

12 aprile

'Dall'erba al formaggio'

Ore 9.30 - 10,30 incontro con lo Storico dell'arte su
Natura morta con mascherone di Christian Berentz (1658-1722)
Preparativi per un convito di Christian Berentz (1658-1722)

10.30 -11.30 conferenza dibattito:

Bio e innovazione un connubio possibile, Federica Rossi, Istituto di biometeorologia del Cnr

Ortaggi 'in salute', Paola Lavermicocca, Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr

La rete del cibo in filiera corta, Toni De Amicis, direttore generale della Fondazione Campagna Amica

Modera:

Federico Fazzuoli, **giornalista Rai**

11.30: **Laboratorio:**

'Creare come Arcimboldo' a cura di Anna Maria Ratto, Presidente 'Ikebana Ohara Chapter Roma', con gli ortaggi offerti dall'Azienda Agricola 'Nardoni Gabriella' - Fondazione Campagna Amica

Exhibit:

Esempio di filiera sostenibile: piantine in vitro, bachi da seta e tessuti, a cura dell'Ibimet - Cnr



13 aprile

'Ad ogni stagione il suo frutto'

Ore 9.30 - 10,30 incontro con lo Storico dell'arte su
Fiori e frutta (La primavera e l'estate), Abraham Brueghel (1631-1697)
Natura morta con pesche, Maximilian Pfeiler (attivo 1694-1721)

10.30-11.30 conferenza dibattito:

Frutta per 'sommelier', Stefano Predieri, Istituto di biometeorologia del Cnr

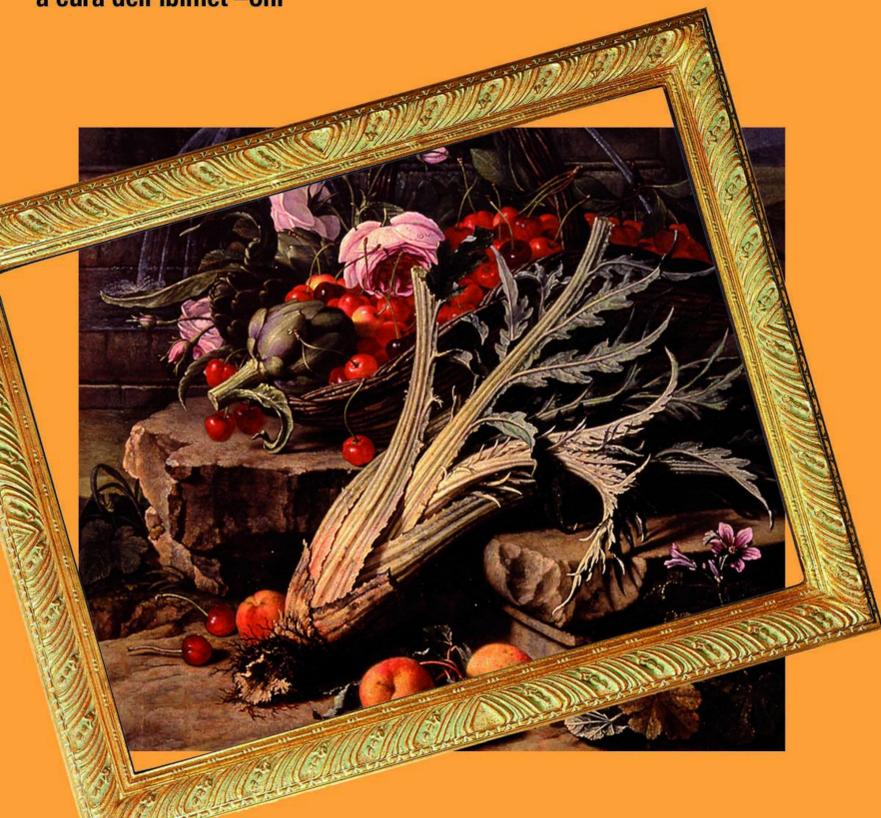
Alla ricerca dei frutti perduti, Claudio Cantini, Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree del Cnr

