



CONVERSAZIONI SUL CIBO
SALA DEGLI ARAZZI, MUSEO DELLA CITTA' - RIMINI
23-24 giugno 2015

23 GIUGNO 2015, ORE 16.00

Turismo e cibi 'locali': la messa in scena del territorio*

Verucchio, cittadina nell'entroterra della provincia di Rimini, è attualmente al centro di processi di patrimonializzazione turistica attraverso la riscoperta di elementi identitari, conoscenze e lasciti materiali del passato. Nello specifico osserveremo il contributo di alcuni commercianti di Verucchio coinvolti nella vendita di prodotti del territorio, un'azione 'spontanea' che rinforza il legame tra produzione, consumo e turismo fuori dai sentieri battuti.

* A cura di Chiara Rabbiosi, dottore di ricerca in Urban and Local European Studies.

23 GIUGNO 2015, ORE 16.30

Italian Food Style on the Road(s). Il gelato artigianale: tra cibo di strada e piazze globali*

Il gelato artigianale italiano è ormai un'icona nel panorama internazionale. L'incontro sarà l'occasione per parlare di questo alimento che a pieno titolo fa parte della Dieta Mediterranea (riconosciuta dall'Unesco patrimonio intangibile dell'Umanità), e che è ormai un "rito metropolitano e popolare", legato al piacere di vivere e alla vacanza, fatto di "buon" gusto e qualità della vita.

* A cura di Fiorella Dallari, docente in Geografia politico-economica presso l'Università di Bologna e direttore della rivista "Almatourism".

ORE 17, Visita guidata alla mostra Fashion loves Food, allestita presso l'Ala moderna del Museo della Città.

24 GIUGNO 2015, ORE 16.00

I colori di moda per la salute*

Gli alimenti possono fornire importanti benefici per la salute in termini di prevenzione di patologie cronico-degenerative. L'OMS raccomanda il consumo di almeno 400 grammi di frutta e verdura al giorno, possibilmente scegliendo tra 5 colori diversi per garantire l'assunzione di componenti cosiddetti "nutraceutici". Il colore è infatti un indice empirico dei tipi di nutraceutici contenuti e del conseguente effetto protettivo.

*A cura di Silvana Hrelia, docente di Biochimica presso la Scuola di Farmacia, Biotecnologie e Scienze Motorie dell'Università di Bologna e membro del Key Thrust 1: "Improving health, well being and longevity" della piattaforma tecnologica europea "Food for Life".

24 GIUGNO 2015, ORE 16.30

Kitchens of distinction*

Oltre ad essere il luogo in cui il cibo da sempre si trasforma per arrivare sulle tavole, le cucine sono lo spazio domestico che nel corso del Novecento ha subito le trasformazioni più rilevanti e pertanto è da intendersi come uno degli ambienti di maggior interesse per la storia del interior design. Il nostro è un invito a seguirci nel viaggio che parte dalle caverne per arrivare alle più avveniristiche proposte degli ultimi anni.

* A cura di Emanuela Michelucci, dottore in Culture e Tecniche della Moda presso l'Università di Bologna e Ines Tolic, docente di Storia del design e architettura contemporanea presso l'Università di Bologna.

ORE 17, Visita guidata alla mostra Fashion loves Food, allestita presso l'Ala moderna del Museo della Città.

Rimini Loves Food

Grafica a cura di Ilaria Picardi - Comunicazione a cura di Celeste Priore - SpazioZonemoda