

NUTRIRE L'INCONTRO

CONGRESO
GASTRONÓMICO
ROMA 2023



Contexto

En el marco de las actividades organizadas para conmemorar:

Día Mundial de la Alimentación de la FAO

16 de octubre

Presidencia española del Consejo de la Unión Europea

de julio a diciembre

150 aniversario de la Real Academia de España en Roma

Única Academia internacional de arte en Roma que incluye la disciplina de gastronomía

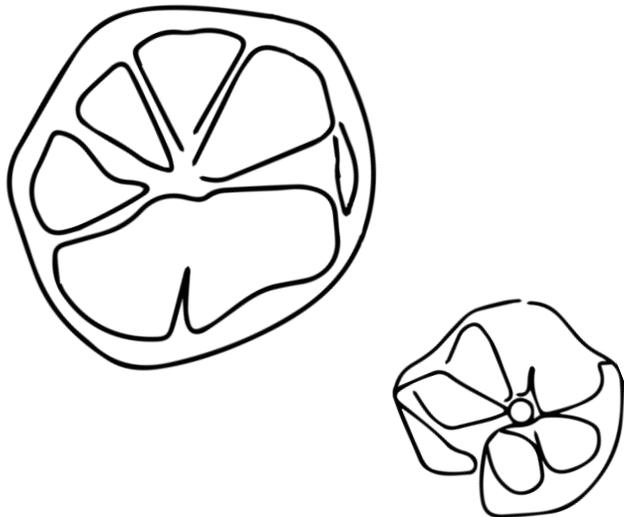
Organiza



Colabora



Un congreso sobre gastronomía, biodiversidad, arte y cultura



Busca reivindicar la gastronomía como una **estética plurisensorial**, a la par de otras disciplinas artísticas, al tiempo que explora su potencial como arma de reflexión para avanzar hacia modos de vida más **saludables y sostenibles**. Cocinar está estrechamente ligado con el bienestar y los cuidados, y también con apreciar la naturaleza y proteger la biodiversidad. Tiene una dimensión cotidiana , cultural y ecológica.

En congreso incide también en las relaciones históricas tejidas en el sur de Europa a través del intercambio de especies vegetales medicinales, alimenticias y ornamentales, que crea un rico **patrimonio inmaterial** al servicio del **bienestar** y la **belleza**.

Temáticas

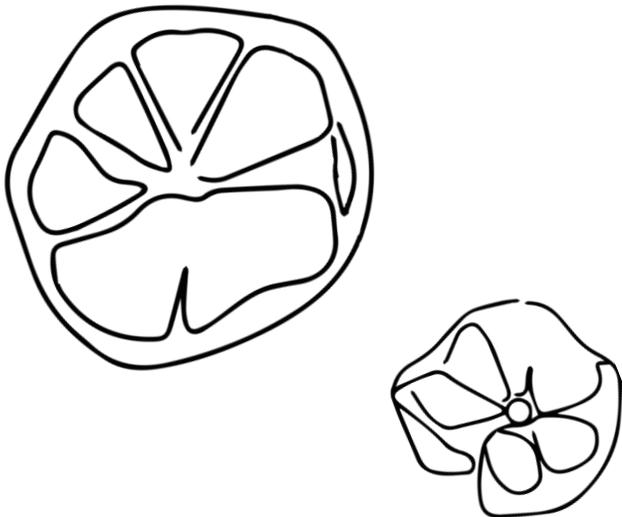
#Diplomacia gastronómica

#Arte y diseño

#Biodiversidad

#Cultura inmaterial

#Turismo Gastronómico



Fechas:

Septiembre 2023

Lunes

25

Martes

26

Espacios de la Real Academia de España en Roma



Actividades

Presentaciones y mesas redondas

Entre expertos del arte y la gastronomía,

Organizadas en 2 bloques

Movidos por el placer

Relaciones gastronomía y arte

Experiencias

Diseñadas colaborativamente por investigadores y creadores españoles e italianos

Showcooking y taller de cocina



basque
culinary
center

Ruta sensorial



VNIVERSITAT ID VALÈNCIA

Publicaciones

Se documentarán tanto las ponencias como las actividades, para posteriormente publicarse en:

