

Con il patrocinio di:



Comune di Cesenatico



Repubblica di San Marino



Accademia dei Georgofili



Alma Mater Studiorum
Università di Bologna

CAS/ARTUSI
CasArtusi



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

DELEGAZIONI
ROMAGNA, MARCHE E REPUBBLICA DI SAN MARINO
Con il contributo delle Delegazioni di
BOLOGNA E BOLOGNA SAN LUCA

Convegno
Le Paste Fresche
tra Romagna e Marche
Dalle terre alla tavola: tradizione e futuro



GRAND HOTEL DA VINCI - CESENATICO
Sabato 28 marzo 2015 - ore 9.00

PRESENTAZIONE DEL CONVEGNO

“Le paste fresche rappresentano uno dei piatti fondamentali della gastronomia italiana soprattutto per quanto riguarda l’Emilia-Romagna e le Marche.

Nel tempo riservata prevalentemente alla cucina delle ricorrenze, ora il consumo delle paste fresche è divenuto un’usanza abituale.

Nella tradizione domestica, così come nella lavorazione artigianale attraverso i laboratori di produzione di piccola gastronomia, le paste fresche, con e senza uova, ripiene e non, sono un punto fermo delle consuetudini alimentari nelle aree romagnole e marchigiane.

L’evoluzione della proposta di paste fresche confezionate di produzione industriale, sviluppata negli ultimi decenni, da un lato ha permesso una notevole espansione dell’offerta a livello nazionale e internazionale, dall’altro ha creato un certo differenziale tecnologico e qualitativo rispetto alle lavorazioni gastronomiche della tradizione.

Il Convegno sulle paste fresche tra Romagna e Marche, promosso dai Coordinamenti e dai Centri Studi Territoriali di Romagna e Marche, con il contributo delle Delegazioni di San Marino, Bologna e Bologna San Luca dell’Accademia Italiana della Cucina, vuole instaurare un confronto tra gli aspetti gastronomici, storico-sociali e qualitativi delle abitudini alimentari delle aree citate, esaminando le proprietà delle diverse tipologie dei prodotti e delle norme che li regolano e li tutelano.”



*per informazioni:
Grand Hotel Da Vinci*

Viale Carducci, 7 - Cesenatico - Tel 0547 83388

PROGRAMMA

- 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.30 Saluti delle Autorità e dei Coordinatori Territoriali
Gianni Carciofi - Romagna - Mauro Magagnini - Marche e dei Delegati
Leo Marino Morganti - San Marino
Guido Mascioli - Bologna
Maurizio Campiverdi - Bologna San Luca
- 9.45 Presentazione del Convegno
Giovanni Ballarini
Presidente Accademia Italiana della Cucina
- 10.00 **Piero Meldini e Tommaso Lucchetti**
Storici della gastronomia
“Paste fresche: storia e tradizioni gastronomiche”
- 10.40 **Natale Frega** - Accademia dei Georgofili
“La farina e la sua pasta”
- 11.00 **Francesca Danesi** - Università di Bologna - Campus di Cesena
“Gli aspetti nutrizionali”
- 11.20 **Marco Dalla Rosa** - Università di Bologna - Campus di Cesena
“Sviluppo delle paste fresche confezionate/industriali vs. produzioni artigianali”
- 11.40 **Giuseppe Benelli** - Presidente Premio Bancarella
“Cappelletti e Garganelli tra storia e leggenda”

TAVOLA ROTONDA

“Le paste fresche nella tradizione gastronomica”

Moderatrice: **Maddalena Santucci** - Giornalista Rai

Parteciperanno:

Corrado Piccinetti - Università di Bologna
Francesco Donati - Università di Bologna
Laila Tentoni - CasArtusi
Carla Briigliadori - CasArtusi
Stefano Ciotti - Ristoratore
Flavio Cerioni - Ristoratore

12.45 Chiusura del Convegno: **Paolo Petroni**
Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina

13.00 CONVIVIALE ACCADEMICA