



20 novembre 2014

# OGGI

SCRIVICI

ACCEDI

Cerca

Seguici su  

ABBONATI ORA

Edizione cartacea o digitale. Scegli la formula che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE **CUCINA** FAMIGLIA OROSCOPO VIDEO POSTA

 EDISON BEST  
 L'OFFERTA PER LA LUCE DI CASA  
 CHE TI AVVISA SE CE N'È UNA PIÙ CONVENIENTE  
 ATTIVATI SUBITO

## Cucina > News

20 novembre 2014

### La cucina e il cibo sono una cosa seria: convegno all'Università in vista di Expo 2015

di La Redazione

CONDIVIDI  0  0  0



#### Tra filosofi, docenti, chef stellati e giornalisti gastronomici il punto sul mondo della tavola: il 22 novembre alla Statale di Milano

A pochi mesi dall'Expo 2015, la Delegazione Milano Navigli dell'Accademia Italiana della Cucina con l'Università degli Studi di Milano organizza sabato 22 novembre il primo convegno pubblico sull'evoluzione della cucina e della tavola con il patrocinio del Comitato Scientifico Expo 2015 del Comune di Milano.

Titolo? **La filosofia della cucina e l'estetica della tavola: un unico mondo, in divenire.**

La cucina, il gusto e il design protagonisti presso la sala di Rappresentanza dell'Università Statale di Milano per raccontare e dibattere sulle **evoluzioni culturali e filosofiche della cucina e della tavola**, dalla estetica al food design, dall'arte del gusto al mondo delle stoviglie. A parlarne, professori di tre università italiane con uno chef stellato e un critico gastronomico.

**CIBO E TAVOLA A 360°** – Il ruolo e le evoluzioni della cucina e della tavola saranno esplorati e contaminati da punti di vista diversi: dalla filosofia estetica della tavola all'arte del gusto degli chef in cucina, al design e al mondo delle stoviglie.

X7.1 SUNRISE LIMITED EDITION  
 ALCUNI SOGNI SI LASCIANO GUSTARE  
 In Regalo per te 108 capsula  
 Consegna gratuita.  
 Acquista ora! 

#### SCEGLI UNA PORTATA

» Antipasti	» Zuppe
» Primi piatti	» Piatti unici
» Secondi piatti	» Pizze e torte salate
» Contorni	» Insalate
» Dolci	» Pani
» Bevande	» Conserve

#### TROVA RICETTE

Seleziona categorie

 Seleziona tempo 

 Seleziona portata 

 Seleziona difficoltà 

PAROLA CHIAVE

CERCA

#### LA NOTIZIA DI OGGI

Se ne discuterà con professori universitari dell'Università degli Studi e Politecnico di Milano e dell'Università di Firenze, lo chef **Enrico Bartolini** e il critico enogastronomico Enzo Vizzari insieme al delegato Giovanni Battista Spezia di Milano Navigli, che ha ideato il progetto, e Paolo Petroni, Presidente del Centro studi dell'Accademia Italiana della Cucina Franco Marenghi, che si occupa di cogliere e analizzare le tendenze non solo nel panorama gastronomico; con la presenza del Presidente dell'Accademia **Giovanni Ballarini**.

**ABITUDINI E TRADIZIONE** – La professoressa Maria Canella, docente di storia e documentazione della moda all'Università degli Studi di Milano, racconterà le abitudini degli italiani a tavola, cosa mangiano e cosa preferiscono, quali le tradizioni dei consumi e le tendenze future, toccando i fondamenti del pensiero filosofico contemporaneo.

A cui si integra l'esperienza dello stellato Enrico Bartolini del ristorante Devero di Cavenago di Brianza, il quale incuriosirà esponendo cos'è oggi un classico contemporaneo in cucina grazie alla laboriose e creative mani di uno chef.

E il critico enogastronomico cosa ne pensa? Enzo Vizzari, direttore de Le Guide de l'Espresso, svelerà cos'è la nuova cucina italiana.

**ESTETICA E DESIGN** – La seconda parte del convegno sviscererà la dimensione estetica della tavola, cioè l'idea della cucina come presentazione nella sua forma e modo d'essere come rappresentazione, aspetto peculiare nella Milano della moda e del design. Qual è dunque la storia della tavola, quali i valori filosofici e l'interpretazione nel design e nel food. Elio Franzini, docente di Estetica all'Università degli Studi di Milano, spiegherà il **concetto del gusto della tavola**, infatti dal gusto nasce l'estetica, la teoria della sensibilità. Il design a tavola sarà affrontato da Marco Turinetto, docente di Strategie e sviluppo del brand al Politecnico di Milano. E il cibo secondo una visione prospettica, che si ispira alla cupola di Firenze del Brunelleschi, da Maria Antonietta Esposito, architetto e docente di Gestione del progetto all'Università degli Studi di Firenze, oltre a essere appassionata accademica. Le relazioni e connessioni del gusto saranno invece analizzate da Elisabetta Cianfanelli, docente di Industrial design all'Università degli Studi di Firenze.

Il Convegno si concluderà con gli interventi del Presidente dell'Accademia e del Presidente del Centro studi Franco Marenghi.

**GUFO NEL LOGO** – Milano Navigli ha inoltre realizzato per mano di una giovane artista, Liz Kimble, il logo del convegno, che vede protagonista un gufo, realizzato con i colori e la forma del marchio dell'Accademia, il quale rappresenta la filosofia, base di tutte le scienze.

- I segreti di una buona pizza: ingredienti genuini e la giusta temperatura di cottura. Lo insegnano all'Università
- Cucina di qualità: scopri le ricette esclusive realizzate per Oggi dai cuochi esperti dell'Università della Pizza. Segui i videotutorial
- CioccolaTò 2014: il cioccolato si mette in gioco, a Torino

**TAG:** [accademia italiana della cucina](#), [cibo e tavola](#), [cibo ed estetica](#), [cucina](#), [design](#), [Enrico Bartolini](#), [Enzo Vizzari](#), [estetica della tavola](#), [estetica e design](#), [Expo 2015](#), [food](#), [food design](#), [gufo](#), [gusto](#), [l'estetica della tavola](#), [l'evoluzione della tavola](#), [milano navigli](#), [stoviglie](#), [tavola ed estetica](#), [università degli studi di milano](#)



**DOPO UNA LITE IN STRADA**

**Uccide tassista lanciandogli una confezione di bottiglie: Davide Guglielmo Righi condannato a 10 anni - GUARDA**

**HOT VIP**

**I PIÙ VISTI DI OGGI**

**1** [Kate Middleton](#)



**E TU COSA NE PENSI? DÌ LA TUA.**

**LASCIA UN COMMENTO >**

**ARTICOLI CORRELATI**



**NEWS**  
**Allarme WWF: se non proteggiamo il pianeta, non ci sarà più agricoltura sostenibile**



**NEWS**  
**Food, arte e design: la degustazione è creativa**



**NEWS**  
**Simone Rugiati: «In cucina comando io»**

**LA VOCE DI ENEL**



**CASA: MAI PIÙ SENZA LED**  
 Tutti i buoni motivi per sostituire subito le lampadine. E risparmiare.  
[Scopri di più](#)