

II CONGRESSO SU ARTE, GASTRONOMIA E CITTADINANZA

NUTRIRE L'INCONTRO 2024

INSULARITÀ: INCROCI DI SINGOLARITÀ GASTRONOMICHE

SPONSOR



COLLABORATORI

elBullifoundation



FORK



NUTRIRE L'INCONTRO

II CONGRESSO SU ARTE, GASTRONOMIA E CITTADINANZA

DATE Dal 29 settembre al 1 ottobre 2024

CONTESTO Per commemorare la Giornata Mondiale dell'Alimentazione della FAO

WEB <https://nutrirelincontro.com/>

SEDE Real Academia de España en Roma
Piazza di S. Pietro in Montorio, 3
00153 Roma, Italia



NUTRIRE L'INCONTRO

EDIZIONE 2023

LA GASTRONOMIA COME FORMA DI ESPRESSIONE

Il congresso Nutrire l'Incontro sull'arte, la gastronomia e la cittadinanza, creato nel 2023 sotto il patrocinio dell'Ambasciata di Spagna in Italia, della Reale Accademia di Spagna a Roma e dell'Istituto Cervantes di Roma, è uno spazio che riunisce chef, artisti e ricercatori per esplorare i linguaggi estetici della gastronomia.

Sfruttando la relazione unica della città di Roma con la sua storia e i suoi spazi architettonici e naturali nei sistemi alimentari, Nutrire l'Incontro affronta la gastronomia da una prospettiva artistica, culturale ed ecosistemica, con l'obiettivo di promuovere gli scambi culturali e rafforzare le identità condivise tra Spagna e Italia, nonché nel contesto europeo e globale.

Relatori e organizzatori di
Nutrire l'Incontro 2023

[Link alla web edizione 2023 >>](#)

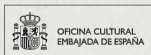


SPONSOR
INSTITUZIONALI

Instituto Cervantes de Roma



Embajada de España en Italia

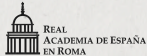




SEDE DEL CONGRESSO E SPONSOR ISTITUZIONALE

Real Academia de España en Roma

Piazza di S. Pietro in Montorio, 3



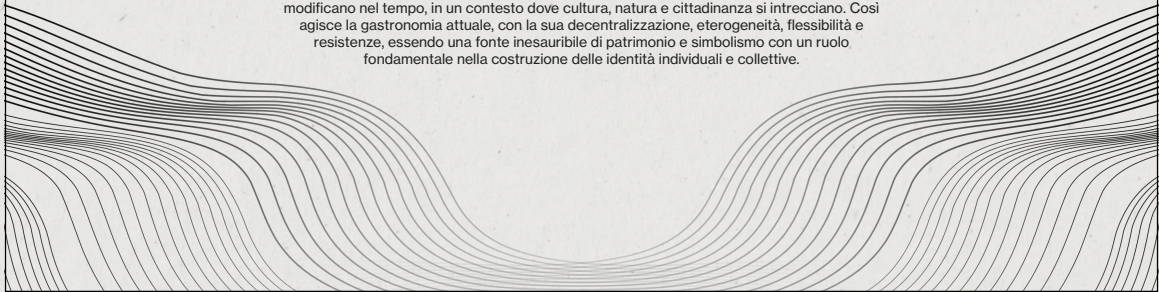
TEMATICA DE 2024

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.



ATTIVITÀ

PROGETTI DA SPAGNA, ITALIA E AMERICA LATINA

1. CONFERENZE E TAVOLE ROTONDE

Da professionisti dell'arte e
della gastronomia

2. SHOWCOOKING E DEGUSTAZIONI

3. ATTIVITÀ ARTISTICHE E VISITE CULTURALI





3 LINEE DI LAVORO

PER ESPORARE I SISTEMI ALIMENTARI

ARTE
E GASTRONOMIA

TERRITORIO
E BIODIVERSITÀ

CULTURA
E CITTADINANZA

NUTRIRE L'INCONTRO 2024

Domenica 29 settembre		Lunedì 30 settembre		Martedì 1 ottobre	
10:00	<p>Percorso tra gli alberi e le piante alimentari di Villa Doria Pamphilj A cura di Antimo Palumbo</p> <p>(2,5 ore)</p>	10:00	Saluti istituzionali	9:30	<p>Pensar con el paladar A cura di Jessica Jaques e Gerard Vilar (60 min.)</p>
		10:30	<p>La relación de elBulli, Ferran Adrià y el arte A cura di Ferran Adrià (60 min.)</p>	10:30	<p>Oltre il gusto: la qualità come processo A cura di Nicola Perullo (UNISG) (40 min.)</p>
		11:30	Pausa caffè (30 min.)	11:10	Pausa caffè (30 min.)
		12:00	<p>Tavola rotonda: Comida para pensar, pensar sobre el comer A cura di Vicente Todolí e Ferran Adrià (60 min.)</p>	11:40	<p>Tavola rotonda: Plurisensorialità e apprezzamento estetico del cibo A cura di Nicola Perullo, Jessica Jaques e Gerard Vilar (40 min.)</p>
12:30	Pausa pranzo (2'5 ore)	13:00	Pausa pranzo (2 ore)	12:20	Pausa caffè (35 min.)
15:00	<p>Degustazione di vini siciliani dell'Azienda Agricola Arianna Occhipinti A cura di Arianna Occhipinti</p> <p>(2 ore)</p>	15:00	<p>Food Human Design A cura di Elsa Yranzo (Basque Culinary Center) (30 min.)</p>	15:00	Chiusura del congresso
		15:30	<p>Nutrire, Innovare e Rigenerare A cura di Sonia Massari (30 min.)</p>		
		16:00	<p>Tavola rotonda: Trasformazioni culturali attraverso la gastronomia A cura di Elsa Yranzo e Sonia Massari (40 min.)</p>		
		16:40	Pausa caffè (35 min.)		
17:15	<p>Degustazione di vini delle Isole Canarie prodotti da Carmelo Peña A cura di Carmelo Peña (2 ore)</p>				

