

# PROGRAMMA SIMPOSIO

## “Studiare in cucina, cucinare a scuola”

### Venerdì 2 giugno 2017



Sezione		Relatore	Titolo Speech
BENESSERE E ABITUDINI DI CONSUMO	9.30-12.00	<b>BENVENUTO E APERTURA DEI LAVORI</b>	
		Gabriella Bonini	<i>Il nuovo sapore dell'insalata globale. Agricoltura e orti nelle aziende agricole gestite da immigrati.</i>
		Valentina Cattivelli	<i>Gli orti didattici e le abitudini alimentari degli allievi. Lezioni dal caso milanese.</i>
		Novella Bagna	<i>Dalle esigenze di sostenibilità alla ricerca della qualità dei prodotti: il modello secondo l'analisi sensoriale.</i>
		10.30-11.00 Un caffè con la piccola pasticceria di ALMA	
		Gabriele Greco	<i>Statistica Alimentare. Un approccio oggettivo ad un utilizzo soggettivo.</i>
		Cinzia Veltri	<i>La dieta mediterranea tra benessere e gusto.</i>
		Giovanni Sogari Jacopo Florio	<i>Aspetti dell'entomofagia in Occidente. Barriere e motivazioni per l'introduzione degli insetti commestibili nella nostra dieta.</i>
		Antonella Golino	<i>Oltre l'edibile. Il consumo alimentare in prospettiva sociologica.</i>
		Adele Stiehler-van der Westhuizen	<i>Food Sovereignty: A luxury in South Africa? How chefs can contribute to return "the right to choose food" to all of society.</i>
SOVRANITA' ALIMENTARE	12.00-13.00	Miriam Bisagni	<i>Aggiungi un posto a tavola: educare al cibo gli adolescenti. L'educazione alimentare consapevole e sostenibile tra gli studenti adolescenti: l'esperienza sostenibile di Piacecibosano.</i>
		13.00-14.00 Pausa pranzo	
	14.00-17.30	Luca Giacomelli	<i>Nutrirsi è un diritto, sprecare no.</i>
		Gloria Luzzani	<i>L'indicatore di sostenibilità TERRITORIO: uno strumento a supporto del sistema agroalimentare atto al miglioramento delle performance ambientali, sociali ed economiche.</i>
		Ettore Capri	<i>Esperienze condivise di sostenibilità alimentare. Strategie territoriali di azione e di comunicazione per lo sviluppo sostenibile.</i>
		Lucrezia Lamastra	<i>ricibiAMO chi ama il cibo non lo spreca. Un percorso condiviso per la riduzione dello spreco di cibo.</i>
		Valentina Carella	<i>Coltivare sostenibilità: un tentativo di rilettura della sostenibilità attraverso il paradigma della coltivazione.</i>
		Rossano Pazzagli	<i>Mangiare è un atto paesaggistico.</i>
		Lucia Gaspari	<i>LUCE. Cucina sostenibile consapevole, territorio e persone.</i>
		Roberto Ibba Domenico Sanna	<i>Genealogie del gusto. Cibo, territorio e sostenibilità nel progetto dell'Accademia Casa Puddu.</i>
		Marco Buccianti	<i>Antica innovazione. 33g di racconto, 33g di ricerca, 33g di ricetta ed un pizzico di emozione.</i>
		16.30-17.00 Un caffè con la piccola pasticceria di ALMA	
		Giovanni Galesi	<i>La rivoluzione gentile. Salvaguardia del passato e prospettive per il futuro.</i>
		Silvana Chiesa Fabio Amadei	<i>La Sostenibilità in cucina nei manuali di formazione.</i>



si ringrazia per l'ospitalità

INTESA  SANPAOLO