



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

*ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA*

DELEGAZIONE MILANO NAVIGLI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

CONVEGNO:



FILOSOFIA DELLA CUCINA ED ESTETICA DELLA TAVOLA:

UN UNICO MONDO, IN DIVENIRE

SABATO, 22 NOVEMBRE 2014, ORE 09,30
SALA DI RAPPRESENTANZA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
VIA FESTA DEL PERDONO, N. 7 - MILANO

Con il patrocinio di:



**LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015**
COMITATO SCIENTIFICO
DEL COMUNE DI MILANO



La **DELEGAZIONE MILANO NAVIGLI** dell'**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA** e l'**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**, a pochi mesi dall'inizio di EXPO, organizzano un convegno per fare il punto sull'evoluzione del pensiero di cucina e per approfondire l'evoluzione dei canoni estetici che accompagnano questa trasformazione, dalla tavola, al design dei cibi e delle stoviglie.

La prima parte del convegno sarà l'occasione per comprendere il mondo dell'alimentazione sia attraverso i fondamenti del pensiero filosofico contemporaneo, intervento del Professor Maria Canella, sia come punto di vista di uno chef di fama internazionale, il Signor Enrico Bartolini, chef del ristorante Devero di Cavenago di Brianza, sia come percezione di un critico di gastronomia, Dottor Enzo Vizzari, Direttore delle Guide de L'Espresso.

La seconda parte del convegno è invece mirata ad approfondire la dimensione estetica, la forma della cucina intesa non solo come presentazione ma anche modo di essere: un aspetto che, nella città della moda e del design, viene ad avere un significato del tutto peculiare ed unico.

Il Professor Elio Franzini, docente di Estetica all'Università degli Studi di Milano, il Professor Marco Turinetto, docente di Strategie e sviluppo del brand al Politecnico di Milano, il Professor Arch. Maria Antonietta Esposito, docente di Gestione del progetto all'Università degli Studi di Firenze e il Professor Elisabetta Cianfanelli, docente di Industrial design all'Università degli Studi di Firenze, approfondiranno rispettivamente i canoni estetici della tavola nell'insieme, e nel dettaglio delle stoviglie e del cibo.

Seguiranno le conclusioni del Dott. Paolo Petroni, Presidente del Centro studi dell'Accademia Italiana della Cucina "Franco Marengi" e un saluto del Prof. Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina.

PROGRAMMA:

09,30 AVV. GIOVANNI BATTISTA SPEZIA, DELEGATO DELLA DELEGAZIONE MILANO NAVIGLI: INTRODUZIONE, SALUTO AI PRESENTI E RINGRAZIAMENTI

PRIMA PARTE, *“FILOSOFIA DELLA CUCINA”*:

09,45 PROF. MARIA CANELLA, DOCENTE DI STORIA E DOCUMENTAZIONE DELLA MODA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO - *“GLI ITALIANI A TAVOLA. CIBO E CONSUMI TRA TRADIZIONE E FUTURO”*

10,10 SIG. ENRICO BARTOLINI, CHEF DEL RISTORANTE DEVERO ó CAVENAGO DI BRIANZA ó *“UN CLASSICO CONTEMPORANEO”*

10,35 DOTT. ENZO VIZZARI, DIRETTORE DELLE GUIDE DE L'ESPRESSO - *LA “NUOVA CUCINA ITALIANA”*

11,00 *BREAK*

SECONDA PARTE, *“ESTETICA DELLA TAVOLA”*:

11,15 PROF. ELIO FRANZINI, DOCENTE DI ESTETICA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO ó *“IL GUSTO DELLA TAVOLA”*

11,40 PROF. MARCO TURINETTO, DOCENTE DI STRATEGIE E SVILUPPO DEL BRAND, POLITECNICO DI MILANO, ó *“IL DESIGN E IN TAVOLA”*

12,05 PROF. ARCH. MARIA ANTONIETTA ESPOSITO, DOCENTE DI GESTIONE DEL PROGETTO, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE ó *“CIBO E CUPOLE”*

PROF. ELISABETTA CIANFANELLI, DOCENTE DI INDUSTRIAL DESIGN, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE ó *“CONNESSIONI DI GUSTO”*

12,30 DOTT. PAOLO PETRONI, PRESIDENTE DEL CENTRO STUDI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA "FRANCO MARENGHI": CONCLUSIONI

12,40 PROF. GIOVANNI BALLARINI, PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA: SALUTO