



“MORTAI & PESTELLI NELLA CULTURA ALIMENTARE DEI POPOLI”

1° Meeting Internazionale Esperienziale di Genova

Genova Palazzo della Borsa lunedì 14 marzo 2016 ore 9.00/18.00

PROGRAMMA (aggiornato alla data del 10 marzo)

8.30 – 9.00. RECEPTION

Prima sessione (ore 9-10.45)

- 9.00 – 9.30** **ROBERTA PINOTTI, Ministro della Difesa Italiano**
MARCO DORIA, Sindaco di Genova
Saluti istituzionali
- 9.30 – 9.45** **PAOLO ODONE, Presidente Camera di Commercio di Genova e Unioncamere Liguria**
Benvenuto. Dall'economia del pesto, al mortaio, come icona di Genova e della Liguria
- 9.45 – 10.00** **STEFANO MAI, Assessore all'Agricoltura Regione Liguria**
Territorio, cultura alimentare e sviluppo agricolo in Liguria
- 10.00 – 10.15** **CARLA SIBILLA, Assessore al Turismo e alla Cultura Comune di Genova**
Cultura alimentare, immagine del territorio e promozione turistica
- 10.15 – 10.30** **ENRICO ARCURI, Capo Segreteria Tecnica del Ministero dell'Agricoltura**
Prodotti agro alimentari come beni culturali, dieta mediterranea
- 10.30 – 10.45** **ROBERTO PANIZZA, Presidente dell'Associazione Culturale Palatificini**
Il senso della direzione tra passato e futuro della cultura alimentare italiana. 12 anni di storia del Campionato.

Seconda sessione (10.50 – 13.00)

- 10.50 – 11.20** **RAFAEL GIMENA MOLINA, JUAN ANTONIO RUBIES PEREZ. Esperti di alimentazione. Catalogna (Spagna).**
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione della regione catalana (testimonianza e live cooking)
- 11.20 – 11.40** **ANTONIO GUERCI. Antropologo. Cattedra UNESCO. Università di Genova.**
Il cibo per il corpo, il cibo per la mente.
- 11.40 – 12.10** **SAMIRA ZGHEIB e CARMEL MHANNA. Università Libanese Americana a Beirut.**
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione libanese e medio orientale (testimonianza e live cooking)
- 12.10 – 12.30** **ANTIDA GAZZOLA. Sociologa. Università di Genova.**
Consuetudini sociali e alimentazione
- 12.30 – 13.00** **GUNNAR NAGELL-DAHL. Storico dell'alimentazione. Regione di Hordaland (Norvegia).**
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione dei paesi scandinavi (testimonianza e live cooking)

13.00 -14.00 LIGHT LUNCH CON PRODOTTI LIGURI E DEI PAESI OSPITI

Terza sessione (14.00 – 15.30)

- 14.00 – 14.20** **SERGIO ROSSI. Storico delle tradizioni gastronomiche liguri.**
Storia e cultura del Pesto in Liguria
- 14.20 – 14.50** **ALBERTO LOPEZ DE IPIÑA SAMANIEGO e AITOR BASTERRA. Slow Food Spagna.**
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione dei Paesi Baschi (testimonianza e live cooking)
- 14.50 – 15.10** **SARA DI PAOLO. Associazione Culturale Palatifini.**
Tipi e usi diversi di mortai e pestelli nelle cucine popolari del mondo
- 15.10 – 15.30** **MICHAEL SINGLETON. Antropologo. Emerito dell'Università Cattolica di Louvain.**
Il mortaio e il pestello – a che prezzo (africano)?

Quarta sessione (15.30 – 17.00)

- 15.30 – 15.50** **FEDERICA PASCALI. Medico Alimentarista. Igiene degli alimenti e della nutrizione.**
Dieta mediterranea, salute e qualità della vita.
- 15.50 - 16.10** **MARCEL DEVAUX. Esperto di strategia territoriale. MDX Lione (Francia)**
La funzione di un prodotto "grilletto". La bella storia del Pesto.
- 16.10 – 16.30** **SERGIO DI PAOLO. Associazione Culturale Palatifini.**

Conclusioni e prospettive

16.30 -16.40 ASSOCIAZIONE CULTURALE PALATIFINI.
Presentazione del video sul Pesto Genovese al mortaio

16.40 – 17.00 ROBERTO PANIZZA. Associazione Culturale Palatiferi
Il Pesto Genovese al Mortaio (live cooking)

17.00 – 18.00 GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP.
GARA ELIMINATORIA VALIDA PER IL VI° CAMPIONATO DEL MONDO

ALTRE INFORMAZIONI

9.00 – 18.30 CARTOON SULL'ALIMENTAZIONE NEL MONDO CONCORSO INTERNAZIONALE 2012

9.00 – 18.30 MOSTRA DEGLI ANTICHI MORTAI DELLE FAMIGLIE GENOVESI (a cura di Maurizio Valle)