



“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 8 marzo)

8.30 – 9.00. RECEPTION

Prima sessione (ore 9-10.35)

- 9.00 – 9.30.** **ROBERTA PINOTTI** (Ministro della Difesa). **MARCO DORIA** (Sindaco di Genova) (interventi in corso di definizione)
- 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 – 10.40** **ROBERTO PANIZZA**. Presidente dell'Associazione Culturale Palatifici
Il senso della direzione tra passato e futuro della cultura alimentare italiana. 12 anni di storia del Campionato.

Seconda sessione (10.40 – 12.00)

- 10.40 – 11.10 RAFA GIMENA MOLINA, ANTONI RUBIES. Esperti di alimentazione. Catalogna (Spagna)**
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione della regione catalana (testimonianza e live cooking)
- 11.10 – 11.30 ANTONIO GUERCI. Antropologo. Cattedra UNESCO. Università di Genova.**
Il cibo per il corpo, il cibo per la mente.
- 11.30 – 12.00 GUNNAR NAGELL-DAHL . Storico dell'alimentazione. Hordaland Region (Norway)**
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione dei paesi scandinavi (testimonianza e live cooking)

Terza sessione (12.05 – 12.55)

- 12.05 – 12.25 ANTIDA GAZZOLA. Sociologa. Università di Genova.**
Consuetudini sociali e alimentazione
- 12.25 – 12.55 SAMIRA ZGHEIB e CARMEL MHANNA. Lebanese American University di Beirut.**
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione libanese e medio orientale (testimonianza e live cooking)

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

Quarta sessione (14.00 – 15.25)

- 14.00 – 14.20 SERGIO ROSSI. Storico delle tradizioni gastronomiche liguri**
Storia e cultura del Pesto in Liguria
- 14.20 – 14.40 ENRICO ARCURI. Capo Segreteria Tecnica del Ministero dell'Agricoltura**
Prodotti agro alimentari come beni culturali, dieta mediterranea ()*
- 14.40 – 15.10 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)
- 15.10 – 15.25 SARA DI PAOLO. Associazione Culturale Palatiferi**
Tipi e usi diversi di mortai e pestelli nelle cucine popolari del mondo

Quinta sessione (15.30 – 17.15)

15.30 – 15.50 MICHAEL SINGLETON. Antropologo. Emerito dell'Università Cattolica di Louvain.
Il mortaio e il pestello – a che prezzo (africano)?

15.50 – 16.10 FEDERICA DE PASCALI. Medico Alimentarista . Università di Genova
Dieta mediterranea, salute e qualità della vita ().*

16.10 - 16.30 MARCEL DEVAUX. Esperto di strategia territoriale. MDX Lyon
La funzione di un prodotto "grilletto". La bella storia del Pesto.

16.30 – 16.45 SERGIO DI PAOLO. Associazione Culturale Palatiferi
Conclusioni e prospettive

16.45 – 17.00 ROBERTO PANIZZA. Associazione Culturale Palatiferi
Il Pesto Genovese al Mortaio (live cooking)

(*) titoli provvisori

17.00 – 18.00 PESTO WORLD CHAMPIONSHIP.

GARA ELIMINATORIA VALIDA PER IL VI° CAMPIONATO DEL MONDO

ALTRE INFORMAZIONI

8.30 – 18.30 CARTOON SULL'ALIMENTAZIONE NEL MONDO CONCORSO INTERNAZIONALE 2012

8.30 – 18.30 MOSTRA DEGLI ANTICHI MORTAI DELLE FAMIGLIE GENOVESI (a cura di Maurizio Valle)