Vídeo documental

Publicación

Participantes



Alicia Ventura

Historiadora del Arte y comisaria independiente, es experta en arte contemporáneo



Rosalía Banet

Artista multidisciplinar, desarrolla parte de su trabajo en torno a la alimentación



John Regefalk

Profesor de la especialidad de vanguardia del Basque Culinary Center



Nuria Blaya

Licenciada en Historia del Arte Especializada en itinerarios turísticos culturales



Ma. Luisa Vázquez de Ágredos Pascual

Profesora Titular del Dpto. de Historia del Arte de la Universitat de València



Vicente Todolí

Comisario, ha sido director de varias galerías, entre ellas la Tate Modern de Londres



Diego Guerrero

Chef del restaurante DStage (**Michelin)



Alberto Tintori

Director del vivero y la colección de cítricos Oscar Tintori



Mónica Gutiérrez

Integrante del colectivo Basurama. Trabaja entre el arte, la arquitectura y el medioambiente



Alessandro Mocchi

Chef del restaurante Retrobottega

AGENDA DE ACTIVIDADES

LUNES 25

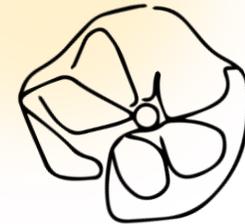
09:00	ACTIVIDAD Ruta de las especerías romanas de Aromas Itinerarium Salutis Universidad de Valencia		Marisa Vázquez de Ágredos
			Nuria Blaya
14:00	Almuerzo		
16:00	MESA REDONDA 1 (10-15 min c/u)		Mónica Gutiérrez Jorge Bretón Marisa Vázquez Nuria Blaya
	Coffee Break		
18:00	Debate	Modera: Mónica Gutiérrez	

MARTES 26

10:00	MESA REDONDA 2 (10-15 min c/u)		Vicente Todolí Diego Guerrero Alicia Ventura
	Coffee Break		
	Debate	Modera: Alicia Ventura	
12:00	ACTIVIDAD Colecciones de cítricos		
	ACTIVIDAD Showcooking BCC	Alessandro Mocchi John Regefalk	
14:00	Almuerzo		
16:00	ACTIVIDAD Taller BCC (2h)		John Regefalk
18:00			

Presentaciones

y mesas redondas



Mesa redonda 1

Movidos por el placer

La gastronomía a través de la estética y en contacto con la biodiversidad

La filósofa Marta Tafalla afirma que la multisensorialidad nos permite trascender "el viejo paradigma de una estética primordialmente visual y auditiva". La gastronomía hace precisamente eso, abrirnos a otras posibilidades de percepción.

Además, la percepción multisensorial se cruza en la cocina con la apreciación de la naturaleza y la biodiversidad. En España, Italia y el resto del Mediterráneo, las variedades botánicas que forman parte de la gastronomía son fruto de siglos de transferencia de plantas y semillas, del cruce y mutación de especies vegetales en el campo, y de la explosión de biodiversidad que supone el encuentro de las biocenosis de los cinco continentes. Se trata de una naturaleza manipulada para el disfrute estético y gustativo.

La mesa redonda tratará sobre cómo los procesos dinámicos de intercambio y transformación de las especies vegetales alimenticias generan riqueza desde el punto de vista de la estética, la gastronomía, el turismo, y el arte.



Mónica Gutiérrez

Integrante del colectivo artístico Basurama. Trabaja entre el arte, la arquitectura y el medioambiente



John Regefalk

Profesor de la especialidad de Vanguardia del Basque Culinary Center



Nuria Blaya

Especializada en itinerarios turísticos culturales
Licenciada en Historia del Arte



Ma. Luisa Vázquez de Ágredos

Vicedecana de Relaciones Internacionales del dpto. de Geografía e Historia de la Universitat de València. Profesora del dpto. de Historia del Arte.

