

SAPORI, SAPERI, ALIMENTI E GUSTI: LE DONNE NELL'EXPO

Si può guardare il mondo attraverso la cucina, che ne esprime una sintesi culturale efficace: una grande filosofa contemporanea, Agnes Heller in un saggio 'intrigante', *Invito a pranzo da Kant*, ricorda come Kant considerasse fondamentale l'incontro a pranzo, 'il reciproco affidamento, il piacere della reciproca compagnia, mancando il quale la società è solo giungla e nient'altro'.

Kant – e noi con lui – ritiene che il pasto in comune, il bere, la scambievole soddisfazione siano elementi della cultura, di una cultura intesa come condivisione e appagamento, cultura che rende ragione della saporosità del sapere, cifra di una conoscenza che non è erudizione, ma lievito delle nostre esistenze.

Nelle tante iniziative svoltesi quest'anno intorno al "continente cibo", l'**Osservatorio interuniversitario studi di genere (GIO)** è presente con questo progetto che vuole mostrare come il cibo sia patrimonio di intelligenze, identità, tradizione, elemento che può unire (e talvolta anche dividere).

Una ricetta nasce sempre da un sapere e da una esperienza, è frutto di competenza, pratica del mondo vegetale e animale, di tecniche, di processi a volte lunghi e laboriosi, dietro ad ogni piatto c'è la creatività, ma anche ricordi, trasmissioni di memorie e abilità.

Cucina come lavoro di uomini e donne, una sapienza sconosciuta che si fa alimento e convivialità.



Sapori e saperi

Tavola rotonda a partire dal libro *Sapori e Saperi* (Iacobelli editore) interventi delle autrici Serena Dinelli e Paola Leonardi

Cibo come fatto sociale

con Marisa Ferrari Occhionero (Sapienza Università di Roma)
Intervento di Sabrina Lembo (Imprenditrice e scrittrice, Fidapa-Bpw Italy Sezione Roma)
Presiede Francesca Brezzi (Università Roma Tre)

1 OTTOBRE ORE 17.00



Cibi "Liquidi": In vino veritas

Intervento di Elisabetta Strickland (Università Tor Vergata e sommelier)

L'olio di oliva... e la verità viene sempre a galla

Intervento di Letizia Saturni (Health Zen Coach - Past President Fidapa-Bpw Italy Sezione Jesi)

Che genere di etichette?

con Laura Moschini (Università RomaTre)
Presiedono Saverio De Luca (giornalista)
e Rossella Poce (Fidapa-Bpw Italy Sezione Terracina)

14 OTTOBRE ORE 17.00



A pranzo nel mondo

un particolare modo di guardare il mondo a partire dal libro *Cucina eclettica. L'America latina a tavola nell'800* (Nova Delphi)
con Camilla Cattarulla (Università Roma Tre)

Frida Kahlo ai fornelli

intervento di Donata Marrazzo (giornalista Il Sole 24 ore)

Cibo come fattore di intercultura

intervento di Mariella Nocenzi (Sapienza Università di Roma)
Presiede Lorena Fiorini (Fidapa-Bpw Italy Sezione Roma)

5 NOVEMBRE ORE 17.00

Interverranno imprenditrici operanti intorno a queste tematiche

RISTORANTE ROMEO, VIA SILLA 26/A - 00192 ROMA

In collaborazione con **FIDAPA-BPW Italy**