



Gastronomia: a Roma il Congresso "Nutrire l'incontro 2024"

Roma - 05 set 2024 (Prima Pagina News) **Appuntamento alla Reale Accademia di Spagna dal 29 settembre al 1 ottobre.**

Dal 29 settembre al 1° ottobre si terrà alla Reale Accademia di Spagna a Roma (Piazza di S. Pietro in Montorio, 3) l'evento "Nutrire l'incontro" 2024. Il congresso, creato nel 2023 su proposta del gastronomo Carles Tarrassó e con 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 con il fine di esplorare i linguaggi estetici della gastronomia. Sfruttando il rapporto unico della città di Roma, della sua storia e dei suoi spazi architettonici e naturali con i sistemi alimentari, Nutrire l'Incontro affronta la gastronomia dal punto di vista artistico, culturale ed ecosistemico. L'obiettivo è promuovere gli scambi culturali e rafforzare le identità condivise tra Spagna e Italia, anche nel contesto europeo e globale. Questo congresso celebra la gastronomia non solo come disciplina estetica, ma anche come strumento politico, capace di comunicare emozioni e messaggi che riflettono la vita pubblica e privata attraverso il cibo. Insularità: incroci di singolarità gastronomiche Quest'anno, il Congresso utilizzerà la metafora delle isole per esplorare territori con una gastronomia unica, come le Isole Canarie, il Piemonte, la Sicilia e il Paese Basco. Non si tratta di luoghi isolati, ma di regioni che ricevono influenze diverse, che conservano e trasformano nel tempo, promuovendo la creatività gastronomica attingendo al territorio e ai suoi cittadini. Saranno presentati progetti gastronomici spagnoli e italiani che si distinguono per l'innovazione e il legame con l'arte, la biodiversità o la cittadinanza. Per esempio, El Bulli di Ferran Adrià, che da ristorante sulla spiaggia di un piccolo villaggio della costa catalana è diventato una rivoluzione culinaria che ha stabilito legami con la scienza, l'arte e il design. Degna di nota anche l'azienda vinicola siciliana di Arianna Occhipinti, che preserva l'identità e l'originalità del luogo d'origine attraverso un'attenzione particolare al vino naturale. Arianna ritiene che l'identità agricola della Sicilia si sviluppi in modo naturale, guidata dalla natura. Unione culturale e cittadinanza attraverso i sapori Durante le giornate dell'evento, sarà messa in evidenza anche la storia delle relazioni intessute nel sud dell'Europa attraverso lo scambio gastronomico. La cucina, infatti, funge da ponte tra culture diverse, creando spazi di incontro, scambio e interazione. In un mondo sempre più globalizzato, il cibo favorisce la comprensione reciproca e rafforza i legami tra comunità e nazioni, rompendo barriere e avvicinando le persone. La gastronomia, con la sua capacità di adattarsi e incorporare influenze varie, rappresenta un elemento dinamico di cittadinanza e scambio interculturale, capace di creare connessioni e integrare diversità. Per questo motivo, si può parlare di diplomazia gastronomica. Ci saranno tre linee di lavoro per esplorare i sistemi alimentari: 1. Arte e Gastronomia "La storia Artistica di El Bulli" de Ferrán Adrià e Vicente Todolí. "Gastronomia ed estetica", l'apprezzamento estetico del cibo di Nicola Perullo, Jessica Jaques e Gerard Vilar. 2. Territorio e Biodiversità Degustazione di vini endemici dalle Isole Canarie e dalla Sicilia, esplorando la loro unicità e

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



caratteristiche distintive da Carmelo Peña e Arianna Occhipinti. Ruta Botanica: Percorso botanico attraverso le piante alimentari e gli alberi della storica Villa Doria Pamphilj, guidato da Antimo Palumbo. 3. Cittadinanza e Cultura Showcooking: Travesías Isleñas Un viaggio attraverso le cucine delle isole spagnole e italiane, esplorando i concetti di endemico e nativo, originario e interculturale, con John Regefalk dal Basque Culinary Center. Blocco conferenze: Food Design: Trasformazione Culturale attraverso la Gastronomia. Elsa Yranzo e Sonia Massari discuteranno su come il food design può trasformare culturalmente la società.

(Prima Pagina News) Giovedì 05 Settembre 2024

KRIPTONEWS Srl. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS/AGENZIA DELLE INFRASTRUTTURE

Registrazione Tribunale di Roma 06/2006

Sede legale: Via Giandomenico Romagnosi, 11 /a
redazione@primapaginanews.it