



Vivianne Bou Kheir - La Macina, particolare



DIECI ANNI DI ACCADEMIA

## PASTA DIVA

*La pasta fresca nelle Marche  
tra tradizione e sfide future*

VILLA LATTANZI  
26 aprile 2014

## ORE 17 - TAVOLA ROTONDA

Saluti delle autorità

Apertura dei lavori

**MAURO MAGAGNINI**, *Coordinatore delle Marche dell'Accademia Italiana della Cucina*

Fatta in casa o altrove; una storia di farina, acqua (e uova)

**ALBERTO CAPATTI**, *Storico della cucina e della gastronomia*

Maccaroni, maccarini e vincisgrassi:

storia e memoria dell'arte pastaria nelle Marche

**TOMMASO LUCCHETTI**, *Storico della gastronomia e dell'arte conviviale*

La pasta fresca, qualità e i miti da sfatare

**GIUSEPPE FATATI**, *Direttore del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina Umbria*

Pasta, un grande futuro dietro le spalle

**GIOVANNI BALLARINI**, *Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*

Moderata: **CARLA CHIARAMONI**, *Delegata di Fermo dell'Accademia Italiana della Cucina*

## ORE 20,30 - CENA DI GALA

Trionfo di pasta fresca e di prodotti marchigiani

Accademici da 25 anni

Brindisi con il Presidente

**I Maccheroni**

*In un paese del Gargano, il rito domenicale dei maccheroni visto con gli occhi di un bambino*

Documentario (1959) di Raffaele Andreassi

Festival di Berlino 2014 - "Culinary Cinema"

Fondazione Cineteca di Bologna

VILLA LATTANZI

Contrada Cugnolo, 19 - 63900 Torre di Palme (FM)

Tel. 0734.53711 - [www.villalattanzi.it](http://www.villalattanzi.it)

Coordinate: 43° 8' 14.136 N - 13° 49' 0.905 E

Prenotazioni cena: 339.2128934 - [convegno.aicfermo@gmail.com](mailto:convegno.aicfermo@gmail.com)

