

# 12 aprile

## 'Dall'orto del nonno agli ortaggi probiotici'

Ore 9.30 - 10.30 incontro con uno storico dell'arte su  
**Natura morta con mascherone** di Christian Berentz (1658-1722)  
**Preparativi per un convito** di Christian Berentz (1658-1722)

10.30 - 11.30 conferenza dibattito:

**Bio e innovazione un connubio possibile**, Federica Rossi, Istituto di biometeorologia del Cnr

**Ortaggi 'in salute'**, Paola Lavermicocca, Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr

**La rete del cibo in filiera corta**, Toni De Amicis, direttore generale della Fondazione Campagna Amica

**Modera:** Federico Fazzuoli, giornalista Rai

11.30 Laboratorio:

'Creare come Arcimboldo' a cura di Anna Maria Ratto, Presidente 'Ikebana Ohara Chapter Roma', con gli ortaggi offerti dall'Azienda Agricola 'Nardoni Gabriella' - Fondazione Campagna Amica

**Exhibit:**

Esempio di filiera sostenibile: piantine in vitro, bachi da seta e tessuti, a cura dell'Ibimet - Cnr



# 13 aprile

## 'Ad ogni stagione il suo frutto'

Ore 9.30 - 10.30 incontro con uno storico dell'arte su  
**Fiori e frutta (La primavera e l'estate)**, Abraham Brueghel (1631-1697)  
**Natura morta con pesche**, Maximilian Pfeiler (attivo 1694-1721)

10.30 - 11.30 conferenza dibattito:

**Frutta per 'sommelier'**, Stefano Predieri, Istituto di biometeorologia del Cnr

**Alla ricerca dei frutti perduti**, Claudio Cantini, Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree del Cnr

**La fragola: regina in cucina**, Camilla Monteduro, esperta di cucina di Gambero Rosso Channel

**Modera:** Clara Montesanto, redattrice mensile 'Quanto basta' e sommelier FISAR, docente dei corsi sul vino alla scuola di cucina 'Mediterraneum'

11.30 Laboratorio:

Analisi sensoriale dei frutti a cura dell'Ibimet - Cnr  
Degustazione di fragole offerte dall'Azienda Agricola 'Nardoni Gabriella' - Fondazione Campagna Amica



**Organizzatori**

Ufficio stampa - Consiglio nazionale delle ricerche:  
dr. Marco Ferrazzoli, Capo ufficio,  
ufficiostampa@cnr.it  
dr.ssa Sandra Fiore, responsabile progetto,  
sandra.fiore@cnr.it, tel. 06/49933789 -3383

Soprintendenza Speciale per il Patrimonio Storico Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della città di Roma, dr.ssa Daniela Porro, Soprintendente  
Galleria Nazionale d'Arte Antica di Palazzo Corsini,  
dr. Giorgio Leone, Direttore

**Servizio Educativo:**

Direttore responsabile dr. Michele Di Monte

**Coordinatrici:**

dr.ssa Clara Montesanto e dr.ssa Flaminia Scauso, con la collaborazione della dr.ssa Rita Fiorentini  
email: sspasae-rm.servedu@beniculturali.it  
www.poloromano.beniculturali.it

In collaborazione con **Gebart S.p.A.**  
Gestione Servizi Beni Culturali



Hanno collaborato

Manuela Pierozzi, Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Cnr  
Maria Cristina Margiotta, Ufficio divulgazione e relazioni istituzionali del Cnr



La Tradizione



Consorzio pescatori di Fiumicino



# dal QUADRO al PIATTO

Percorso guidato nella  
Galleria Nazionale d'Arte Antica  
di Palazzo Corsini all'insegna  
di **pittura, gastronomia  
e ricerca agroalimentare.**

Progetto rivolto agli Istituti di Scuola Superiore  
della città di Roma

**Inaugurazione**  
**8 aprile 2013 ore 11.00**  
aula Marconi del CNR piazzale Aldo Moro, 7

**9 - 13 aprile 2013**  
**ore 9.30 - 13.00**

Galleria Corsini  
Via della Lungara, 10 Roma





# dal **QUADRO** al **PIATTO**

L'evento promosso dall'Ufficio stampa del Consiglio nazionale delle ricerche in collaborazione con la Soprintendenza Speciale per il Patrimonio Storico Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della città di Roma intende offrire agli studenti degli Istituti di Scuola Superiore di Roma l'occasione per conoscere importanti opere della collezione della Galleria Corsini, in particolare i dipinti con soggetti gastronomici, unitamente ad alcuni aspetti della tradizione culinaria italiana e della ricerca scientifica nel settore alimentare.