Mesa redonda 2

Relaciones gastronomía y arte

“El problema con muchos cocineros es que se han quedado en la superficialidad, en la decoración del plato” – Vicente Todolí

Vicent Todolí y Diego Guerrero hablarán de los contrastes y similitudes entre los métodos de creación del arte y de la cocina. También de cómo se asemejan y diferencian en su manera de exponerse y de interpretarse desde los sectores de la crítica, la cultura y la sociedad en general.

Todolí y Alberto Tintori también comparten el ser los directores de dos de las colecciones de cítricos más grandes del mundo. Ambos hablarán de la coevolución que se da entre las plantas que cultivamos y nuestra apreciación estética,

Para profundizar en las dimensiones culturales de la producción de alimentos, Mónica García hablará de cómo partiendo de esta fascinación por lo vegetal, puede trabajarse sobre los vínculos relacionales, los cuidados y la creación de espacios urbanos más sostenibles y cohesionados.



Vicente Todolí

Comisario. Ha sido director de varias galerías, entre ellas la Tate Modern de Londres



Diego Guerrero

Chef del restaurante DStage (**Michelin)



Alicia Ventura

Historiadora del Arte y comisaria independiente, es experta en arte contemporáneo. Directora de Gestión de Arte Ventura

Presentación de la exposición Pan y Circo

Este proyecto expositivo reflexiona de forma global sobre la cuestión alimentaria. Son muchos los temas que se entrelazan en la alimentación y el comer, por lo que es un ámbito que debe ser abordado de forma multidisciplinar. De hecho, esta es una de las cuestiones por las que el arte se postula como el territorio perfecto para abordarlo, ofreciendo una perspectiva extensa, diversa y transversal. Pan y circo quiere concienciar sobre la importancia del alimento y sus consecuencias para los seres que habitamos este planeta y para el planeta mismo.

Alicia Ventura

Historiadora del Arte y comisaria independiente, es experta en arte contemporáneo. Directora de Gestión de Arte Ventura



Rosalía Banet

Artista multidisciplinar. Su trabajo sobre el tema de la alimentación es irónico, subjetivo y crítico



Presentación de las colecciones de cítricos de Vicente Todolí y Alberto Tintori

Jardines de la Academia

Alberto Tintori (Pescia, Italia) y Vicente Todolí (Palmera, Valencia), poseen dos de las colecciones de cítricos más importantes del mundo. Esta pasión les ha llevado a estudiar y coleccionar variedades de estas frutas procedentes de los cinco continentes, y sus colecciones han mantenido un estrecho intercambio.

Alberto Tintori (Pescia, Italia) e Vicente Todolí (Palmera, Valencia) possiedono due delle collezioni di agrumi più importanti al mondo. Questa passione li ha spinti a studiare e raccogliere varietà di questi frutti provenienti dai cinque continenti, e le loro collezioni hanno mantenuto uno stretto scambio.

Vicente Todolí

Comisario. Ha sido director de varias galerías, entre ellas la Tate Modern de Londres



