

Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[Ravennanotizie.it](#) | [Faenzanotizie.it](#) | [Lugonotizie.it](#) | [Romagnanotizie](#)

il quotidiano della tua città in tempo reale

[Cronaca](#) | [Politica](#) | [Economia](#) | [Sport](#) | [Enogastronomia](#) | [Cultura](#) | [Altro](#)

Venerdì 18 Novembre 2016

[Newsletter](#) / [RSS](#) / [SCRIVI ALLA REDAZIONE](#)
[Impara l'inglese](#)
[Impara il tedesco](#)
[Impara il francese](#)
[Impara lo spagnolo](#)
[Impara il portoghese](#)
[altre lingue](#)
www.babbel.com

SCEGLI E PRENOTA
SUL SITO

RITIRA E PAGA
IN NEGOZIO



COMMUNITY

[La posta dei lettori](#)
[Redazione diffusa](#)
[La città che...](#)
[L'opinione](#)
[Le interviste](#)
[Video](#)
[Info utili](#)
[GiovinBacco](#)
[Il parere dei lettori](#)
[Homepage](#) > [Società](#)

"Tradizione e nutrizione", domani un convegno a Milano Marittima

 Venerdì 18 Novembre 2016 - [Cervia](#)

Promosso dalla Accademia Italiana della Cucina, si terrà al Palace Hotel dalle 17

La Delegazione Cervia-Milano Marittima dell'**Accademia Italiana della Cucina** presenta il convegno **"Tradizione e nutrizione"**, che si terrà **sabato 19 novembre** alle 17 al Palace Hotel di Milano Marittima.

Con **Valeria Mosca**, esperta di foraging e alimurgia, si parlerà di nuove prospettive legate all'utilizzo del **cibo selvatico in cucina**, secondo un approccio teso a ritrovare un rapporto diretto con le materie prime e con la terra. **Claudio Cavallotti**, archeologo del cibo, ripercorrerà l'evoluzione delle abitudini e delle tradizioni in cucina, riflettendo sulla presenza delle **tracce del passato** anche nella cultura culinaria dei nostri giorni.

Gerlando Davide Schembri, medico nutrizionista primario e referente di numerose Linee Guida Nazionali in Nutrizione, proporrà invece una analisi sul rapporto tra **nutrizione e tradizione**, soffermandosi anche su alcuni **falsi miti** legati all'alimentazione. Il rapporto tra **uomo e cibo** e in particolare sui meccanismi che ci inducono alla scelta dei cibi sarà infine al centro dell'intervento di **Giovanni Ballarini**, presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina.

Una serata che conferma l'impegno della Accademia della Cucina Italiana nella promozione di iniziative per diffondere e valorizzare la cucina italiana e le sue tradizioni. Attraverso gli interventi di alcuni studiosi del cibo ed esperti del settore, il convegno sarà l'occasione per una riflessione a tutto tondo su **passato, presente e futuro della nutrizione**.

La partecipazione al convegno è libera, mentre per partecipare alla Cena Accademica che seguirà il dibattito è necessaria **prenotazione** a tricarico@leodesign.it, 334 7627263 o pulinera@libero.it, 335 218541.

I relatori

Valeria Mosca si occupa di foraging, alimurgia e cucina. Ha fondato wood*ing, food lab che fa ricerca, consulenza e formazione sull'utilizzo del cibo selvatico in cucina. Wood*ing è un progetto-laboratorio in cui si indagano le infinite possibilità del cibo selvatico, un'arte che all'estero viene chiamata foraging e che grazie a lei arriva per la prima volta in Italia.

Claudio Cavallotti, detto il cuoco della storia o, come scrive Repubblica l'archeologo del palato, ha sviluppato nel tempo uno studio rigoroso e filologico e una sperimentazione pratica della cucine delle varie epoche storiche senza "libertà interpretative" o grottesche attualizzazioni dei cibi.

Gerlando Davide Schembri, Medico Chirurgo, si occupa della relazione tra l'alimentazione e le diverse patologie. Referente di numerose Linee Guida Nazionali in Nutrizione, è responsabile della Nutrizione


 Venerdì
19° 10°

 Sabato
19° 12°

[Meteo](#)

APPUNTAMENTI

"Faust" della China National Peking Opera Company, da giovedì a domenica all'Alighieri di Ravenna

"Faust" della China National Peking Opera Company, stasera debutta all'Alighieri di Ravenna

Clara Sánchez a Ravenna per i 30 anni della Rete Bibliotecaria di Romagna e San Marino

[Tutti gli appuntamenti](#)

dell'U.O.C. dell'Oncologia dei Fano e dell'Unità Senologica.

Giovanni Ballarini è Professore Emerito dell'Università degli Studi di Parma, nella quale ha insegnato dal 1953 al 2003. Socio di numerose accademie e società scientifiche, è Presidente Onorario dell'Accademia Italiana della Cucina. Ha svolto e mantiene un'intensa attività di ricerca nell'antropologia alimentare e di divulgazione (oltre quattrocento articoli e quaranta libri pubblicati).

[Società](#)
