MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

INVITO

MAM SUMMIT

Giovedì **28 aprile 2022**

La giornata dedicata a tutti i Maestri dei Mestieri del Gusto e dell'Arte dell'Ospitalità

Presso

HOMO FABER
Crafting a more human future

Fondazione Giorgio Cini
Isola di San Giorgio Maggiore,
Venezia

Organizzato da

MICHELANGELO FOUNDATION FOR CREATIVITY AND CRAFTSMANSHIP

ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

FONDAZIONE COLOGNI MESTIERI D'ARTE

Scopri di più su www.homofaberevent.com

Il contesto in cui si inserisce questa iniziativa è, non a caso, la manifestazione Homo Faber, una esposizione internazionale che promuove il talento artigianale che anche in questa edizione 2022 mette in mostra un'impressionante varietà di materiali, tecniche e competenze attraverso dimostrazioni dal vivo, esperienze digitali coinvolgenti e fantasiose esposizioni di creazioni artigianali, celebrando in particolare la connessione tra Europa e Giappone.

L'obiettivo del Summit, oltre a riunire i MAM italiani dell'enogastronomia, è quello di mettere a tema con decisione la necessità di un maggiore riconoscimento istituzionale dei "beni culturali viventi" e di tutto il mondo della formazione, che si impegna a mantenere vive queste professionalità, patrimonio della nostra nazione e fattore di sviluppo economico e turistico.

La giornata sarà infine allietata dal cocktail presso l'ALMA Circle, il lounge allestito all'interno della Compagnia della Vela.

Il programma della giornata:

Ore 14.30 | Accredito presso la Sala Conferenze "Lo Squero"

Ore 15.00 | Inizio MAM Summit

Ore 17.00 | Conclusione lavori e cocktail

MAM SUMMIT - L'evento

Saluto delle Autorità

Saluto di **Enzo Malanca**, Presidente ALMA

"Il valore dei beni culturali viventi nell'enogastronomia e sulle scuole di arte e mestiere" –
Lectio a cura di **Davide Rampello**, Docente universitario e direttore artistico

Tavola rotonda a cui interverranno:

- **Roberta Garibaldi**, Amministratrice Delegata di *ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo*
- **Massimiliano Alajmo**, Chef del Ristorante *Le Calandre* ***, Rubano (PD)
- **Corrado Assenza**, pasticcere e patron di *Caffè Sicilia*, Noto (AG) e Maestro d'Arte e Mestiere 2020
- **Alberto Cavalli**, Direttore Generale della *Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte*
- **Andrea Sinigaglia**, Direttore Generale *ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*

Modera **Maddalena Fossati**, direttrice de *La Cucina Italiana*

Conclusioni

*È stato invitato **Stefano Patuanelli**, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

HOMO FABER

Una mostra internazionale che promuove il talento artigianale, Homo Faber Event mette in mostra un'impressionante varietà di materiali, tecniche e competenze attraverso dimostrazioni dal vivo, esperienze digitali coinvolgenti e fantasiose esposizioni di creazioni artigianali. Da oggetti funzionali di uso quotidiano a eccezionali pezzi decorativi, l'evento evidenzia il ruolo dell'artigianato nella creazione di un futuro più sostenibile e inclusivo. Questa edizione celebra i "tesori viventi" dell'artigianato attraverso 15 mostre eccezionali che invitano i visitatori a scoprire la connessione tra Europa e Giappone. Immaginato da un team di curatori e designer di fama mondiale, l'evento trasforma i magnifici spazi della Fondazione Giorgio Cini, oltre ad offrire ai visitatori la possibilità di sperimentare l'artigianato in tutta Venezia.

15 ESIBIZIONI
22 CURATORI E DESIGNER
12 TESORI NAZIONALI GIAPPONESI VIVENTI
OLTRE 400 OGGETTI UNICI
REALIZZATI DA OLTRE 350 DESIGNER E ARTIGIANI
PROVENIENTI DA OLTRE 30 PAESI

TASTING EXPERIENCE - ALMA Circle - Experience the taste of art

Nella splendida cornice della Compagnia della Vela, in un ambiente tranquillo ed elegante, affacciato sulla Laguna di Venezia, La Tasting Experience disegnata per l’occasione da ALMA, la Scuola internazionale di Cucina Italiana in collaborazione con San Giorgio Cafè, ti porterà alla scoperta dei prodotti di eccellenza italiani, in un indimenticabile light lunch, dalla formula smart e informale, all’insegna del grande artigianato enogastronomico della nostra penisola. Potrai scegliere fra 4 percorsi di degustazione e conoscere più da vicino la realtà dei grandi Maestri d’Arte e Mestiere, ospiti dell’evento, le loro storie, i loro prodotti, in un magico incontro fra arte e gusto.

IL PREMIO MAESTRI D'ARTE E MESTIERE

È il Premio promosso dalla Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte a riconoscimento delle personalità che condividono creatività, talento, passione, "mani intelligenti" che le rendono artefici di "grande bellezza" in diversi settori.
Nel campo dell'enogastronomia sono 13 i Maestri premiati, ad ogni edizione, in altrettanti ambiti, selezionati da una commissione di esperti ALMA che, insieme alla Fondazione, ha ideato il Premio.
Il progetto è ispirato da grandi modelli internazionali, quali il MOF francese e il "Tesoro nazionale vivente" giapponese, ed è patrocinato dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, dal Comune di Milano, dalla Triennale di Milano, da Unioncamere, da Symbola – Fondazione per le Qualità Italiane, e dalla Fondazione Italia Patria della Bellezza. Il Premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere, giunto nel 2020, alla sua terza edizione (ha cadenza biennale), intende valorizzare l'eccellenza artigiana italiana. Oltre all'Enogastronomia, le altre categorie interessate spaziano dalla Gioielleria alla Ceramica, dal Mosaico alla Stampa artistica, passando per il Tessile e per le professioni del teatro.

FONDAZIONE COLOGNI

La Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte è un'istituzione privata non profit, nata a Milano nel 1995 per volontà di Franco Cologni, che ne è il Presidente. Le sue iniziative, finalizzate a un «nuovo Rinascimento» dei mestieri d'arte, si rivolgono soprattutto ai giovani: formare nuove generazioni di Maestri d'Arte, salvando le attività artigianali di eccellenza dal rischio di scomparsa che le minaccia, è infatti uno degli obiettivi che la Fondazione persegue. A questo scopo promuove, sostiene e realizza una serie di progetti culturali, editoriali, scientifici, divulgativi e formativi. Collabora con numerosi enti e istituzioni internazionali, in particolare con Michelangelo Foundation. E' partner ufficiale di Homo Faber e curatrice in questa edizione della Sala "Italia/Giappone: le relazioni meravigliose".

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è il primo centro di formazione professionale dell'Ospitalità Italiana a livello internazionale. Dal 2004 forma cuochi, pasticceri, panificatori, sommelier, professionisti di sala e bar, della gelateria e della pizza, manager della ristorazione, provenienti da tutto il mondo. ALMA ha sede a Colorno, Parma, nel cuore di quella che viene definita la Food Valley, un'area dove si concentrano le più importanti produzioni dell'agroalimentare italiano. La cucina è cultura, tradizione, talento, passione, arte e saper fare: partendo da questa premessa ALMA nel 2012 ha ideato insieme alla Fondazione Cologni il premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere, il primo riconoscimento dedicato ai maestri artigiani d'Italia.