



**II edizione
Salone della cultura alimentare**

**28 - 29 novembre 2014 (10-19)
Palazzo Ducale - piano nobile
piazza De Ferrari - Genova**



Foto Panarello Vivere di Gusto 2013

Raccontare il BeneEssere

Le sale affrescate al piano nobile di Palazzo Ducale ospitano il 28 e 29 novembre la II edizione di "Vivere di Gusto" il salone della cultura alimentare come stile di vita e risorsa economica per il territorio.

In una cornice esclusiva di storia, arte e cultura espongono alcune tra le più accreditate eccellenze alimentari mentre esperti, letterati e studiosi riflettono e fanno riflettere sulla cultura alimentare.

SALONE DEL MINOR CONSIGLIO

SALONE DELLA CULTURA E DELLA CULTURA ALIMENTARE

conferenze, incontri tematici, presentazioni di libri e di progetti

SALONE DEL MAGGIOR CONSIGLIO

FOOD EXPERIENCE

Tavola rotonda, spazi espositivi, laboratori alimentari

- Esposizione di alcune tra le più accreditate eccellenze alimentari del territorio con assaggio e vendita dei loro prodotti
- Laboratori alimentari. Benessere e bene essere: piacere, salute e ambiente. I prodotti, le eccellenze, le imprese incontrano i consumatori.

Aziende presenti: Coop Liguria, Panarello, Latte Tigullio, Pastificio Novella, Pesto di PRA, Oleificio Raineri, Caseificio Val D'Aveto, Vini Bellati, Panificio Drago, Mare Mosso, Le Cooperative del Parco, Verrini, Panificio Tossini, Madi Ventura, Sagep Editori, Marassi Libri.

Ideazione e cura: Maurizio Sentieri, "Officina Alimentare" **in collaborazione con:** Beppe Caruso, Confindustria - Sabrina Burlando, "CHIAVE di lettura".

Con il patrocinio della Regione Liguria



Promosso e con la partecipazione di



PROGRAMMA - VENERDÌ 28 NOVEMBRE 2014

9,30 Salone del Minor Consiglio - Saluti delle Istituzioni

- Assessore al Turismo e alla Cultura della Regione Liguria Angelo Berlangieri

10,00 - Salone del Minor Consiglio - Laboratorio didattico gastronomico - teatrale

Mastro pesto. Imparare a conoscere la vita, preparando l'antica salsa

- A cura di Flavio Corazza, coltivatore, gastronomo, "Mastro pesto"

11,00-12,00 Salone del Maggior Consiglio - Tavola rotonda introduttiva

Il cibo e i molti significati della parola benessere: piacere, salute, ambiente, e non ultima longevità. Il mito, la storia, la scienza, la produzione, i consumi e una sintesi possibile

- Maurizio Sentieri, ideatore di Vivere di Gusto, Mauro Boccaccio, giornalista, appassionato gourmet, Barbara Esposto, Responsabile regionale Legacoop Pesca; Claudio Mazzini, responsabile innovazione e sostenibilità Coop Italia Avv. Giampaolo Naronte, esperto in diritto alimentare per i paesi orientali. Modera Giovanna Rosi, giornalista

12,30 - Salone del Minor Consiglio - Conferenza

La dieta ideale, ovvero il "nomade onnivoro" le nostre scelte alimentari tra genetica, storia ed ambiente.

- Prof. Giuseppe Rotilio, biochimico della nutrizione, docente universitario, scrittore

14,30 Salone Minor Consiglio - Work in progress

"La cucina che non c'è". Piatti della tradizione e scelte alimentari dei bambini

Progetto - indagine nazionale a cura del Comune di Genova e "Vivere di Gusto" per un miglior gradimento dell'alimentazione tradizionale e dei piatti del territorio nella ristorazione scolastica

- Prof. Pino Boero, Assessore alla Scuola, Sport, Politiche Giovanili del Comune di Genova

GENOVA HA GIORNI LIETI: LA TRADIZIONE E LA VOCAZIONE DOLCIARIA DI UNA CITTÀ

Negli anni del boom economico, marchi e prodotti "Made in Genoa" hanno fatto parte della storia del costume e dell'economia del nostro paese. Tra i "trionfi" di un recente passato e le certezze del presente, si snoda il racconto di "giorni lieti" dove artigiani dalla lunga tradizione danno la loro quotidiana testimonianza.

