



“dal QUADRO al PIATTO”

Percorso guidato nella Pinacoteca di Brera all’insegna di pittura, gastronomia e ricerca agroalimentare

In occasione dell’Expo 2015 e in sintonia con il tema guida dell’evento internazionale *‘Nutrire il pianeta. Energia per la vita’*, il Consiglio nazionale delle ricerche e la Pinacoteca di Brera propongono un ciclo di cinque incontri che si articolano tra visite guidate e conferenze dedicate alla storia dell’arte, all’educazione alimentare e alla ricerca nel settore. L’evento, promosso dall’Ufficio stampa e dal Dipartimento di Scienze bio agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche in partnership con la Pinacoteca di Brera, intende offrire all’ampio pubblico l’occasione per conoscere alcune opere della collezione del prestigioso museo, in particolare i dipinti che rappresentano banchetti e soggetti alimentari. Tali capolavori offrono, inoltre, lo spunto per dibattere di tradizione culinaria italiana, di convivialità e di scienza insieme a esperti, ricercatori e giornalisti. La manifestazione, che si avvale dell’apporto storico artistico di Sandrina Bandera, direttore del Polo museale regionale della Lombardia, è frutto del progetto educativo *‘Dentro l’arte con la scienza’* a cura di Sandra Fiore, giornalista e storica dell’arte dell’Ufficio stampa Cnr.

Per ogni incontro uno storico dell’arte degli uffici milanesi del Mibact, attraverso una visita guidata, presenterà le opere pittoriche della Pinacoteca legate al tema della conferenza che si concluderà con una colazione – degustazione di prodotti.

L’evento è realizzato grazie alla partecipazione di Rigoni di Asiago e in collaborazione con *‘Fondaco comunicare con l’arte’* e *‘Amici di Brera’*.

maggio – ottobre 2015

9.30 -13.00

**Sala della Passione
Pinacoteca di Brera**

Via Brera 28, Milano



Programma



Giovedì 21 maggio 2015

“PROFUMI DA UNA CUCINA”

“Cucina” - *Vincenzo Campi*

10.30 -12.00 conferenza dibattito:

Luce, suoni, odori legati all'alimentazione e alla vita rurale, a cura di uno storico dell'arte

Cibo povero, ricco e junk: qualità e gusto a confronto, Maria Grazia Volpe, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr

Piatto freddo': il menù della base scientifica 'Concordia' in Antartide, Paolo Loprete, Asl Milano e Corrado Leone, Dipartimento terra e ambiente del Cnr. Collegamento streaming con la base Concordia in Antartide

'Cotto e frullato', web parodia delle trasmissioni di cucina, Maurizio Merluzzo e Paolo Cellammare

Modera: Marco Ferrazzoli, giornalista, capo ufficio stampa Cnr



Giovedì 25 giugno 2015

I SAPORI DELLA TERRA

“La fruttivendola” - *Vincenzo Campi*

10.30 -12.00 conferenza dibattito:

La ricchezza agraria in Lombardia all'epoca di Carlo V e l'economia del latifondo, a cura di uno storico dell'arte

Alla ricerca delle specie ortofrutticole perdute, Claudio Cantini, Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree del Cnr

Mangiare con 'gli occhi': analisi sensoriale della frutta, Stefano Predieri, Istituto di biometeorologia del Cnr

Quando le carote erano viola. Come la pittura ha risolto un mistero scientifico, Dario Bressanini, giornalista di 'Le scienze'

Modera: Giovanni Caprara, editorialista scientifico del Corriere della Sera



Giovedì 16 luglio 2015

LA VITA DEGLI ALIMENTI

‘La pescivendola’ e ‘La pollivendola’,
Vincenzo Campi

10.30 -12.00 conferenza dibattito:

Cibo e natura, a cura di uno storico dell’arte

Biodiversità acquatica a tavola, Fabio Fiorentino, Istituto per l’ambiente marino costiero del Cnr

Food safety nella filiera alimentare, Sabato D’Auria, direttore dell’Istituto di scienze dell’alimentazione del Cnr

‘Sconfinando’ tra enogastronomia e turismo, format televisivo dello chef Fabrizio Nonis

Modera: Federico Pedrocchi, giornalista, direttore e conduttore di Moebius su Radio 24 – Il Sole 24 Ore



Giovedì 17 settembre 2015

IL CONVIVIO: TRA METAFORA E REALTA’

“Cena in casa di Simone” - *Paolo Veronese*

‘Cena in Emmaus’ - *Caravaggio*

10.30 -12.00 conferenza dibattito:

Alimentazione e sistema sociale attraverso la testimonianza della pittura, a cura di uno storico dell’arte

La ‘tavola dei valori’: il convivio tra passato e presente, Maria Paola Graziani, psicologa già Cnr

Spreco e assenza di alimenti: il paradosso del mondo globalizzato, Pierpaolo Duce, Istituto di biometeorologia del Cnr

Il cibo nella storia del cinema, Marco Lombardi, giornalista e docente presso l’Università Suor Orsola Benincasa

Modera: Sandra Fiore, storica dell’arte, giornalista Ufficio stampa Cnr





Giovedì 15 ottobre 2015

SIAMO CIO' CHE MANGIAMO

“San Gerolamo” - *Tiziano*

10.30 -12.00 conferenza dibattito:

La rappresentazione dei Santi nel deserto, a cura di uno storico dell'arte

Digiuno e sazietà: quando la salute è in bilico, Roberto Volpe, Servizio di prevenzione e protezione del Cnr

Sempre più intolleranti...agli alimenti, Mauro Rossi, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr

La scienza tra i fornelli: la cucina molecolare, Davide Cassi, docente di Fisica della materia, Università di Parma

Modera: Fabrizia Sernia, giornalista scientifica, direttore AIDA informazioni

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

Organizzatori

Ufficio stampa - Consiglio nazionale delle ricerche: Marco Ferrazzoli, Capo ufficio, marco.ferrazzoli@cnr.it; Sandra Fiore, responsabile progetto, sandra.fiore@cnr.it, tel. 06/49933789 -3383; Rosanna Dassisti, tel. 06/49933588, e mail: rosanna.dassisti@cnr.it

Dipartimento di Scienze bio agroalimentari del Cnr, direttore Francesco Loreto, tel. 06/49937803

Polo museale regionale della Lombardia, direttrice Sandrina Bandera

Sezione didattica: Paola Strada, e mail: paola.strada@beniculturali.it

Informazioni-Pinacoteca di Brera

Ufficio comunicazione, mostre e eventi (Marina Gargiulo)

sbsae-mi.brera@beniculturali.it

comunicazione.brera@beniculturali.it

www.brera.beniculturali.it

Con la partecipazione di

**Rigoni
di Asiago**

In collaborazione con

fondaco,
comunicare con l'arte

AMICI DI BRERA

