



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI 1953
Delegazione di Budapest

con il sostegno di:



VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto

S E M I N A R I O

su

“Come nutrirsi mantenendo il piacere della buona tavola”

Budapest 14 novembre 2023

Programma

- 09.30-10.00: Arrivo ospiti e registrazione
- 10.00-10.25: Saluti istituzionali:
Delegato per l'Ungheria della Accademia Italiana della Cucina (Delegazione di Budapest) – **Gen. Michele FASCIANO**;
Segretario Generale della Accademia Italiana della Cucina – **Roberto ARIANI** (in collegamento Zoom);
S.E. Ambasciatore di Italia in Ungheria - **Manuel JACOANGELI**.
- 10.25-10.45: Presentazione: “**L’Accademia della Cucina: le origini, l’evoluzione. il futuro**”.
Relatore:
Maria Carmela GAETANI ARONICA – Vice Delegato e Tesoriere per l'Ungheria della Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Budapest.
- 10.45-11.00: Pausa caffè
- 11.00-11.25: Presentazione: “**Il Gusto per la Salute**”.
Relatore:
Dott.ssa Gabriella MORINI – Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
- 11.25- 12.40: Tavola Rotonda
Moderatore:
Gen. Michele FASCIANO - Delegato per l'Ungheria della Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Budapest.
Partecipanti:
Dott.ssa Gabriella MORINI – Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo;
Dott.ssa Carol POVIGNA – Coordinatrice del Pollenzo Food Lab;
Gianni ANNONI – Ristorante “Pomo d'Oro”;
Graziano CATTANEO – Ristorante “Krizia”;
Fausto Di VORA – Ristorante “Fausto's”.
- 12.40-13.00: Q&A
- 13.00: Termine Seminario e degustazione.