

NARRATI DI GASTRONOMIA - Il valore educativo del cibo

Firenze, 17 marzo 2017

1° CONVEGNO NAZIONALE DI ENOGASTRONOMIA

per i docenti degli Istituti Alberghieri

Firenze, 17 marzo 2017

Convitto della Calza | Piazza della Calza, 6 | ore 10-18

Il valore educativo del cibo rappresenta oggi una recente conquista del sapere scientifico. Una conoscenza che sempre più viene declinata sul piano della narrazione. Il cibo si offre come uno straordinario mezzo per conoscere ed interpretare olisticamente l'uomo e la sua umanità, così come per comprendere meglio il pianeta. Educare al cibo è, dunque, saper narrare la gastronomia, gli alimenti, la terra. Da qui si apre un nuovo orizzonte formativo, che guarda in primo luogo agli istituti alberghieri e, più in generale, al mondo della Scuola come luogo privilegiato dei nuovi gastronomi.

Il convegno "Narrati di gastronomia" offre ai docenti provenienti da tutt'Italia un contributo olistico per meglio comprendere ed interpretare la loro missione educativa, alla luce delle più innovative conoscenze che oggi le scienze gastronomiche ci offrono. Le relazioni di studiosi e protagonisti dell'orizzonte gastronomico nazionale intendono fornire alcuni elementi teorici e metodologici per la comprensione di una nuova narrazione del cibo che interpreta la gastronomia come elemento radicato nella cultura e nella società, motore di sviluppo e di nuova conoscenza del territorio.

NARRATI DI GASTRONOMIA *Il valore educativo del cibo*

1° CONVEGNO NAZIONALE DI ENOGASTRONOMIA

per i docenti degli Istituti Alberghieri

Firenze, 17 marzo 2017

Convitto della Calza Piazza della Calza, 6 | ore 10-18

Programma

inizio registrazione partecipanti 9:30

INTRODUCE

Carlo Petrini PRESIDENTE DI SLOW FOOD

INTERVENGONO

- Piercarlo Grimaldi [ANTROPOLOGO], "Narrati di Gastronomia: il cibo, un patrimonio materiale e immateriale"
- Paolo Corvo [SOCIOLOGO], "Il cibo come consumo critico e sostenibile"
- Michele Fino [GIURISTA], "La norma della qualità: un percorso tra storia e diritto"
- Silvio Greco [BIOLOGO], "Dato delle risorse rinnovabili marine: scegliere il cibo, gesto gastronomico o gesto politico?"
- Marino Niola e Helga Sanità [ANTROPOLOGI], "Raccontare la dieta mediterranea: L'esperienza di ricerca del MedEatResearch e i Granai del Mediterraneo"
- Nicola Perullo [FILOSOFO], "Educare al gusto, educare con il gusto"
- Andrea Pezzana [DIETOLOGO], "Narrare il cibo per guadagnare salute"
- Andrea Pieroni [ETNOBOTANICO], "Etnobotanica gastronomica: un ponte tra scienze umane e scienze naturali?"
- Davide Scabin [CHEF], "Una vita di gastronomia"

ABSTRACT DEGLI INTERVENTI

Piercarlo Grimaldi - “Narrati di Gastronomia: il cibo, un patrimonio materiale e immateriale”

Abstract

La relazione approfondisce il tema della gastronomia come patrimonio che sta alla base dello sviluppo evolutivo dell’uomo e del suo farsi di umanità. Il cibo è il sostrato simbolico più profondo dei miti e dei riti che scandiscono il calendario della vita dell’uomo. Nella società post-moderna esso diventa parte costitutiva dell’orizzonte cognitivo umano, poiché recupera i tratti affettivi e identitari che l’uomo della complessità dissipa quotidianamente nel trascorrere tra tempi e spazi sociali e produttivi differenti.

Paolo Corvo - “Il cibo come consumo critico e sostenibile”

Abstract

Il consumo di cibo sta attraversando profondi cambiamenti, legati alle dinamiche della globalizzazione, ai processi di individualizzazione, alla crisi socioeconomica. Un aspetto di particolare rilevanza riguarda la crescente attenzione per forme di consumo critico e sostenibile, che si manifesta nella diffusione dei farmers markets, degli alimenti a km 0, degli orti urbani, del mercato equo e solidale.