La fragola: regina in cucina, Camilla Monteduro, esperta di cucina di Gambero Rosso Channel

Modera: Clara Montesanto, redattrice mensile 'Quanto basta' e sommelier FISAR, docente dei corsi sul vino alla scuola di cucina 'Mediterraneum'

11.30 **Laboratorio:**

Analisi sensoriale dei frutti (Sala Blu) a cura dell'Ibimet - Cnr
Degustazione di fragole offerte dall'Azienda Agricola 'Nardoni Gabriella' - Fondazione Campagna Amica



Organizzatori

Ufficio stampa - Consiglio nazionale delle ricerche:

dr. Marco Ferrazzoli, Capo ufficio,

marco.ferrazzoli@cnr.it;

dr.ssa Sandra Fiore, responsabile progetto,

sandra.fiore@cnr.it, tel. 06/49933789 -3383

Soprintendenza Speciale per il Patrimonio Storico Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della città di Roma, diretta dalla **dr.ssa Daniela Porro**;

Galleria Nazionale d'Arte Antica di Palazzo Corsini, diretta dal **dr. Giorgio Leone**.

Servizio Educativo:

Direttore responsabile **dr. Michele Di Monte**,

Coordinatrici:

dr.ssa Clara Montesanto e **dr. Flaminia Scauso**, con la collaborazione della **dr.ssa Rita Fiorentini**

email: sspsae-rm.servedu@beniculturali.it,

www.poloromano.beniculturali.it

In collaborazione con **Gebart S.p.A.**

Gestione Servizi Beni Culturali



Hanno collaborato

Manuela Pierozzi, Dipartimento scienze Bio-agroalimentari del Cnr

Maria Cristina Margiotta, Ufficio divulgazione e relazioni istituzionali



La Tradizione



Consorzio pescatori di Fiumicino



dal QUADRO al PIATTO

Percorso guidato nella
Galleria Nazionale d'Arte Antica
di Palazzo Corsini all'insegna
di **pittura, gastronomia
e ricerca agroalimentare.**

Progetto rivolto agli Istituti di Scuola Superiore
della città di Roma

Inaugurazione
8 aprile 2013 ore 11.00

aula Marconi del CNR piazzale Aldo Moro, 7

9 - 13 aprile 2013
ore 9.30 - 13.00

Galleria Corsini
via della Lungara, 10 Roma

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Ufficio Stampa

SOPRINTENDENZA
SPECIALE PER IL PATRIMONIO
STORICO-ARTISTICO ED
ETNOANTROPOLOGICO E
PER IL POLO MUSEALE
DELLA CITTÀ DI ROMA



dal **QUADRO** al **PIATTO**

L'evento promosso dall'Ufficio stampa del Consiglio nazionale delle ricerche in collaborazione con la Soprintendenza Speciale per il Patrimonio Storico Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della città di Roma intende offrire agli studenti degli Istituti di Scuola Superiore di Roma l'occasione per conoscere importanti opere della collezione della Galleria Corsini, in particolare i dipinti con soggetti gastronomici, unitamente ad alcuni aspetti della tradizione culinaria italiana e della ricerca scientifica nel settore alimentare.

Per ogni mattina, un alimento prescelto, rappresentato nei preziosi quadri, sarà il tema conduttore di una visita guidata e di una conferenza dibattito, che culminerà con alcune attività di laboratorio o di degustazione dei prodotti.

Storici dell'arte, operatori del Servizio Educativo illustreranno le opere ai ragazzi per poi lasciare la parola a ricercatori, studiosi, imprenditori e giornalisti che interverranno sull'argomento in oggetto.

