dell'alimentazione e della cucina.

Sono 40 lezioni della durata di circa un ora da svolgere nell'arco di due anni accademici.

1. LA PREISTORIA E LA NASCITA DELLA CUCINA
2. LA STRANA STORIA DEL GRANO
3. LA STORIA DELLA VITE E DEL VINO
4. LA STORIA DEL PANE
5. LA STORIA DELL'ULIVO DELL'OLIO
6. LA STORIA DELL'AGRICOLTURA
7. LA STORIA DELL'ALLEVAMENTO ANIMALE
8. LA RIVOLUZIONE DEL LATTE
9. LA STORIA DEL CONVIVIO E DEL BANCHETTO
10. LA STORIA DEL COMMERCIO ALIMENTARE
11. LA CUCINA SUMERA E DELL'ANTICO EGITTO
12. LA CUCINA ETRUSCA E DELL'ANTICA GRECIA
13. LA CUCINA DELL'ANTICA ROMA
14. LA CUCINA DEL TARDO IMPERO E DELL'ALTO MEDIOEVO
15. LA VIA DELLE SPEZIE
16. IL MEDIOEVO IN CUCINA
17. I GRANDI CUOCHI DEL RINASCIMENTO
18. L'INVASIONE AMERICANA
19. LA STORIA DELLA RISTORAZIONE
20. L'EVOLUZIONE DEL GUSTO NELLA CUCINA
21. LA STORIA DELLA PASTICCERIA
22. DALL'AMBROSIA ALLA COCA COLA
23. LE DIETE NELLA STORIA
24. LA STORIA DEL MULINO
25. LA RELIGIONE IN CUCINA
26. LA STORIA DELLA FAME E DELLE CARESTIE
27. LA CUCINA IN TEMPO DI GUERRA
28. LA CUCINA FRANCESE DEL SETTECENTO
29. LA STORIA DEL GALATEO A TAVOLA
30. PIATTI, POSATE E STOVIGLIE.
31. LA NASCITA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA
32. LA NASCITA DELLA CUCINA MODERNA
33. STORIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
34. LA CUCINA ITALIANA DEL DOPOGUERRA
35. LA SECONDA INVASIONE AMERICANA
36. LA RIVOLUZIONE VERDE
37. LA CUCINA MODERNA
38. LA CUCINA CINESE E GIAPPONESE
39. CUCINA E LETTERATURA NEL CORSO DELLA STORIA
40. L'INVASIONE DELLA CUCINA IN TELEVISIONE.