Michele A. Fino:

“La norma della qualità: un percorso tra storia e diritto”

Abstract

Prima della fine del XIX secolo si gettano le basi dell’idea di tutela della provenienza del prodotto alimentare di qualità che, in modi assai diversi, fiorirà sulle due sponde dell’Atlantico. Se oggi origine geografica e qualità sembrano inscindibili per gli Europei e sono alla base di istituti quali DOP e IGP, mentre negli USA siamo ben lungi da un’analogia sensibilità, con tutte le conseguenze del caso, lo dobbiamo ad una successione di eventi e fatti normativi che rappresentano una storia misconosciuta.

Silvestro Greco - “Dato delle risorse rinnovabili marine: scegliere il cibo, gesto gastronomico o gesto politico?”

Abstract

Dal 3 aprile dell’anno in corso è finita in Italia la disponibilità di pescato ed è necessario ricorrere alle importazioni, questo per il calcolo del “Fish dependence day 2016”. Le “risorse” nazionali si esauriscono sempre prima: siamo a soli 100 giorni circa di “indipendenza ittica”. La relazione mette in evidenza come i consumatori possono fare molto, iniziando, ad esempio, a scegliere cosa, come e dove acquistare il pesce.

Marino Niola e Helga Sanità - “Raccontare la dieta mediterranea: L’esperienza di ricerca del MedEatResearch e i Granai del Mediterraneo.”

Abstract

L’intervento ripercorre le tappe fondamentali dell’elaborazione poetica e della storia della dieta mediterranea intesa come “stile di vita” e patrimonio UNESCO. Saranno inoltre presentate alcune video-interviste raccolte dal MedEatResearch dell’Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa.

Nicola Perullo - "Educare al gusto, educare con il gusto"

Abstract

Un’educazione alla gastronomia efficace e completa richiede necessariamente l’esperienza diretta. Ma questa deve intendersi come un’“osservazione partecipata” nella quale si diventa capaci di osservare e descrivere i processi di cui si è parte. Per questo, occorre non solo educarsi attraverso i sensi, a riconoscere i contenuti e gli oggetti dell’esperienza, ma anche educarsi all’attenzione per l’esperienza gustativa come tale.

Andrea Pezzana - “Narrare il cibo per guadagnare salute”

Abstract

La scelta del cibo delinea il profilo della dieta di un individuo. Non è solo una scelta estetica ma un dato profondamente legato allo sviluppo della salute. In un mondo di mass media e pubblicità di massa, le scelte sono spesso figlie di una parziale informazione. Ecco che trovare nuove strategie per narrare il cibo diventa un passo fondamentale per indirizzare verso scelte più sicure, capaci di dare garanzie salute e futuro.

Andrea Pieroni - “Etnobotanica gastronomica: un ponte tra scienze umane e scienze naturali?”

Abstract

Questo intervento avrà lo scopo di presentare la storia, i principi di base, le concettualizzazioni e le metodologie dell'etnobiologia, intesa come la scienza che si occupa con le strettissime interazioni tra le società umane ed il mondo naturale e soprattutto il significato dell'etnobotanica (la scienza del rapporto tra piante ed umani), affrontato da entrambe le prospettive antropologiche ed ecologiche e la sua importanza all'interno dei saperi tradizionali ecologici/gastronomici.

Cercherò di mostrare le traiettorie più innovative della ricerca etnobotanico-gastronomica contemporanea e la loro rilevanza nel food scouting e per la gestione sostenibile delle risorse naturali e lo sviluppo rurale.

Davide Scabin - “Una vita di gastronomia”

Abstract

La storia di vita di uno chef offre inedite narrazioni di gastronomia, tratteggiando le trasformazioni del gusto, delle tecniche, della società. Il racconto autobiografico dell'esperienza di rilievo internazionale dell'autore diventa quindi la base per raccontare l'affermarsi di un modo di pensare la gastronomia che sta segnando l'orizzonte del nuovo Millennio.

Biografie dei relatori

PAOLO CORVO

Paolo Corvo è ricercatore in Sociologia generale e Metodologia della ricerca sociale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, dove insegna sociologia dell'ambiente e del territorio. Si occupa anche di tematiche relative al rapporto tra prodotti tipici, economie locali e sostenibilità, ai processi di globalizzazione e alle dinamiche della società civile; ha svolto attività di ricerca e di formazione per enti pubblici e privati su temi riguardanti il turismo e lo sviluppo socioeconomico del territorio, le politiche sociali, il terzo settore.

MICHELE A. FINO

Michele Antonio Fino è professore associato di fondamenti del Diritto europeo presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche dal 2011. Nato a Revello (CN), laureato in Giurisprudenza a Torino, è diventato dottore di ricerca in Diritto romano e Metodo comparativo all'Università di Ferrara, nel 2002. Ha lavorato presso l'Università del Piemonte Orientale e l'Università della Valle d'Aosta. È membro della Società Italiana di Storia del Diritto e dell'ARISTEC. È membro del Comitato Tecnico Scientifico del Centro Ricerche Viticoltura di Montagna.