15,00 Salone del Minor Consiglio

Il distretto dolciario genovese, un vanto della cultura alimentare e un pezzo di storia del nostro paese. Dalla produzione dolciaria alle botteghe del gusto.

- Sabrina Burlando, giornalista, presidente di "Chiave di lettura"

"La storia del cioccolato. Da bevanda degli Dei a merenda per bambini".

- Paola Pettinotti, guida turistica, scrittrice e studiosa del territorio

16,00 Salone del Minor Consiglio - Conferenza

Il Dolce vivere e Il piacere del "dolce" in ognuno di noi.

- Marino Niola, Scrittore editorialista di Repubblica, docente universitario, uno dei più acuti "antropologi della contemporaneità"

17,30 Salone del Minor Consiglio Presentazione del volume

La cucina dell'anima, di Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori, Ponte alle Grazie, 2014

18,30 Salone del Maggior Consiglio

Buono a sapersi": ricette, saperi e tradizioni del territorio ligure

Da un ciclo di otto video dedicati a ricette della tradizione ligure, realizzati da Sergio Rossi e Samuele Würtz, in collaborazione con Coop Liguria, due ricette sull'uso delle erbe spontanee, benessere per il territorio e per generazioni di contadini.

PROGRAMMA - SABATO 29 NOVEMBRE 2014

10,00 Salone del Maggior Consiglio - Laboratorio didattico gastronomico - teatrale

Mastro pesto. Imparare a conoscere la vita, preparando l'antica salsa

- Flavio Corazza, Coltivatore, gastronomo, "Mastro pesto"

SIAMO STATI BARBARI: LONTANI DALLA VITE E DALL'ULIVO.

Modernità della cultura nomade per un pianeta da nutrire. Voci che raccontano con convinzione come una parte della cultura e della cultura alimentare del nostro paese sia debitrice dell'economia e delle tradizioni nomadi e pastorali. Una voce diventata rapidamente "minoritaria" ma che resta fondamentale nel descrivere in profondità il Mediterraneo e ogni sua cultura.

11,00 Salone del Minor Consiglio - Conferenza

L'agricoltura nomade: schegge inaspettate di Liguria

- Maurizio Sentieri, nutrizionista, scrittore, figlio e nipote di pastori

11,45 Salone del Minor Consiglio - Conferenza

Siamo stati barbari: storia non ortodossa di un "pezzo" di civiltà

- Giovanni Lindo Ferretti, musicista, scrittore, figlio e nipote di pastori

15,30 Salone del Minor Consiglio - Incontro letterario

Da terre aspre e umanità disperse: il Mediterraneo di Francesco Biamonti

Non si può capire l'alimentazione mediterranea se non si comprende il profondo legame con un territorio aspro e difficile, aldilà del "solare" luogo comune. Francesco Biamonti ha raccontato meglio di ogni altro il paesaggio, la natura mediterranea, la sua magia come i suoi stenti.

- Simona Morando, Ricercatrice di Letteratura italiana, Università degli Studi di Genova
- Corrado Ramella, Associazione culturale Amici di Francesco Biamonti

17,00 Salone del Minor Consiglio - Presentazione del volume

Non è il vino dell'enologo, di Corrado Dottori, Derive Approdi, 2012

17,30 Salone del Maggior Consiglio - Laboratorio didattico gastronomico - teatrale

Il Polpo degli Zavorranti - Un viaggio nel Golfo e nella storia dell'alimentazione.

- A cura di Andrea Cresta, docente, gastronomo



**Durante tutto il salone saranno
in esposizione e vendita libri
sull'alimentazione e la cucina**



**Promozione culturale
www.chiavediletture.it**