

6° Convegno internazionale “La ragion gastronomica” Enogastronomia - Informazione - Sviluppo locale

in occasione della 35ª Sagra del baccalà

S@ntomero periodico trimestrale

18 luglio 2015 - Sant’Omero (Teramo)

Oltre l’Expò

Torna anche quest’anno l’incontro annuale con alcuni dei massimi esperti di fenomeni enogastronomici, giunto alla sesta edizione e divenuto internazionale per la presenza di relatori provenienti dall’Université de Lille-Côte d’Opal (nord della Francia), l’Institut Pasteur de Lille e dalla North Arizona University (Flagstaff, USA).

Il convegno, come di consueto a carattere multidisciplinare, avrà diversi focus di attenzione e spazierà tra diversi approcci e discipline scientifiche. Punto di partenza per riflessioni comuni sarà rappresentato dalle prospettive aperte dall’Expò di Milano per ripensare i fenomeni legati all’enogastronomia ed alla produzione agricola in termini locali e globali.

L’Expò rappresenta un momento importante di confronto anche internazionale per affrontare i problemi dell’alimentazione del pianeta e della cultura del cibo nei prossimi anni, legando insieme i temi della produzione, quelli della sostenibilità alimentare, dell’agricoltura sociale, della salute, dell’economia e dello sviluppo non soltanto locale.

È però necessario tradurre concetti e presupposti teorici in concrete formule applicative, portarle ad operare nella vita quotidiana e non sempre sarà agevole. Proprio da questa necessità scaturisce l’analisi che si vuole portare avanti in questo 6° convegno sulla Ragion Gastronomica.

Programma

sabato 18 luglio 2015 - Centro storico - Sala Marchesale

Ore 9,00/9,30 – Saluti di benvenuto

Ore 9,30/13,00

Introduce

Gabriele Di Francesco – Università “G. d’Annunzio” Chieti-Pescara

Sessione antimeridiana

Presiede Maurizio Esposito – Università di Cassino

Maria Teresa Giusti – Università “G. d’Annunzio” Chieti-Pescara

Il rancio del soldato

Ferdinando Casolaro – Università del Sannio, Benevento

Poesia, geometria e baccalà

Mariella Mercedes Herold – North Arizona University (USA)

Quinoa: the organic grain of future? (in videoconferenza)

Alessandro Porrovecchio – Université du Littoral Côte d’Opale e Institut Pasteur de Lille

La ragion gastronomica in condizioni di crisi. Lo studio EPICEES nel Nord della Francia ()*

Maria Cristina Ricciardi – Università “G. d’Annunzio” Chieti-Pescara

Dalla tavolozza alla tavola da pranzo

Francesco Galiffa – Storico del territorio

L’oca, il tacchino e San Martino

Pranzo

Ore 15,00

Sessione pomeridiana – Contributi dei dottori di ricerca in Scienze Sociali

Presiedono Ezio Sciarra e Vincenzo Corsi, Università "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara

Giovanna Di Felice - *Cultura, cibo per le Comunità*

Elisabetta D'Ambrosio - *La percezione sociale della fame*

Vanessa Russo e Valentina Savini - *Il cuoco tra professione e immagine mediatica*

David Ferrante - *Erbe spontanee e identità regionale*

Roberto Ricci - *Il pranzo degli Acquaviva*

Paolo Corvo - Università Scienze Gastronomiche Pollenzo - Bra (CN)

Presentazione del volume

"Quando il cibo si fa benessere. Alimentazione e qualità della vita" - FrancoAngeli, 2015

A cura di Paolo Corvo e Giampaolo Fassino

partecipano Ezio Sciarra- Vincenzo Corsi - Stefano Pasotti - Lucio Meglio

Cam Lecce e Jörg Grünert - Associazione Deposito de Segni

Le vie delle spezie - Reading e action painting di e con Cam Lecce e Jörg Grünert

(*) Il gruppo di ricerca che lavora sullo studio EPICEES è composto da Alessandro Porrovecchio, Philippe Masson, Elisabeth Brissieux, Denielle Pautrel, Jean-Michel Le Cerf.

domenica 19 luglio

Programma sociale

Segreteria organizzativa: Associazione Pro-Loco Sant'Omero

Lorin Cristofori: 320.9614327 - email: prolocosantomero@hotmail.it

www.prolocosantomero.it/ - Tel. e fax 086188068 -

Coordinamento Scientifico: Gabriele Di Francesco

gabrieledifrancesco@gmail.com - tel. 347.0705172

Segreteria Scientifica: Valentina Savini e Consuelo Torelli

v.savini@unich.it

Patrocini

Comune di Sant'Omero

Dipartimento di Lettere, Arti e Scienze Sociali

	Giulianova Val Vibrata
FoodsImport SpA	Ce.R.I.S. Centro per le Ricerche e gli Interventi Sociali