



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*

Modera: **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

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

Prenotazioni cena: 339.2128934 - convegno.aicfermo@gmail.com

