



## **La storia in tavola**

**Venerdì 22 maggio 2020 9,30- 19**  
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 si estenderà 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 se i suoi cuochi che, con le loro creazioni, influenzarono e influenzano tutt'oggi la cucina francese. Gli organizzatori intendono proseguire con altri appuntamenti il discorso della cultura a tavola indagando i menù e il cibo privilegiati da D'Annunzio (siamo al lago di Garda), da Leopardi e da altri famosi intellettuali, scrittori e musicisti.*

| <b>ore 10-13</b>   | <b>ore 14-18</b>   |
|--|--|
| <p><i>Saluti inaugurali</i><br/> <i>Introduce e coordina Massimo Tedeschi</i><br/> <i>Relatori</i><br/>                     Giulio Sommariva,<br/> <i>La cultura dell'effimero</i><br/>                     Mariella Carrossino<br/> <i>Iconografie del cibo nell'arte</i><br/>                     Daria Visintini<br/> <i>I rapporti tra cibo e salute</i></p> <p><i>Ore 13</i><br/>                     buffet in giardino con servizio a cura allievi<br/>                     Scuola Alberghiera di Gardone riviera</p> | <p><i>Introduce Francesco Perfetti</i><br/> <i>Relatori</i><br/>                     Farida Simonetti<br/>                     .....argenti, ceramiche e tovaglie<br/>                     Gilberto Lonardi<br/> <i>Tra poesia e pittura, tra il Garda e Verona: i limoni</i><br/>                     Chef Lido 84<br/> <i>La cultura in cucina</i><br/>                     Giovanna Bresciani<br/> <i>Presentazione del libro di Alessandra Necci, Caterina de' Medici. Un'italiana alla conquista della Francia</i><br/>                     ore 20,30 Cena % Scuola alberghiera con menu rinascimentale, seguita da concerto con madrigali settecenteschi</p> |

Segreteria organizzativa: mail [centrostuditoscolano@tiscali.it](mailto:centrostuditoscolano@tiscali.it) - cell. 338 21 57 370

Per partecipare alla cena occorre prenotare via mail entro il 10 maggio