



Dopo aver ricercato foto, immagini, didascalie e notizie varie, tutti a lavoro per selezionare il materiale e infine realizzare una linea del tempo sulla quale indicare il tipo di alimentazione dell'uomo nel paleolitico, considerando l'importanza della scoperta del fuoco.







PRIMA



IL FUOCO

COSA CAMBIA



CUCINARE

POI



COME SI CUCCEVA

CIBO VENIVA CONFICCATO IN UN BASTONE LUNGO PER POI APPOGGIARLO SU DUE BASTONI FISSATI NEL TERRENO, ATTORNO VENIVANO POSTI DEI SASSI SU CUI VENIVA ACCESO IL FUOCO. L'ARNE AVANZATA VENIVA MESSA IN UNA SPEDE DI DISPENSA, IL CIBO POTEVA ESSERE CUCINATO DENTRO UNA DEVIOLA DI PIETRA E POI POSIZIONATA SUL FUOCO O SEMPRE SUI BASTONI. I PIU' ANTICHI FOCOLARI SONO STATI RITROVATI IN FRANTUCCI, INGHERLA E MAI, SEMPLICI BUCHE SCAVATE NEL TERRENO CONTENENTI CENERI E CARBONE DI LEGNO.





MENÙ PREISTORICO

Antipasto: FUNGHI

Primo: CAVALLETTI CON
RADICI VARIE CRUDE

Secondo: ARROSTO DI CERVO CONDITO
CON ... CENERE DI QUERCIA

Frutta: MELE SELVATICHE E
UVA SPINA

Bevande: ACQUA