Per ogni mattina, un alimento prescelto, rappresentato nei preziosi quadri, sarà il tema conduttore di una visita guidata e di una conferenza dibattito, che culminerà con alcune attività di laboratorio o di degustazione dei prodotti.

Storici dell'arte, operatori del Servizio Educativo, illustreranno le opere ai ragazzi per poi lasciare la parola a ricercatori, studiosi, imprenditori e giornalisti che interverranno sull'argomento in oggetto.

'Dal quadro al piatto' è realizzato con il supporto del concessionario dei Servizi aggiuntivi, Gebart S.p.A., e grazie al sostegno del Dipartimento di scienze Bio-agroalimentari del Cnr e degli Sponsor. La manifestazione è organizzata per la seconda edizione di 'Dentro l'arte con la scienza', progetto educativo a cura di Sandra Fiore – Ufficio stampa Cnr.

## aula Marconi del Cnr

### 8 aprile

**'Arte e tradizione gastronomica: beni culturali italiani da proteggere e valorizzare'**

Ore 11.00

**Intervengono:**

Heinz Beck, Chef del ristorante 'La Pergola' di Roma

Francesco Loreto, Direttore dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del Cnr

Daniela Porro, Soprintendente per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico per il Polo Museale della Città di Roma

Maria Grazia Volpe, Istituto di Scienze dell'alimentazione del Cnr

**Modera:** Marco Ferrazzoli, Capo ufficio stampa Cnr

## Galleria Corsini

### 9 aprile

**'Con le mani in pasta'**

Ore 9.30 saluti istituzionali

10.00 - 11.00 incontro con uno storico dell'arte su

**I maccheronari** di Micco Spadaro (1609-1675)

11.00 -12.00 conferenza dibattito:

**L'eccellenza della dieta mediterranea**, Gianvincenzo Barba, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr

**La pasta nell'era della globalizzazione**, Francesco Divella, imprenditore

**Cacio e maccheroni**, Oretta Zanini De Vita, storica dell'alimentazione

**Brevi cenni di tecniche di affinamento del pecorino romano**, Francesco Praticò de 'La Tradizione'

**Modera:** Emanuele Perugini, giornalista

12.00 Omaggio:

confezioni di pasta Divella e di pecorino romano offerto da 'La tradizione'



### 10 aprile

**'Il mare a tavola'**

Ore 9.30 - 10.30 incontro con uno storico dell'arte su

**Natura morta con pesci e crostacei**, Marco De Caro (seconda metà del XVII secolo)

**Baia con pescatori**, Jacob de Heusch (1656-1701)

10.30 - 12.00 conferenza dibattito:

**Biodiversità marina a tavola**, Fabio Fiorentino, Istituto per l'ambiente marino costiero del Cnr

**Vecchie e nuove tecniche di pesca**, Mauro Marini, Istituto di scienze marine del Cnr

**Il garum dei Romani**, Pasquale Torrente, chef e patron del ristorante 'Il Convento' di Cetara e de 'Il Cuoppo' di Eataly

**Le alici, piatto per buongustai**, Pietro Pesce, presidente dell'Associazione Amici delle Alici e coordinatore del presidio locale Slow Food

**Modera:** Marco Ferrazzoli, Capo ufficio stampa Cnr

11.30 Exhibit:

Riparazione di una rete da pesca a cura dei pescatori del Consorzio Pescatori di Fiumicino e omaggio confezioni di colatura di alici di Cetara (Salerno)

### 11 aprile

**'Dall'erba al formaggio'**

Ore 9.30 - 10.30 incontro con uno storico dell'arte su

**Paesaggio con Rinaldo e Armida**, Gaspard Dughet (1615-1675)

**Paesaggio con zampognaro** di anonimo del XVII secolo

**Pastori e armenti presso un rudere**, Cornelis van Poelenburgh (1594-1667)

10.30 - 11.30 conferenza dibattito:

**Le vie dei pastori**, Edoardo Micati, ricercatore

**Tradizione e impresa**, Nunzio Marcelli, azienda bioagrituristica 'La porta dei parchi'

**Le funzioni ambientali della pastorizia**, Antonio Porqueddu, Istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Cnr

**Modera:** Sandra Fiore, giornalista ufficio stampa Cnr

11.30 Degustazione:

formaggi del bioagriturismo 'La porta dei parchi' di Nunzio Marcelli

**Exhibit:**

Concerto di zampogna e ciaramella a cura di Pasquale Franciosa e Andrea Di Fiore dell'Associazione culturale 'Circolo della zampogna' di Scapoli (Isernia) accreditata UNESCO quale consulente del Comitato Intergovernativo per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale

