

# ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



## Relatori

- G. BALLARINI – Università degli Studi di Parma  
D. CASSI – Università degli Studi di Parma  
A. FABBRI – Università degli Studi di Parma  
M. FRANCHI - Università degli Studi di Parma  
L. GALLO – Università degli Studi di Padova  
A. MENINI – Università degli Studi di Padova  
A. PARBONETTI – Università degli Studi di Padova  
P. PETRONI – Presidente Accademia Italiana  
della Cucina  
P. SAMBO - Università degli Studi di Padova  
P. SCARPI – Università degli Studi di Padova

## Convegno

### LE DUE CULTURE DELLA NUOVA GASTRONOMIA

Giovedì 12 novembre 2015

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
Logge Uffizi Corti  
50122 FIRENZE  
Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754  
e-mail: [accademia@georgofili.it](mailto:accademia@georgofili.it)  
[www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

Firenze  
Logge Uffizi Corti

La gastronomia è, per definizione, l'arte del gusto, un'arte che si fonda sulla difesa e la trasmissione della tradizione. Il gusto, tuttavia, è comunque sempre un fatto sociale, intriso di dimensioni simboliche e culturali, intrecciato con le norme alimentari e gli stili di vita che ogni epoca storica fa propri. E oggi, possiamo individuare una direzione della gastronomia? Quale influenza esercita sulla stessa la società dell'informazione, dei nuovi media e della condivisione di esperienze e di immagini, e quale ruolo possono avere le scienze dell'alimentazione e le nuove conoscenze scientifiche?

La gastronomia si muove tra tradizione e nuove abitudini alimentari, con nuovi equilibri che si stabiliscono tra salute e gratificazione sensoriale, tra valori ambientali e forme di consumo veloce. Le nuove tecnologie alimentari possono rappresentare una rottura della tradizione, ma possono anche consentirne uno sviluppo.

Il nostro Paese è particolarmente sensibile e interessato a questi temi, che potrebbero rappresentare il futuro di una quota consistente della sua economia in un tempo non molto lontano, nel quale il coniugare turismo e gastronomia sarà la scelta vincente, anche in funzione dell'export di prodotti di qualità gastronomica superiore. La sfida sarà proprio quella di saper coniugare tradizione e innovazione, biodiversità agraria e tecnologia, cucina della tradizione e nuova ristorazione.

L'Università ha colto in tempo il segnale del cambiamento e ha messo a punto adeguati percorsi formativi per professionisti capaci di affrontare tutte le problematiche legate alla valorizzazione del prodotto, tipico e di qualità, e della biodiversità culturale ad esso intimamente legata.

Il Convegno intende mettere in evidenza la varietà e ricchezza culturale che si accompagnano da sempre alla gastronomia, ma anche le nuove sfide che attendono il gastronomo laureato.

## PROGRAMMA

Ore 9.30 – **Saluto del Presidente dei Georgofili** - *Giampiero Maracchi*

### **Introduzione ai lavori**

*Andrea Fabbri*

### **La multiculturalità alimentare e la sfida della omologazione**

*Giovanni Ballarini*

### **Sistemi religiosi e scelte alimentari**

*Paolo Scarpi*

### **La nuova cultura alimentare e le sfide alla scienza gastronomica**

*Maura Franchi*

### **Le radici del buono: l'agricoltura, gli allevamenti e i prodotti tipici**

*Luigi Gallo e Paolo Sambo*

### **Strategie e performance nel food & beverage italiano**

*Andrea Menini e Antonio Parbonetti*

### **L'impatto delle tecnologie sulla cucina e sulla gastronomia**

*Davide Cassi*

### **Considerazioni conclusive**

*Paolo Petroni*

Ore 13.00 – Chiusura dei lavori