

Mens-a® 2015

È indubbio che la fama di **BOLOGNA** nel mondo, condivisa dall'intera Regione, sia in gran parte collegata alla cultura (soprattutto a partire dalla sua rinomatissima Università), all'ospitalità e all'arte del gusto.

Mens-a è un evento sull'**OSPITALITÀ** come intelligenza e forma di vita in una tessitura tra cultura, arte dell'accoglienza e del gusto, memoria, tradizione e scenari futuri.

Mens-a 2015 titola Stili Conviviali.

Per l'uomo è impossibile vivere senza una forma. Di più, uno stile. Esso nasce dalla Legge simbolica nel suo fondamento estetico ed etico. Così, lo stile conviviale si colloca nell'incrocio di una rete di legami: relazionali, comunitari, sociali, storici. Per questo **Mens-a** è il prodotto di una **sinergia pensosa** e di competenze diverse: **saperi filosofici, antropologici, storici, semiotici, psicoanalitici, del food design e del food artist**. Ma il punto che ne fonda lo stile è il concetto di convivialità.

Già Plutarco in *Dispute conviviali* fa dire a un personaggio "non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme". Così "la vocazione conviviale degli uomini si traduce nell'attribuzione di un senso ai gesti che si fanno mangiando. Anche in questo modo il cibo si definisce come una realtà squisitamente culturale, non solo rispetto alla propria sostanza nutrizionale, ma anche alle modalità della sua assunzione e a tutto ciò che vi ruota attorno".

L'evento prevede conferenze, incontri, commensalità in vari siti storici e culturali della città.

Inoltre, il laboratorio "**Mangiando s'Impara - Commensalità e buone pratiche alimentari**" aperto alle scuole di Bologna in collaborazione con Conad, e il concorso europeo "**L'arte di esporre umanizzando**" in collaborazione con l'Ordine degli Architetti. concorsi.archibo.it.

LABORATORIO

MESE DI MAGGIO

Mangiando s'impara - Commensalità e buone pratiche alimentari

Attraverso la fiaba, il teatro ed il gioco, il progetto di educazione alimentare "Mangiando S'impara" di **Conad**, rivolto ai bambini delle classi terze, quarte e quinte della scuola primaria offre percorsi educativi basati sulla sana alimentazione, sulla conoscenza del rapporto tra territorio, stagionalità e prodotti, sulla promozione di sani stili di vita ponendo attenzione alle modalità con cui il cibo viene consumato e alle importanti relazioni che ne possono scaturire.

PER INFO: APUN - 339-5991149 - mail a: balsamobeatrice@gmail.com

Si ringraziano

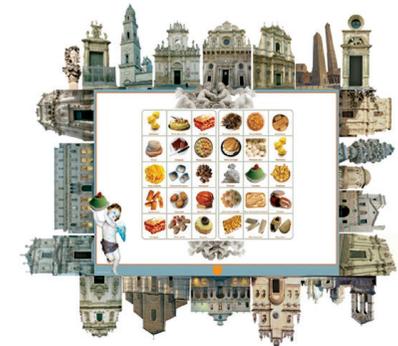


Con il patrocinio di



Bologna - L'intelligenza ospitale

5-6-7 giugno 2015



Mens-a® 2015

Stili conviviali



Si ringraziano i Quartieri Santo Stefano, Saragozza, San Vitale, Porto

In collaborazione col Master "Storia e Cultura dell'alimentazione" dell'Università di Bologna - Prof. Massimo Montanari

5 GIUGNO

CAPPELLA FARNESE (Palazzo D'Accursio P.zza Maggiore 6)

ORE 20.30

Saluto Autorità

Matteo Lepore (Ass. Economia e promozione della Città, Turismo, Relazioni Internazionali)

Dario Braga (Prorettore - UniBo)

Presidenti di Quartiere

Apertura Evento

Presentazione: Beatrice Balsamo (Presidente Apun e Dir. Mens-a)

Alessandra Meldolesi (Food Writer)

