

Incontri

Martedì 27 aprile | Ore 17.30 Sala Sforzesca

Vietato vietare.

Nutrizione e benessere. Alimentazione, consapevolezza, libertà.

Moderatore: Dott. Mauro Defendente Febbrari

Relatori: Dott. Giancarlo Saran (medico a Padova e buongustaio), Davide Di Corato (giornalista, direttore del periodico "HO.RE.CA."), Luca Monica (distributore di prodotti ex patron di Logino e Cardenal), Chiara Manzi (nutrionista e insegnante ad ALMA)

Martedì 4 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

inTAVOLA

Tavola, tavolozza, convivio. Tabula, fabula...

Moderatore: Prof. Em. Giovanni Ballarini (Pres. Accademia Italiana della Cucina)

Relatori: Prof. Alberto Capatti (Rettore dell'università degli Studi di Scienza Gastronomiche), Dott. Carlo Giuseppe Valli (Consigliere Nazionale Del. per la Formazione e i rapporti universitari della Associazione Stampa Agroalimentare Italiana)

Martedì 11 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

MATERia

Il piacere del rispetto. L'uomo e la terra: la materia, il lavoro, i prodotti.

Moderatore: Dott. Nichi Stefi

Relatori: Prof. Massimo Montanari (Università di Bologna e Università di Scienza Gastronomiche), Dott. Giuseppe Mazzocolin (Fattoria di Felsina).

Martedì 18 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

Bell'è buono

Buon gusto. L'arte di comporre e mettere insieme tra funzione, forma e sostanza.

Moderatore: Alfredo Antonaros (giornalista specializzato in enogastronomia e raffinato buongustaio)

Relatori: prof. Nicola Salvatore (scultore e professore all'accademia di Brera), Prof. Gillo Dorfles

Martedì 25 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

Designare

Forma e funzione di SEGNO. Etica ed estetica tra segno e sogno.

Moderatore: Prof. Giulio Giorello (Filosofo)

Relatori: Prof. Arch. Mario Botta (non serve aggiungere altro), Prof. Davide Rampello (Pres. della Triennale di Milano), Luca Vercelloni (esperto di marketing e comunicazione)

Martedì 8 giugno | Ore 17.30 Sala Sforzesca

Et labora

L'arte di lavorare elaborando. La parola ad alcuni grandi vecchi e diversamente giovani.

Moderatore: Maria Concetta Mattei (Giornalista del TG2)

Relatori: Vincenzo Consolo (Scrittore), Arnaldo Pomodoro (Artista), Francesco Alberoni (Sociologo)

Dimostrazioni

Mercoledì 21 aprile | Ore 17.30 Sala Sforzesca

inERBA

L'arte di conoscere e riconoscere erbe di campo ma specialmente di cuocerle nel rispetto della loro delicatezza.

Mercoledì 28 aprile | Ore 17.30 Sala Sforzesca

farFETTE

L'arte di affettare di coltello e con macchina salumi e prosciutti per esaltare le caratteristiche della materia creando le condizioni per una ottimale degustazione del prodotto.

a cura di Massimo Spigaroli (presidente del consorzio del Culatello di Zibello Dop. Ma Massimo Spigaroli non è un presidente qualsiasi, come tanti ce ne sono a poltrire nei consorzi italiani, anche del vino. E' stato lui, discendente dei norcini di Giuseppe Verdi, il regista dell'associazione del Culatello, del consorzio omonimo e della Denominazione protetta)

Mercoledì 5 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

a tutto TONNO

Scomposizione del 'pesce a due colori', le qualità recondite e la versatilità in ogni sua parte.

Con Carmelo Chiamonte (Chef, autore del libro "a tutto Tonno") e Saro Lombardo, pescivendolo della ditta omonima con banchetto alla pescheria di Catania

Mercoledì 12 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

TAGLI di *versi*

Il piacere della carne, dimostrazione di taglio con scomposizione delle diverse parti, individuazione, denominazione, descrizione della struttura in funzione delle modalità di cottura. Ci si propone di collegare i nomi e le cose grazie ad un esercizio di poesia manuale.

A cura della macelleria MOTTA, ditta con macellazione propria di bovini di razza piemontese e suini a Inzago (MI)

Mercoledì 19 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

diVINO

Illustrazione di vantaggi e rischi negli abbinamenti enogastronomici a partire dall'analisi delle componenti gustative e olfattive principali del vino e del cibo.

con Giuseppe Vaccarini, sommelier del ristorante Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva e miglior sommelier ASI nel 1978, si parlerà di vino ma anche di acqua e di distillati, cioè delle bevande che possono accompagnare il pasto

Mercoledì 26 maggio | Ore 17.30 Sala Sforzesca

il TRANCIO

Eros e Thanatos, la tessitura, le fibre, i tessuti della carne cotta bene (non ben cotta).

con Gualtiero Marchesi e il personale dei suoi ristoranti

Mercoledì 9 giugno | Ore 17.30 Sala Sforzesca

Cuocere

Preparazione e cottura, i trucchi del mestiere

con Gualtiero Marchesi in collegamento con le cucine del ristorante Gualtiero Marchesi di Erbusco (con il cuoco Fabrizio Molteni) e del ristorante Teatro alla Scala "Il Marchesino" di Milano (con il cuoco Daniel Canzian)