

II CONGRESSO SU ARTE,
GASTRONOMIA E CITTADINANZA

Santa Maria
Della Scala

VUTRIRE

Santa Maria
(dei Sette
Dolori)

Giardino Domenico
Bonamini

Giardino
Romantico

Fontana
Dell'Acqua
Paola

Tempietto
di S. Pietro
in Montorio

L'INCONTRO

INSULARITÀ

INCROCI DI SINGOLARITÀ GASTRONOMICHE

DAL 29 SETTEMBRE AL 1 OTTOBRE 2024

ACADEMIA DE ESPAÑA EN ROMA PIAZZA DI S. PIETRO IN MONTORIO N° 3, ROMA

SPONSOR



COLLABORATORI

eIBullifoundation



UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

FORK

ISIA ROMA DESIGN



OCCHIPINTI



INSULARITÀ

INCROCI DI SINGOLARITÀ GASTRONOMICHE

In un mondo globalizzato e iperculturale, la gastronomia viaggia, si fonde e si sradica. La metafora delle isole interconnesse illustra i processi degli attuali sistemi alimentari. Sono territori che, lungi dall'essere isolati, ricevono una varietà di influenze che preservano e modificano nel tempo, in un contesto dove cultura, natura e cittadinanza si intrecciano. Così agisce la gastronomia attuale, con la sua decentralizzazione, eterogeneità, flessibilità e resistenze, essendo una fonte inesauribile di patrimonio e simbolismo con un ruolo fondamentale nella costruzione delle identità individuali e collettive.

FERRAN ADRIÀ *Promotore di El Bulli Foundation*

VICENTE TODOLÍ *Direttore Artistico Pirelli HangarBicocca dal 2012*

ELSA YRANZO *designer e direttrice artistica,
coordinatrice del Master in Food Design del Basque Culinary Center*

SONIA MASSARI *Esperta in design per l'agroalimentare, co-fondatrice di FORK
Food Design Organization e ricercatrice presso l'Università di Pisa*

ARIANNA OCCHIPINTI *Titolare dell'Azienda Agricola Occhipinti,
enologa e produttrice di vino*

CARMELO PEÑA *Titolare dell'Azienda agricola Bien de Altura,
enologo e produttore di vino*

ANTIMO PALUMBO *Scrittore e storico degli alberi*

JÈSSICA JAQUES *Professoressa Ordinaria di Estetica e Teoria delle Arti della UAB*

GERARD VILAR *Cattedratico di Estetica e Teoria delle Arti della UAB*

NICOLA PERULLO *filosofo e accademico,
professore di Estetica all'Università di Pollenzo, dove è Rettore*

JOHN REGEFALK *Coordinatore della specialità d'avanguardia culinaria presso il
Basque Culinary Center e responsabile dell'innovazione culinaria presso BCC
Innovation*

DIREZIONE E COORDINAMENTO **CARLES TARRASSÓ** E
MÓNICA GUTIÉRREZ *BASURAMA*

REGISTRAZIONI SU
www.nutrirelincontro.com
INGRESSO GRATUITO SU PRENOTAZIONE FINO AD ESAURIMENTO POSTI