Alberto Tintori

Director del vivero y la colección de cítricos Oscar Tintori



Presentación del proyecto In Serere

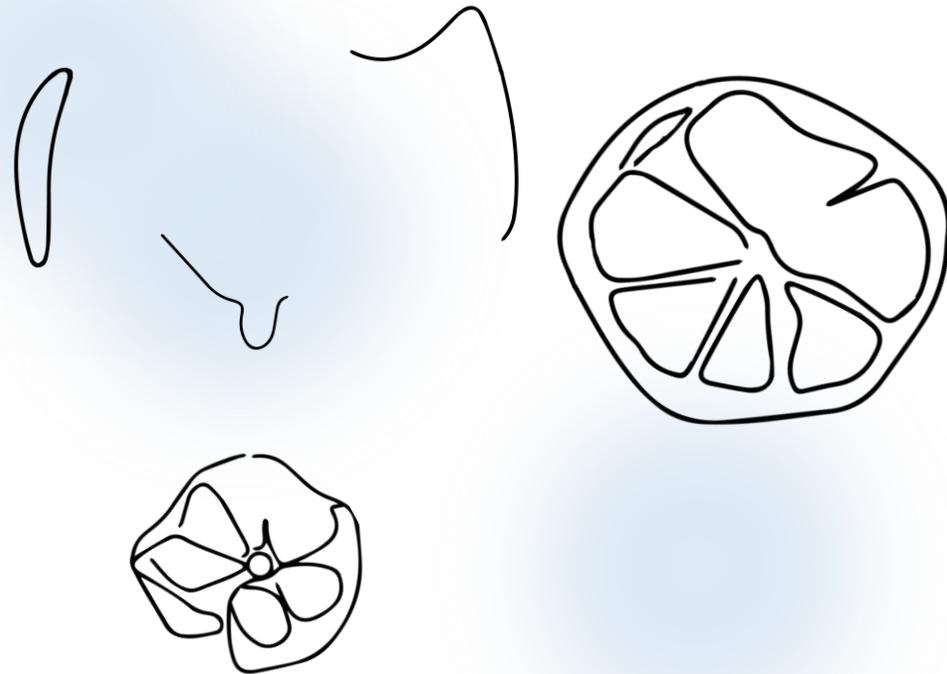
In Serere es un proyecto de investigación, creación y mediación artística que utiliza la técnica del injerto como práctica performativa de cuidado. El objetivo es emplear esta técnica agrícola para generar vínculos relacionales entre los **huertos urbanos comunitarios de la ciudad de Roma**. El proyecto trabaja con árboles de cítricos, no sólo por la estrecha relación que España e Italia tienen en el cultivo de los mismos, sino para recuperar la idea de las «quimeras cítricas», muy conocidas en la época de los Médici

Mónica Gutiérrez

Integrante del colectivo Basurama.
Trabaja entre el arte, la arquitectura y
el medioambiente



Experiencias



Showcooking del Basque Culinary Center



John Regefalk

Chef de la especialidad de vanguardia



Alessandro Mocchi

Chef del restaurante Retrobottega



Temática: "Cómo la fascinación por el mundo vegetal da origen a una gran diversidad botánica y multisensorial, a través de la coevolución de las plantas y la gastronomía"

1. Workshop sobre producto "Nuevas aproximaciones al territorio"
2. Degustación
3. Workshop sobre aplicaciones técnicas que ponen en valor la diversidad

Espacios:



Cocina principal de la Academia de España



Terrazas y jardines de la Academia de España

Percorso dello Speziale

Recorrido por las antiguas especerías romanas



Un proyecto de la asociación Aromas Itinerarium Salutis que propone un viaje sensorial y experiencial liderado por el olfato. La Ruta Europea de las farmacias históricas y huertos medicinales recorre los escenarios y las culturas que quedaron unidas desde la más remota antigüedad por el uso de los aromas, entendidos como una de las grandes claves sobre las que sustentar una memoria histórica común y nuestra Identidad Cultural euromediterránea, esencia de fortalecimiento comunitario y de Desarrollo Humano.

Ma. Luisa Vázquez de Ágredos Pascual

Profesora Titular del Departamento de Historia del Arte de la Universitat de València. Investiga sobre la percepción sensorial a través del arte y lo ritual

