

L'arte del gusto e il gusto dell'arte: Lectio magistralis di Philippe Daverio nel Pellegrinaio di Santa Maria della Scala, a Siena

Da **David Busato** - novembre 27, 2018

38 0



L'ARTE DEL GUSTO E IL GUSTO DELL'ARTE

La Toscana chiude l'Anno del Cibo con una giornata dedicata ai "tesori" del turismo: arte, cultura, enogastronomia e territorio. Lectio magistralis di Philippe Daverio nel Pellegrinaio di Santa Maria della Scala, a Siena

Siena. "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".

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.

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.

L'evento è realizzato con la collaborazione del Comune di Siena e Santa Maria della Scala. Per accrediti: Daniela Mugnai 347 8288287 danielamugnai.coffee@gmail.com