

“Pane al Pane”, a tavola anche un po’ di design

A Palazzo Ducale sino al 16 dicembre la rassegna di gastronomia e cultura

MONICA CORBELLINI

CI SARÀ da naufragar tra le nocciole (in “bagnetto”, con gamberi di fiume o come impanatura per le trote), deliziare il palato con sfornato di baccalà con olive taggiasche, orata alla pugliese e trancio di tonno alla siciliana, far sciogliere in bocca gelati ai tre gusti di ponente ligure, pesto, crema di olive e olio extravergine di oliva. Il companatico non mancherà a “Pane al pane - Mediterranean Food&Design”, rassegna in programma da oggi al 16 dicembre alla Sala del Munizionario di Palazzo Ducale, dedicata al cibo mediterraneo come delizia e soprattutto cultura.

Un viaggio nel mondo degli alimenti, dalla produzione alla conservazione e distribuzione, che passa dai nuovi progetti di food-design e arriva ai laboratori di cucina, dalle degustazioni all'arte

del convivio, dando occasioni al visitatore di discutere, divertirsi, mangiare in modo sano e acquistare dei prodotti.

L'obiettivo degli organizzatori è far riflettere sul vecchio adagio

“siamo ciò che mangiamo”, e parlare per la prima volta e “fuori dai denti” di cibo descrivendolo non solo negli aspetti seducenti del piacere del gusto e della convivialità, ma come strumento per

affrontare le più urgenti questioni legate alla salute e alla sostenibilità del pianeta.

Ecco dunque le “Officine di degustazione” dal 4 all'8 dicembre e i “Laboratori” (per grandi e pic-

coli), il “Salotto del gusto” (4-8 dicembre, ore 12-14.30 e 18-21), degustazioni di abbinamenti cibo-vino spiegate e guidate da sommelier professionisti, che dal 9 al 16 dicembre (ore 18-20.30) diventeranno aperitivi in degustazione cibo-vino; e ancora “La scuola di cucina” a partire da oggi alle 10.30 con la presentazione dei corsi di cucina Coop Liguria «Un Maestro in cucina 2010-2011», per proseguire poi un giorno dopo l'altro tra grandi chef e grandi marche. Tutto da gustare al centro di una mostra che racconta i sistemi di produzione e di consumo del cibo, ed espone progetti di design elaborati per grandi aziende dall'Università di Genova (Facoltà di Architettura, Dipartimento Scienze e Architettura).

Un percorso espositivo che utilizza linguaggi narrativi diversi tra loro, per coinvolgere adulti e bambini in esperienze, visive,

tattili, ludiche e culturali, suddiviso in tre sezioni: la prima propone con filmati, fotografie e cartelloni il modo di produrre il proprio cibo autonomamente; la seconda racconta le produzioni artigianali che vanno scomparendo, la terza è dedicata alle nuove ricerche e tecnologie dei prodotti industriali. Qui ad esempio l'Archivio Storico Barilla presenta le scenografie e la storyboard della pubblicità realizzata da Alessandro Baricco e Wim Wenders, e Olio Carli propone l'esperienza dell'olio dall'albero alla tavola, mentre Latte Tigullio sta pubblicizzando l'iniziativa su oltre duecentomila confezioni di latte.

«Pane al pane», 4 al 16 dicembre alla Sala del Munizionario di Palazzo Ducale. Per informazioni dettagliate sul programma www.panealpanemfd.it, iscrizioni ai corsi tel. 010.2541810, 335.5947789.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





A Palazzo Ducale per due settimane alimentazione, gastronomia e gusto dal Mediterraneo