

Sant'Omero. "La ragion gastronomica" 9° Convegno Internazionale

Palazzo de Mendoza y Alarçon - Castello - Centro Storico

20-21-22 luglio 2018 - Sant'Omero (Teramo)

[Programma_Convegno_SantOmero_21_luglio_2018](#)

La nona edizione dell'incontro internazionale sul tema de "La Ragion Gastronomica" si svolgerà dal 20 al 22 luglio 2018 nelle sale del Palazzo de Mendoza y Alarçon al Castello di Sant'Omero.

La conferenza, a carattere multidisciplinare, avrà diversi focus di attenzione e spazierà tra diverse discipline e approcci scientifici.

Tornare a riflettere su cibo e nutrizione vuole essere un'occasione importante per affrontare e discutere questioni storiche, sociologiche, antropologiche e comunicative, nonché i problemi correlati alla salute e al benessere.

Cibo, cultura e società sono le tre parole chiave che si collegano alla produzione, alla sostenibilità ed al consumo alimentare, all'agricoltura, alla salute, all'economia, al mondo della produzione e della trasformazione dei prodotti, allo sviluppo locale ed alla qualità della vita.

Il punto di partenza per tutte le discussioni sarà rappresentato dal valore culturale del cibo, dai fenomeni sociali legati al vino e alla produzione agricola in termini locali e globali. Saranno presenti esperti di fenomeni legati all'alimentazione, all'enogastronomia, alla produzione ed alla trasformazione, alla sostenibilità ed alla salute alimentare, alla sociologia ed all'antropologia del cibo.

Il programma si articolerà secondo il seguente programma di massima

Venerdì 20 luglio - Sala riunioni della Pro-Loce di Sant'Omero

Dalle ore 16,00 = Arrivo dei partecipanti e accoglienza

18,00/20,00 = Riunione preliminare (Tavola rotonda)

Sabato 21 luglio - Centro Storico - Palazzo de Mendoza y Alarçon

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

9:30/13:30

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

Sessione antimeridiana

Presiede: Costantino Cipolla – Università di Bologna

Francesco Vespasiano – Università del Sannio, Benevento

(Il cibo come resistenza del sociale)

Carolina Facioni – Sociologa ISTAT

(Un’analisi degli stili alimentari in Italia: evoluzione e prospettive)

Virgilio Cesarone – Docente di Filosofia Morale – Università “G. d’Annunzio” Chieti-Pescara

(La dietetica Nietzscheana. Come si nutre il Superuomo)

Giovanni Gasbarrini – Professore emerito di Medicina interna nell’Università Cattolica di Roma

(Il baccalà e il peperoncino alimenti per la salute)

Alfonso Nori – IPSSAR Pescara – Università “G. d’Annunzio”, Chieti-Pescara

(Percorsi interdisciplinari della cultura enogastronomica negli Istituti Alberghieri)

Daniele Di Giuseppe – Tecnologo alimentare e imprenditore

(L’agricoltura di oggi, esperienza di un agricoltore artigiano)

Question time

Pranzo

15:00 – Ripresa dei lavori – *Sessione pomeridiana*

Presiede: Alessandro Porrovecchio – Université ULCO Dunkerque

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

(L’azienda agricola polifunzionale)

Chiara Trulli - Vicesindaco di Spoltore

(Il possibile ruolo degli amministratori locali nella promozione delle produzioni enogastronomiche dei territori)

Michele Samuele Borgia - Docente di Economia Aziendale Università "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara

(La ricerca del giusto posizionamento nella commercializzazione di olio d'oliva presso i mercati dell'Estremo Oriente)

Nico Bortoletto - Università di Bologna

Attrattori territoriali artificiali e turismo enogastronomico: alcune evidenze empiriche in Abruzzo

Michele Filippo Fontefrancesco - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra (CN)

(Sviluppo rurale e nuove tipicità. Nocciole, gastronomia e patti di filiera nel territorio alessandrino)

Monica Di Pillo - Giornalista enogastronomica

(Comunicare il cibo)

Francesco Di Nisio - presidente AIDOSP

(Comunichiamo globale, mangiamo locale)

Nicolino Farina - giornalista - Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche

Quando i pastori d'Abruzzo incontrarono il mare

Francesco Galiffa - storico del territorio

La colazione per il contadino

David Ferrante - PhD in Scienze Sociali Università "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara

Il nocino di San Giovanni

Giampaolo Fassino - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra (CN)

(Patrimoni gastronomici nell'Italia rurale. Sulle tracce di Frédéric Lullin de Chateauxvieux (1812-1813))

Alessandro Porrovecchio - Conclusioni

Question time

Presentazione del romanzo *D'amore e baccalà* di Alessio Romano

L'autore ne discute con Gabriele Di Francesco

Performance/azione teatrale di e con Jörg Grünert e Cam Lecce - "Deposito dei Segni"

Costantino Cipolla - Incontro su "La grande cucina abruzzese"

Domenica 22 luglio - Sala riunioni della Pro-Loco di Sant'Omero

9:30/12:00

La ragion gastronomica in prospettiva tra turismo del gusto e produzione agro-alimentare.

Riunione conclusiva

Conclusione del convegno

Segreteria Organizzativa: Associazione Pro-Loco Sant'Omero - email: gdfunpliabruzzo@gmail.com

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

Organizzazione e coordinamento scientifico: Gabriele Di Francesco

gabrieledifrancesco@gmail.com - tel. 347.0705172

Segreteria Scientifica: Valentina Savini e Consuelo Torelli

valentinasvn@gmail.com