INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI

La Toscana chiude l'Anno del Cibo con l'Arte del Gusto

Lectio magistralis di Philippe Daverio, "L'Arte del gusto e del vivere in Toscana", nel Pellegrinaio di Santa Maria della Scala, a Siena

di Redazione

Ultima Modifica: 27/11/2018

Il 2018 volge al termine e con esso anche l'anno dedicato al "Cibo Italiano" che, collegandosi ad arte paesaggio e cultura, diventa una delle leve più importanti per la promozione turistica del territorio.

La Toscana dedica a questi temi l'evento conclusivo dell'**Anno del Cibo:** "***Toscana, l'arte del gusto, il gusto dell'arte, turismo, cultura, enogastronomia e territorio***" che si terrà **lunedì 3 dicembre** all'interno di Santa Maria della Scala **a Siena**.

Ad organizzarlo è **Vetrina Toscana,** il programma di **Regione e Unioncamere Toscana** che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio e prevede il coinvolgimento sia dell'Assessorato al Turismo e al Commercio che dell'Agricoltura.

Fin dal 2012 Vetrina Toscana ha fatto del **legame tra cultura ed enogastronomia** una delle sue caratteristiche distintive organizzando cene e degustazioni in musei, ville, parchi e biblioteche, a testimonianza del fatto che in Toscana la cultura del gusto e il gusto della cultura sono molto legati.

L'evento clou dell'anno del cibo sarà dedicato alle sinergie fra **cibo, arte, cultura e turismo** e avrà come momento centrale la Lectio Magistralis dello storico dell'arte **Philippe Daverio** dal titolo: ***"L'Arte del gusto e del vivere in Toscana"***, e si svolgerà all'interno di un luogo d'arte d'eccezione: Il Pellegrinaio che contiene uno dei più importanti cicli di affreschi del Quattrocento senese, con scene di vita quotidiana che rappresentano straordinari documenti storici, oltreché artistici.

Saranno presentate dagli **chef di Vetrina Toscana** alcune esperienze che ben rappresentano il circolo virtuoso che si può instaurare tra arte, cultura, territorio ed enogastronomia.

Si parlerà della dimensione territoriale della cultura: **"Il Giardino di Daniel Spoerri e il ristorante Non solo Eat Art"** con **Roberto Rossi,** proprietario del ristorante "Silene" e gestore dei servizi all'interno del parco; dell' integrazione e reciproca valorizzazione tra musei e ristoranti: **"Il Museo e il Giardino di Villa Bardini e La Leggenda dei Frati"** con **Filippo Saporito**. Infine, **Christian Borchi,** dell'Antica Porta di Levante di Vicchio, ci parlerà della cultura e dei prodotti tipici nei borghi: **"L'influenza del territorio sulla cucina nella terra dei Medici"**.

I dati sul turismo enogastronomico illustrati da Roberta Garibaldi dell'Università di Bergamo

Oltre al tema dell'arte si parlerà anche dei dati sul **turismo enogastronomico** e la professoressa **Roberta Garibaldi**, dell'Università degli Studi di Bergamo ne illustrerà le tendenze nazionali e internazionali.

Un incontro farà il punto sull'Anno del Cibo Italiano in Toscana

Sarà anche il momento anche per fare il punto sull'Anno del Cibo Italiano in Toscana e di questo parleranno **Mauro Rosati**, Direttore Generale della Fondazione Qualivita, **Stefano Ciuoffo** – Assessore alle attività produttive, al credito, al turismo e al commercio della Regione Toscana e **Marco Remaschi** – Assessore all'agricoltura della Regione Toscana.

Il pomeriggio sarà dedicato alla comunicazione enogastronomica: ***"Dallo story telling al menu: l'arte di sapersi raccontare"*** e a ***"Buone pratiche del Bel Paese a confronto"***, dove Sicilia, Piemonte e Toscana dialogheranno sui temi del turismo e dell'enogastronomia.