SILVESTRO GRECO

Silvestro greco è consulente del Ministero dell'Ambiente della tutela del Territorio e del mare e docente presso l'Università degli Studi di scienze gastronomiche. È biologo marino interessato nel campo della conservazione degli habitat e della biodiversità. Pubblica i suoi lavori su riviste nazionali e internazionali e si occupa di divulgazione scientifica su pesca, acquacoltura, biodiversità, aree marine protette, ecologia marina, eco-tossicologia, bonifiche e rifiuti. È membro del comitato scientifico di WWF Italia e responsabile ambiente di Slow Food Italia. È stato assessore regionale all'Ambiente della Regione Calabria.

PIERCARLO GRIMALDI

Piercarlo Grimaldi è professore ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Dall'ottobre 2011 è Rettore dello stesso Ateneo. Già membro della Commissione Nazionale dei beni demo-etno-antropologici, si occupa di patrimonializzazione dei beni culturali immateriali. È ideatore e responsabile scientifico dei Granai della Memoria, progetto premiato nel 2016 dalla Commissione Europea per il contributo alla ricerca nel campo della preservazione dei patrimoni culturali.

MARINO NIOLA

Marino Niola è professore ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa e coordinatore del Laboratorio di Antropologia Sociale di tale ateneo. È il coordinatore del gruppo di ricerca Granai del Mediterraneo, promosso all'interno del progetto Granai della Memoria. La sua ricerca indaga il rapporto tra tradizione e mutamento culturale nelle società contemporanee, la persistenza del mito, le forme simboliche dell'immaginario globale, le passioni, paure ed ansie nell'immaginario contemporaneo. In tale ambito ha investigato le forme della gastronomia contemporanea.

NICOLA PERULLO

Nicola Perullo è professore associato di Estetica all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Ha conseguito l'abilitazione a professore ordinario nel 2013. Si è occupato di filosofia del linguaggio ordinario e di Wittgenstein, di decostruzione e di Derrida, di estetica del '700 e di Vico. Nell'ultimo decennio il percorso si è indirizzato ad analizzare, descrivere e teorizzare rapporti tra pensiero filosofico e cibo, per introdurre la possibilità di un'estetica del gusto e della gastronomia. È ideatore di importanti manifestazioni di rilievo internazionale come Cheese, il Salone del Gusto di Torino e Terra Madre

CARLO PETRINI

Carlo Petrini è il fondatore di Slow Food. È Presidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e di Slow Food International e Terra Madre. Il suo impegno politico e scientifico si è mosso nella direzione della valorizzazione delle produzioni e delle specificità locali di fronte all'appiattimento dettato dalla globalizzazione. In particolare, il suo messaggio si è legato al mondo del cibo e dell'ideale del buono, pulito e giusto.

ANDREA PEZZANA

Andrea Pezzana è docente di Dietetica e nutrizione umana presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e l'Università degli Studi di Torino. È Dirigente Medico presso l'ASL Torino 2, direttore della Struttura Dipartimentale di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Torino Nord Emergenza - San Giovanni Bosco. La sua ricerca approfondisce il nesso tra cibo e salute.

ANDREA PIERONI

Andrea Pieroni è ordinario di Scienze della Biodiversità Alimentare, Etnobotanica ed Etnobiologia. Si è formato come botanico farmaceutico all'Università di Pisa, all'Università di Anversa e all'Università di Bonn. Ha lavorato presso l'Università di Londra e l'Università di Bradford in Inghilterra. È stato Presidente della International Society of Ethnobiology ed è fondatore ed Editor-in-Chief del Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. È membro del board di diverse associazioni etnoscientifiche e riviste internazionali.

HELGA SANITA'

Helga Sanità è docente di antropologia presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa. Studia le dinamiche di patrimonializzazione e di re-invenzione della tradizione e le politiche

identitarie. È titolare del corso di Antropologia del Patrimonio ed è Direttrice di ricerche presso il MedEatResearch.

DAVIDE SCABIN

Davide Scabin è chef del ristorante Combal.Zero di Rivoli (TO). Gastronomo che più di altri ha legato la sua cucina con il tema della ricerca e della combinazione dei saperi tradizionali con le nuove con la modernità e la fantasia del presente. E' ospite fisso di trasmissioni televisivi nazionali.