‘Dal quadro al piatto’ è realizzato con il supporto del concessionario dei Servizi aggiuntivi, Gebart S.p.A. e grazie al sostegno del Dipartimento di scienze Bio-agroalimentari del Cnr e degli Sponsor. La manifestazione è organizzata per la seconda edizione di ‘Dentro l'arte con la scienza’, progetto educativo a cura di Sandra Fiore – Ufficio stampa Cnr

8 aprile

aula Marconi del Cnr

Ore 11.00

Inaugurazione dell'evento sul tema:

‘Arte e tradizione gastronomica: beni culturali italiani da proteggere e valorizzare’

Intervengono:

Daniela Porro, Soprintendente per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico per il Polo Museale della Città di Roma

Heinz Beck, Chef del ristorante ‘La Pergola’ di Roma

Francesco Loreto, Direttore dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del Cnr

Maria Grazia Volpe, Istituto di Scienze dell'alimentazione del Cnr

Modera:

Marco Ferrazzoli, Capo ufficio stampa Cnr

9 aprile

‘Con le mani in pasta’

Ore 9.30 brevi saluti istituzionali

10.00 - 11.00 incontro con lo Storico dell'arte su

I maccheronari di Micco Spadaro (1609-1675)

11.00 -12.00 **conferenza dibattito:**

L'eccellenza della dieta mediterranea, Gianvincenzo Barba, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr

La pasta nell'era della globalizzazione, Francesco Divella, imprenditore

Cacio e maccheroni, Oretta Zanini De Vita, storica dell'alimentazione

Brevi cenni di tecniche di affinamento del pecorino romano, Francesco Praticò de ‘La Tradizione’

Modera:

giornalista (da confermare)

12.00 **Gadget:**

omaggio confezioni di pasta Divella e di pecorino romano offerto da ‘La tradizione’



10 aprile

‘Il mare a tavola’

Ore 9.30 - 10,30 incontro con lo Storico dell'arte su

Natura morta con pesci e crostacei, Marco De Caro (seconda metà del XVII secolo)

Baia con pescatori, Jacob de Heusch (1656-1701)

10.30 -12.00 **conferenza dibattito:**

Biodiversità marina a tavola, Fabio Fiorentino, Istituto per l'ambiente marino costiero del Cnr

Vecchie e nuove tecniche di pesca, Mauro Marini, Istituto di scienze marine del Cnr

Il garum dei Romani, Pasquale Torrente, chef e patron del ristorante ‘Il Convento’ di Cetara e de ‘Il Cuoppo’ di Eataly

Le alici, piatto per buongustai, Pietro Pesce, presidente dell'Associazione Amici delle Alici e coordinatore del presidio locale Slow Food

Modera:

Marco Ferrazzoli, Capo ufficio stampa Cnr

11.30 **Exhibit:**

Riparazione di una rete da pesca a cura dei pescatori del Consorzio Pescatori di Fiumicino e omaggio confezioni di colatura di alici di Cetara (Salerno)

11 aprile

‘Dall'erba al formaggio’

Ore 9.30 - 10.30 incontro con lo Storico dell'arte su

Paesaggio con Rinaldo e Armida, Gaspar Dughet (1615 – 1675)

Paesaggio con zampognaro di anonimo del XVII secolo

Pastori e armenti presso un rudere, Cornelis van Poelenburg, (1594-1667)

10.30 -11.30 **conferenza dibattito:**

Le vie dei pastori, Edoardo Micati, ricercatore

Tradizione e impresa, Nunzio Marcelli, azienda bioagrituristica ‘La porta dei parchi’

Le funzioni ambientali della pastorizia, Antonio Porqueddu, Istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Cnr

Modera:

Sandra Fiore, giornalista ufficio stampa Cnr

11.30

Degustazione formaggi del bioagriturismo ‘La porta dei parchi’ di Nunzio Marcelli

Exhibit:

Concerto di zampogna e ciaramella a cura di Pasquale Franciosa e Andrea Di Fiore dell'Associazione culturale ‘Circolo della zampogna’ di Scapoli (Isernia) accreditata UNESCO quale consulente del Comitato Intergovernativo per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale

