



Il Gusto della Cultura - 10 anni di Scienze Gastronomiche **Evento dedicato a Ancel Keys e Luigi Veronelli** **5 dicembre 2014 -** **Auditorium del Plesso Polifunzionale del Campus Universitario di Parma**

Alla fine del 2004 sono mancati il biologo statunitense Ancel Keys (20 novembre) e il giornalista italiano Luigi Veronelli (29 novembre), due tra i più grandi protagonisti della cultura del cibo, conosciuti in ambito internazionale. Il denominatore comune tra Keys e Veronelli è senz'altro l'aver connotato, definito e valorizzato in modo trasversale (Keys) e in modo più diretto (Veronelli) il made in Italy, creando i presupposti per quel successo mondiale grazie al quale l'enogastronomia e l'agroalimentare sono la nostra risorsa più concreta per uscire dall'attuale crisi.

Ancel Keys con *Eat well and stay well, the Mediterranean way* (1975) è tra i primi a parlare di dieta mediterranea come stile alimentare e a diffonderne i valori. Veronelli, affrancando il vino e la ristorazione italiana da un'immagine popolaresco-folcloristica, conferisce ai prodotti del Bel Paese un prestigio pari a quello delle produzioni d'Oltralpe.

Per rendere ancora più esplicito il segno indelebile che Ancel Keys e Luigi Veronelli hanno lasciato nella cultura alimentare, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e il Master COMET - Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma accolgono con entusiasmo la proposta dell'Accademia delle 5T e dedicano i 10 anni del corso di laurea ai due grandi protagonisti.

I futuri gastronomi saranno testimoni di un momento scientifico e culturale pensato nell'ottica di vivacizzare il dialogo tra passato e presente condotto dal Master COMET e dall'Accademia delle 5T con l'autorevole testimonianza di illustri accademici e personaggi del settore enogastronomico che sono stati vicini ad Ancel Keys e Luigi Veronelli e ne continuano e valorizzano l'opera.

PROGRAMMA

8:30 - 9:00 Registrazione dei partecipanti

ore 9,00:

CONVEGNO:

“La dieta mediterranea: l'alimentazione per il terzo millennio”

Saluti delle autorità

Moderatore: Furio Brighenti, Prorettore per l'Area Ricerca dell'Università degli Studi di Parma

AnceL Keys e la dieta mediterranea.

- Mario Mancini, Università degli Studi di Napoli

Essere o benessere? AnceL Keys e la nuova antropologia della nutrizione.

- Elisabetta Moro, Università degli Studi “Suor Orsola Benincasa”, Napoli

Dieta Mediterranea e salute: dalla ricerca all'esperienza clinica.

- Alessandro Casini, Università degli Studi di Firenze

coffee break

Tra scienza e tradizione: la nuova piramide della dieta mediterranea.

- Alessandro Pinto, Università SAPIENZA di Roma

Aspetti economici della dieta mediterranea.

- Cristina Mora, Università degli Studi di Parma

domande del pubblico

ore 13,00/15,00:

- consegna dei diplomi del Master COMET

- brindisi al decennale del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche condotto dal Presidente del C.d.L. Andrea Fabbri

- buffet con prodotti degli amici di Luigi Veronelli a cura dell'Antica Corte Pallavicina di Massimo e Luciano Spigaroli in collaborazione con l'Istituto Superiore G. Magnaghi di Salsomaggiore Terme

ore 15,00:

CONVEGNO:

“La riqualificazione dell'enogastronomia italiana grazie a Veronelli”

Moderatore: Guido Stecchi, Presidente dell'Accademia delle 5T

- Gian Arturo Rota, presidente del Comitato decennale Luigi Veronelli, porta i saluti della famiglia Veronelli

Il rispetto per la terra, nella quale la nostra cucina affonda le sue radici, è come un codice genetico che ci portiamo dentro da sempre, da generazioni, così come ci ha insegnato Luigi Veronelli e come ci ha dimostrato scientificamente Ancel Keys.

- Alfonso Iaccarino, ristoratore e amico di Ancel Keys e Luigi Veronelli

La legge "Salvaolio"

- Colomba Mongiello, deputato, vicepresidente commissione parlamentare d'inchiesta sui fenomeni della contraffazione

La rara capacità di Luigi Veronelli di intuire e influenzare, nel suo settore, il futuro

- Riccardo Illy, imprenditore, amico e sostenitore di Luigi Veronelli

Le intuizioni di Luigi Veronelli per il turismo del vino

- Donatella Cinelli Colombini, fondatrice del Movimento Turismo del vino

Veronelli filosofo

- Nichi Stefi, filosofo, regista e amico di Luigi Veronelli

I sensi di Luigi per il vino

- Paolo Tegoni, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Parma

ore 17,00:

coffee break

- talk show: "Gli amici raccontano Veronelli"
interventi di produttori e ristoratori che hanno affiancato l'amico "Gino"

PROMOTORI: Accademia delle 5T e Master COMET

COMITATO SCIENTIFICO: Furio Brighenti, Prorettore all'Area Ricerca; Andrea Fabbri, Presidente del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e del Master COMET; Erasmo Neviani, Presidente del Corso di laurea Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; coordinato da Nicoletta Pellegrini, Dipartimento di Scienze degli Alimenti

COMITATO ORGANIZZATORE: Andrea Fabbri, Presidente del Master COMET e del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche; Costanza Ferrarini, Tutor e Coordinatrice del Master COMET; Chiara Mina, Agronomo e Microbiologo; Roberto Santopietro, patron de Il Mongetto; Massimo Spigaroli, Chef e Presidente del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello; Guido Stecchi, Presidente dell'Accademia delle 5T; Nivardo Suriano, corsista di Master COMET; Paolo Tegoni, Docente del Master COMET; Stefania Grifone e Francesca Bellini, Tirocinanti del C.d.L. in Scienze Gastronomiche.

Per info e contatti: Guido Stecchi, 347 6931403, guido@a5t.it



Con il patrocinio del Comune di Parma



Ringraziano:

Partner



Istituto Superiore "G. Magnaghi"
Viale G. Romagnoli 7 - 43039 Salsomaggiore

Sponsor



Sponsor Tecnico



Clunarsa vini e passione «Gli occhi guardano il mare e i piedi sono piantati nella terra, fra le splendide colline a metà strada fra la costiera amalfitana e quella cilentana».



Media partner



Credits



LG Studio
Grafica & Comunicazione
di Lina Gruppi