



La cultura della cucina e della tavola dal Rinascimento ad oggi **Aprile/maggio 2020 (data da destinarsi)**

sede Centro Studi Toscolano

Il Centro Studi Toscolano propone all'attenzione della Comunità gardesana e bresciana un dibattito intorno ad un argomento inusuale, ovvero quella della cultura della tavola e della cucina. L'occasione è offerta dalla pubblicazione di un interessante libro intitolato "Mangiare con gli occhi" di una storica dell'arte, Mariella Carrossino che con una lunga e approfondita ricerca sulle iconografie del cibo nell'arte ha riscoperto quanta importanza l'apparecchiatura e la rappresentazione della cucina rivestiva in epoche passate e soprattutto presso le Corti rinascimentali. Da qui l'idea di descrivere, attraverso la proiezione dei più famosi quadri che hanno rappresentato il cibo nelle varie epoche, dai conviti nuziali dell'aristocrazia ai banchetti popolari, una cultura dell'effimero, ovvero di quanto non ha durata nel tempo ma che ha contrassegnato momenti di grande civiltà. Il discorso (siamo al lago di Garda) si estenderà alla famosa tavola da pranzo di D'Annunzio, al ruolo degli animali sulle tavole imbandite, e al rapporto tra cibo e salute.

Infine si passerà a presentare l'eccellenza dei menu che sono passati alla storia, in particolare quelli di Caterina de Medici, che andando sposa al re di Francia portò con sé i suoi cuochi che, con le loro creazioni, influenzarono e influenzano tutt'oggi la cucina francese.

In sintesi le finalità dell'iniziativa: 1) rilanciare il turismo nella sponda bresciana del Garda valorizzando le tradizioni locali e i prodotti, dai limoni, alla pesca, all'olio, al vino e alla cucina tipica dei luoghi; 2) richiamare l'attenzione sull'importanza della presentazione del cibo e sulla bellezza delle apparecchiature della tavola con preziose tovaglie e ceramiche prodotte dal nostro artigianato.

ore 10-13	ore 15-19
<p>Introduce Paolo Lingua</p> <p><i>Relatori</i></p> <p>Giulio Sommariva</p> <p><i>La cultura dell'effimero</i></p> <p>Mariella Carrossino</p> <p><i>Iconografie del cibo nell'arte</i></p> <p>Silvana Castignone</p> <p><i>Il simbolismo degli animali</i></p> <p><i>Segue buffet a cura allievi Scuola Alberghiera di Gardone riviera</i></p>	<p>Coordina Massimo Tedeschi</p> <p><i>Relatori</i></p> <p>Daria Visintini</p> <p><i>I rapporti tra cibo e salute</i></p> <p>Giovanna Bresciani</p> <p><i>da Caterina de Medici a D'Annunzio</i></p> <p>Chef Lido 84 <i>Presentazione di un menù elaborato sulla scorta delle tradizioni rinascimentali</i></p> <p><i>Segue cena</i></p>