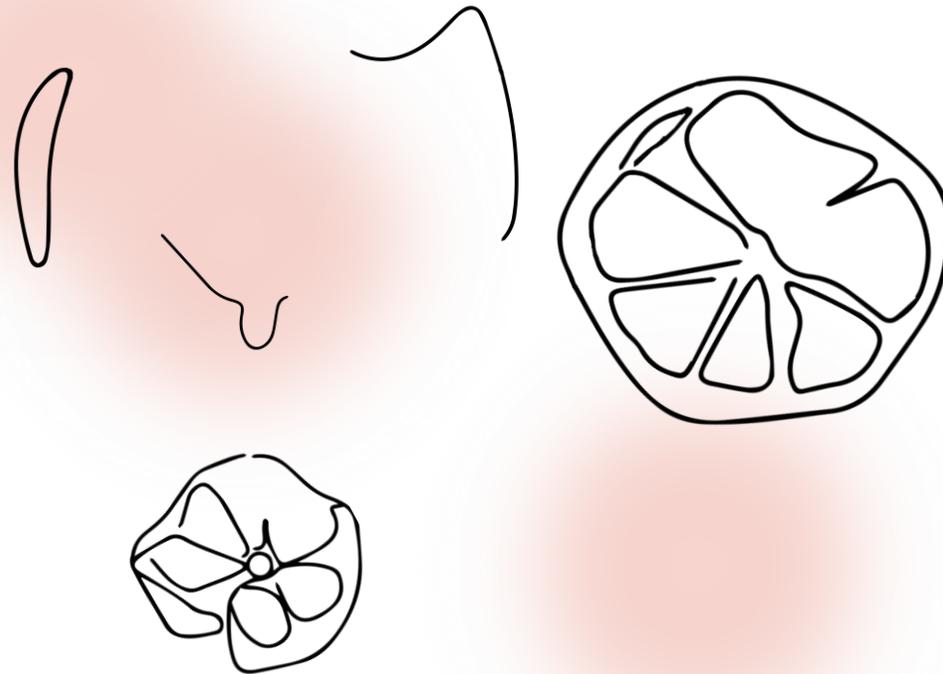


Nuria Blaya

Especializada en itinerarios culturales Licenciada en Historia del Arte con una amplia trayectoria docente e investigadora

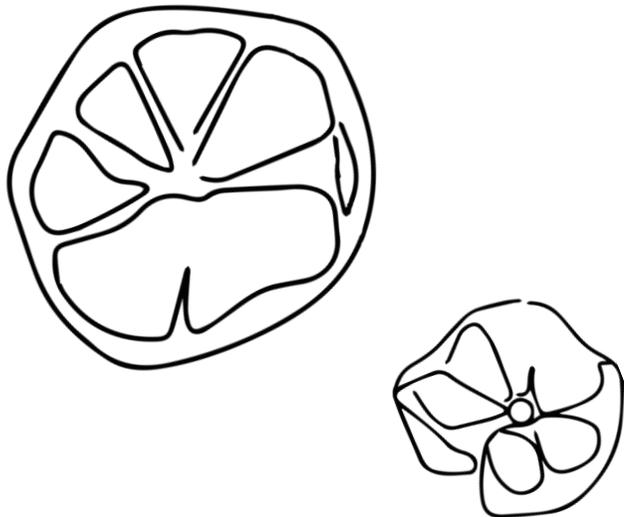


Público y comunicación



En el marco del Día Mundial de la Alimentación

Que celebra cada 16 de octubre la fundación de la FAO, cuya sede se encuentra en Roma



Toma de contacto con:

- Instituciones como FAO y UNESCO
- Actores relevantes de la gastronomía italiana y española
- Actores relevantes del mundo del arte y el diseño en España e Italia
- Escuelas, universidades y think tanks

Invitados:

Representantes ante la FAO – españoles e internacionales

Uno de los invitados será Gabriel Ferrero, Presidente del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de la ONU 2021-2023

Think tanks y organizaciones

Future Food Institute, Slow Food y otras organizaciones en alimentación

Personalidades de la gastronomía italiana

Chefs y profesionales de primer nivel, autores, críticos, docentes...

Medios de comunicación especializados

Marcas del ICEX y la cámara de comercio española en Milán

Centros Educativos



Actividades abiertas al público

- Ponencias
- Taller de cocina
- Showcooking
- Ruta de las especierías romanas

Público objetivo:

