

NUTRIRE L'INCONTRO 2024

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

SPONSOR



COLLABORATORI



Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



OCCHIPINTI

