

Si è voluto dare il giusto risalto alla più importante esposizione dedicata al cibo nell'arte mai organizzata finora in Italia patrocinata da Expo Milano 2015, Regione Lombardia, Provincia di Brescia, Comune di Brescia e che è strettamente legata al tema dell'Expo "Nutrire il pianeta, energia per la vita"

Villa Fenaroli Palace Rezzato (Brescia)

A 5 chilometri dall'autostrada Milano-Venezia (uscita Brescia Est),
A 11 km dall'aeroporto di Brescia Montichiari



Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia



Rotary
Distretto 2050

Con il Patrocinio di

	Expo
	Provincia di Brescia
	Associazione Amici di Palazzo Martinengo
	Associazione Laureati in Economia dell'Università di Verona

Come raggiungere Villa Fenaroli Palace Hotel



L'uscita consigliata dall'Autostrada A4 è quella di BRESCIA EST. Una volta superato il casello prendere sulla destra la direzione: BRESCIA - VERONA - LAGO DI GARDA;
successivamente proseguire sempre dritto in direzione SALÒ; dopo il distributore dell'Agip svoltare a destra seguendo l'uscita: VERONA - BRESCIA - MAZZANO;
alla rotonda prendere la direzione BRESCIA e da lì proseguire sempre dritto seguendo la medesima direzione; al quarto semaforo proseguire ancora dritto per 200 metri; sulla destra si trova il cancello d'accesso a Villa Fenaroli Palace Hotel.

"Dal cibo nell'arte all'arte del cibo"

Convegno e Conviviale

Si ringraziano





**Villa Fenaroli Palace
Rezzato (Brescia)**

15 Maggio 2015

IL CIBO NELL'ARTE

Il cibo nell'arte, collegato ad EXPO 2015, in mostra a Brescia con oltre 100 opere esposte a Palazzo Martinengo, racconta l'unione tra patrimonio artistico e tradizione gastronomica, lungo il filo conduttore che si identifica nella relazione tra arte, cibo e territorio.

Durante la proiezione dei quadri i relatori e protagonisti della mostra ci faranno scoprire come i pittori, attivi negli ultimi quattro secoli, abbiano affrontato il tema del cibo attraverso le varie correnti artistiche, inserendo nelle tele gli alimenti tipici delle loro terre.

L'ARTE DEL CIBO

Il passaggio **dal cibo nell'arte all'arte del cibo** è avvenuto osservando con particolare attenzione le tele dei pittori lombardi e prelevando dalle loro ricche dispense quei cibi che hanno formato i piatti della tradizione ancora presenti sulle nostre tavole.

Il menù ha trovato base nella cucina bresciana e nei territori di confine.

Per esempio i fagioli con le cotiche, per ricordare "il mangiatore di fagioli" è un piatto cremonese che ora appartiene a tutta la cucina lombarda.

Apprezzerete dagli antipasti al dolce il susseguirsi di emozioni riflesse dalla tipicità dei piatti di ieri con gli accostamenti di oggi e riconoscerete il messaggio segreto che li manterrà vivi domani: la nostra cucina italiana dei territori che cambia spesso pelle, ma non il cuore.

PROGRAMMA

18.00	Registrazione dei partecipanti
18.30	Apertura dei lavori. Dr. Giuseppe Masserdotti Presentazione e commento dei quadri della mostra "Il cibo nell'arte" Dr. Davide Dotti Il senso del cibo ed il suo significato nell'arte pittorica Prof.ssa Silvana Chiesa
19.30	Interventi: Presidente dell'Accademia italiana della Cucina Prof. Giovanni Ballarini Governatore del Rotary distretto 2050. Dr. Fabio Zanetti
20.00	Conclusioni: Poesia "Dal cibo nell'arte all'arte del cibo" letta dall'attrice Dr.ssa Roberta Moneta
20.15	Donazione simbolica del "riso" da parte del Governatore a Padre Gianni Mometti per le opere di carità del Papa
20.30	Degustazione menù "L'arte del cibo" nell'Osteria di Villa Fenaroli

Padre Gianni Mometti, Missionario da oltre 50 anni, è impegnato nel progetto "Nuovo Mosè" per la sostenibilità della produzione di cibo in Amazzonia. La missione, in corso ormai da diverso tempo, prevede interventi di recupero delle terre degradate che, convertite in colture di riso, laghetti per l'allevamento di pesci e aree da pascolo, tornano ad essere nuovamente fertili e altamente produttive, permettendo una resa annua di 50 tonnellate di cibo per ettaro.

Durante l'incontro, saranno disponibili supporti informativi dedicati alla continuazione del progetto con tutti i riferimenti per eventuali offerte.

Progetto Mosè:
www.anellinoverde.org

INTERVENTI

Prof. Giovanni Ballarini	Presidente dell'Accademia italiana della cucina
Prof.ssa Silvana Chiesa	Professore di Storia e cultura dell'alimentazione Università di Parma e Direttore del Centro Studi Lombardia Est dell'Accademia italiana della cucina
Dr. Davide Dotti	Curatore della Mostra "Il cibo nell'arte"
Dr. Giuseppe Masserdotti	Delegato dell'Accademia italiana della cucina di Brescia
Padre Gianni Mometti	Missionario in Amazzonia
Dr.ssa Roberta Moneta	Attrice, Fondatrice Associazione Teatro19
Dr. Fabio Zanetti	Governatore del Rotary distretto 2050

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione all'evento (convegno e conviviale) è di € 40 da bonificare, indicando i cognomi dei singoli ospiti ed utilizzando il seguente IBAN: IT13D054281120000000006265. Beneficiario: Arte del cibo.