

“La ragion gastronomica” 8° Convegno Internazionale Palazzo de Mendoza y Alarçon - Castello - Centro Storico 15 luglio 2017 - Sant’Omero (Teramo)

- Enogastronomia e agroalimentare - Sociologia e Antropologia dell’alimentazione -
- Turismo e sviluppo locale -



Foto Walter De Berardinis

The eighth edition of the international meeting between some of the leading experts of food and wine phenomena returns this year again.

The conference, multidisciplinary as usual, will have different focus of attention and will range between different scientific disciplines and approaches. The starting point for all discussions will be represented by the cultural value of the food, from the social phenomena linked to wine and agricultural production in local and global terms.

Go back to reflect on food and nutrition wants to be an important opportunity for discussion and face historical, sociological, anthropological and communication issues, as well as related issues of health and wellness. Food, culture and society are the three key words which also link the focus of production, those of food sustainability and consumption, social agriculture, health, the economy and not just the local development.

Programma

Sabato 15 luglio - Centro Storico - Palazzo de Mendoza y Alarçon

9:00/9:30 - Apertura dei lavori - Saluti istituzionali

9:30/13:00

Introduce: Gabriele Di Francesco - Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

Sessione antimeridiana

Presiede: Maurizio Esposito - Università di Cassino e del Lazio Meridionale

Carolina Facioni - Ricercatrice ISTAT - Istituto Nazionale di Statistica - Roma

Un indicatore, molte riflessioni sull'alimentazione in Italia: il Body Mass Index degli adulti

Alessandro Porrovecchio - Université de Lille2 and Institut Pasteur de Lille

Mangiare, correre, stare bene. Strategie di resistenza responsabile nel Nord della Francia

Valentina Savini - PhD Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

Disturbi alimentari e attività fisica dei giovani ascolani. Un'indagine conoscitiva

Giovanna Di Felice - PhD Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

Disturbi alimentari nei bambini. Percorsi di educazione alla salute nella scuola primaria

Leonardo Seghetti - Docente di alta qualificazione di food processing. Oleologo

Olio e vino produzione e valorizzazione

Question time

Pranzo

15:00 - Ripresa dei lavori

Sessioni pomeridiane

Prima sessione

Presiede: Gabriele Di Francesco - Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

Cinzia Pica Smith - Department of Human Services and Rehabilitation Studies

Assumption College of Worcester (Massachusetts - U.S.A.)

"I need more time to finish my lunch". The slow food movement's influence on school lunch culture

Teresa Mazzarulli - Direttore ADSU Azienda per il Diritto alla Studio Universitario, Chieti

Mense universitarie: luoghi di relazione e aggregazione sociale

Dario Recubini - Presidente ASP Pescara

Esperienze alimentari degli ospiti dell'ASP: bimbi, anziani, immigrati

Alfonso Nori - IPSSAR Pescara - Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

La tipicità come valore aggiunto dell'enogastronomia d'Abruzzo. Un progetto di orientamento nelle scuole superiori

Vincenzo Corsi - Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

Mutamenti sociali e forme di sviluppo enoturistico

Simonetta Secondini - PhD Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

Processi di strutturazione e valorizzazione del territorio: il caso dell'enoturismo

Consuela Torelli - PhD Università "G. d'Annunzio", Chieti-Pescara

Marchio d'area territoriale, M.D.A., enogastronomia e turismo

Seconda sessione

Presiede: Paolo Corvo - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra (CN)

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

Strategie per ridurre lo spreco alimentare

Stefano Pasotti – Università “G. d’Annunzio”, Chieti-Pescara

Francesca Pia Scardigno – *PhD* Università “G. d’Annunzio”, Chieti-Pescara

Etica ed estetica del cibo nell’era del food-porn

Gianpaolo Fassino – Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo – Bra (CN)

Un vino «di antico lignaggio piemontese». Cinquecento anni di Freisa fra storia e letteratura

David Ferrante – *PhD* Università “G. d’Annunzio”, Chieti-Pescara

I sentieri digitali dello sviluppo locale

Roberto Ricci – Deputazione di Storia Patria degli Abruzzi

Tradizione e innovazione: Luigi Meloni, maestro della porchetta di Campli

Lucio Meglio – *PhD* Università di Cassino e del Lazio Meridionale

La commensalità nella tradizione monastica

Francesco Galiffa – Storico del territorio

Il formaggio fritto nella tradizione contadina

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

Rivisitazione socio-culturale di un piatto tradizionale: “Le virtù”

Question time

Azione di teatro di strada dallo spettacolo “*La distanza dalla luna*” di e con Cam Lecce e Jörg Grünert – “Deposito dei Segni”

Conclusione del convegno

Segreteria Organizzativa: Associazione Pro-Loco Sant’Omero

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

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

Organizzazione e coordinamento scientifico: Gabriele Di Francesco

gabrieledifrancesco@gmail.com - tel. 347.0705172

Segreteria Scientifica: Valentina Savini and Consuelo Torelli

v.savini@unich.it