SPONSOR



COLLABORATORI

elBullifoundation



Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



Universitat Autònoma de Barcelona



OCCHIPINTI



ARTE Y GASTRONOMÍA

MASTER CLASS

LA STORIA ARTÍSTICA DI EL BULLI

In relazione al doppio senso creativo ed espositivo del Bulli 1846 e ai progetti artistici della storia di El Bulli.

TAVOLA ROTONDA

COMIDA PARA PENSAR, PENSAR SOBRE EL COMER

Recensione del libro che analizza l'opera gastronomica di Ferran Adrià, scritto da Richard Hamilton e Vicente Todolí. Si discuteranno anche i progetti curati da Todolí sul cibo e mostre rilevanti come la Documenta XII e La cocina de Picasso.



FERRAN ADRIÀ
El Bulli Foundation



VICENTE TODOLÍ
Direttore Artistico di
Pirelli Hangar Bicocca

CONFERENZE E TAVOLA ROTONDA VERSO UNA PROFONDA APPREZZIONE ESTETICA DEL CIBO

Intorno alla percezione estetica del cibo e alla plurisensorialità come strumento per l'autoconoscenza e l'apertura alla pluralità



JESSICA JAUQUES
Profesora titular de Estética y Teoría
de las Artes, UAB



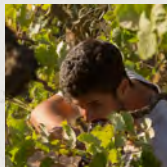
GERARD VILAR
Catedrático de Estética y Teoría
de las Artes, UAB



NICOLA PERULLO
Professore ordinario di Estetica e
 Rettore all'Università di Pollenzo

TERRITORIO E BIODIVERSITÀ

ASSAGI DI VINI
VINI ENDEMICI: LA SINGOLARITÀ
INSULARE IN ITALIA E SPAGNA



CARMELO PEÑA
Enologo dei progetti Bien de altura
e Jable de Tao (Isole Canarie)



ARIANNA OCCHIPINTI
Enologa presso l'Azienda Agricola
Arianna Occhipinti (Sicilia)

PERCORSO BOTANICO
PERCORSO TRA GLI ALBERI E LE PIANTE
ALIMENTARI DI VILLA DORIA PAMPHILJ



ANTIMO PALUMBO
Scrittore e storico degli alberi
Presidente dell' Associazione
Adea Amici degli Alberi

CULTURA E CITTADINANZA

SHOWCOOKING TRAVERSATE INSULARI

Un viaggio attraverso le gastronomie delle isole spagnole e italiane attraverso i concetti di endemicità e natività, originarietà e interculturalità.



JOHN REGEFALK
Coordinatore della specialità di
Vanguardia culinaria presso il
Basque Culinary Center

CONFERENZA E TAVOLA ROTONDA FOOD DESIGN E TRASFORMAZIONE CULTURALE

Esplora come il food design possa ispirare, trasformare e creare nuovi legami tra il cibo e le persone, connettendoci culturalmente e socialmente attraverso l'innovazione e la bellezza nella gastronomia.



ELSA YRANZO
Designer e coordinatrice del Master
in Food Design presso il Basque
Culinary Center



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

INVITI

- Artisti e professionisti della gastronomia lungo tutta la catena del valore
- Istituti educativi e universitari nel campo della gastronomia
- Stampai specializzati italiani, spagnoli e internazionali
- Curatori e professionisti di musei e gallerie a Roma
- Appassionati di gastronomia e arte

CANALI DI DIFFUSIONE

- Inviti istituzionali tramite l'Ambasciata, l'Accademia e l'Istituto Cervantes per:
 - Marchi dell'ICEX e della Camera di Commercio Spagnola a Milano
 - Personalità della gastronomia italiana
 - Rappresentanti presso la FAO
- Team di comunicazione per la gestione dei social media, degli ospiti e dei rapporti con la stampa
- Sito web www.nutrireincontro.com



NUTRIRE L'INCONTRO©

Design dei contenuti: Carles Tarrassó y Mónica Gutiérrez

+34 692 590 645

CARLES@PARALLELFOOD.COM

WWW.NUTRIRELINCONTRO.COM

WWW.CARLESTARRASSO.COM