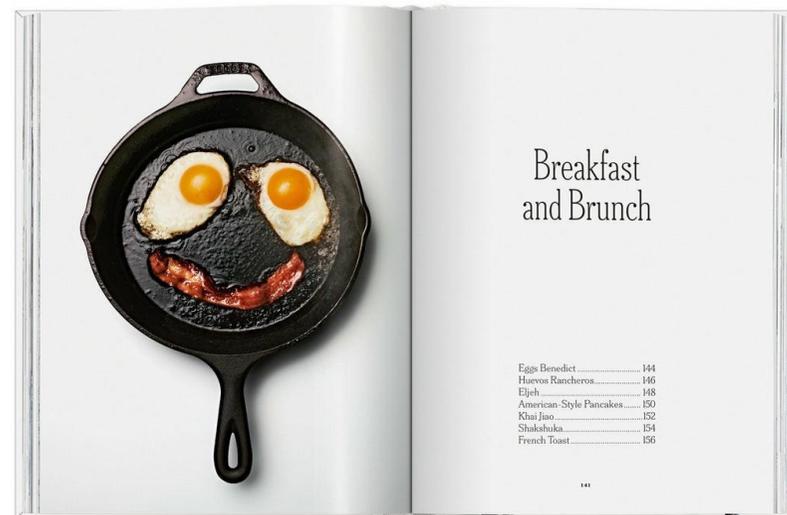
- **Profesionales de la gastronomía**, de toda la cadena de valor
- **Centros educativos** y universitarios en gastronomía
- **Prensa especializada** italiana, española e internacional
- **Comisarios** y profesionales de museos y galerías en Roma
- **Entusiastas** y público general

Publicación editorial

Revista que plasme el proceso del proyecto en forma de entrevistas, textos curatoriales, y recetas.

Formato físico y digital

Editada por:



Vídeo documental

Un documental creativo sobre el evento, que recogerá:

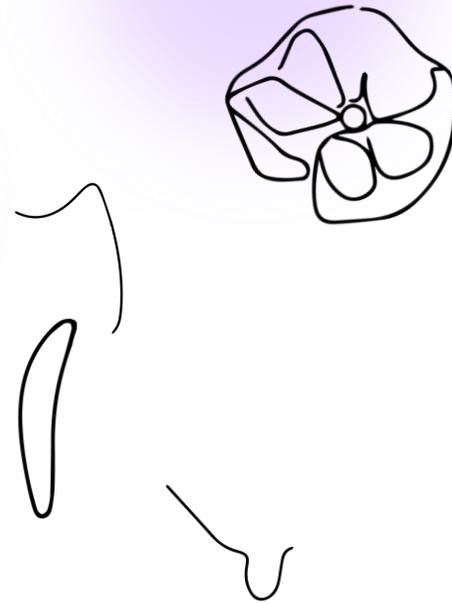
- Entrevistas y perfiles de los participantes
- Ponencias
- Ruta de las antiguas especerías
- Showcooking y taller de cocina

Sergio Arribas

Director creativo

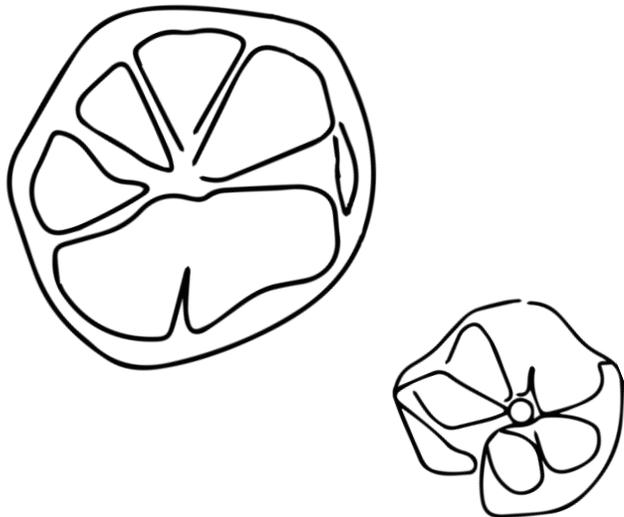


Un proyecto replicable



***Réplica en países con
influencia de la
gastronomía
española***

El proyecto tiene potencial para replicarse en otras sedes diplomáticas españolas, en regiones con influencia de nuestra gastronomía, por ejemplo Japón, San Francisco o Marruecos





CRÉDITOS:

Textos: Carles Tarrassó Oliver

Ilustraciones: Gadea Burgaz

Fotografías: Real Academia de
España en Roma

Fotografía de portada: tempietto
de Bramante con la instalación
Estética de la especia de Carles
Tarrassó