ORE 21.00

“IL BELLO, IL BUONO. L'AR(E)TE' DEL CIBO”

Il bene che fonda il buono

Massimo Montanari (Storico del cibo - UniBo)

Dir. Master Europeo Storia e Cultura dell'alimentazione)

Andrea Segrè (Dir. Dip. Scienze e Tecnologie Agroalimentari - UniBo)

Roberta Paltrinieri (Sociologa - UniBO)

Duccio Campagnoli (Presidente Ente Fiera)

ORE 22.30

Letture interpretate da Carlo Emilio Gadda

“La ricetta” ...e altro - Gene Gnocchi (Attore)

(Lezione aperta alla città)

6 GIUGNO

MUSEO ORATORIO DI S. GIOVANNI BATTISTA DEI FIORENTINI (Corte Galluzzi 6)

ORE 10.00-13.00

Laboratorio-lezione: PENSARE IL CONVIVIO – IDEE

Analisi di alcuni testi filosofici e letterari sul Convivio:

- Piacere del gusto e dello spirito – Epicuro, Platone, Aristotele

Pierre Dalla Vigna (Doc. di Estetica - UniVe)

- Della creatura – Ildegarda di Bingen

Antonella Campanini (Storica - UniSG)

- La dieta filosofica, briciole di Filosofia e sul consumo di caffè

Kierkegaard – Kant – Locke - **Massimo Marassi** (Filosofo - MI UniCatt)

- Vocazione ospitale – Ovidio, Filemone e Bauci

Gino Ruozzi (Doc. Letteratura - UniBo)

Presenta Andrea Maioli (Giornalista)

(Lezione aperta agli studenti e alla città)

ORE 15.00-17.30

Laboratorio-lezione: STILI - MANIERE

- Grammatica del Convivio - **Massimo Montanari**

- L'operazione simbolica del Convivio e l'estetica dell'oggetto

Dario Mangano (Food Design - UniPa)

- Forme significanti della commensalità

Gianfranco Marrone (Doc. Semiotica - Dir. Master del gusto - UniPa)

- Lo spazio figurato dello scambio. Innovazioni:

concept-food, fooding, brunch - **Dario Mangano**

- Lo “charme”: la maniera e l'occasione

Enrica Lisciani Petrini (Filosofa - UniSa)

Presenta Andrea Grignaffini (Food Writer)

(Lezione aperta agli studenti e alla città)

SANTUARIO CORPUS DOMINI (via Tagliapietre 21)

ORE 17.40

Lezione: IL CONVIVIO LUMINOSO

LA PRATICA FRUGALE D'AMORE IN S. CHIARA

Dacia Maraini (Scrittrice)

MUSEO DELLA FARMACIA TOSCHI (Via San Felice 89)

ORE 20.00

Lo stile di Bologna

Fra i portici di San Felice, la meditazione di Dante sullo stile

e la lingua (Per i 750 anni della nascita di Dante)

Emilio Pasquini (Doc. Em. Letteratura - UniBo)

+ Visite guidate all'antica Spezieria Museo Farmacia Toschi*

Chiara Albonico (Storica dell'arte - Prospectiva)

7 GIUGNO

SALA TASSINARI (Cortile D'Onore Comune di Bologna P.zza Maggiore 6)

ORE 10.00-13.30

Laboratorio-lezione: ARTE E TRASFORMAZIONE - FORME

- La “Forma” incarnata come dono d'amore - **Beatrice Balsamo**

- Forme discorsive e figurative della commensalità

Roberta Schira (Food Writer)

- Forme liquide: degustar(t)e - **Alessandro Rossi** (Wine Manager - Partesa)

- Estetica del cibo - **Aurora Mazzucchelli** (Food Artist)

- L'arte conviviale: i modi e il ricevere: l'ordine delle portate, tradizione, innovazione

Giuseppe Palmieri – Osteria Francescana Modena

- Comunicazione visual dedicata al cibo

Società Media Taste + Massimiliano Poggi (Food Artist)

• Degustazione mortadella **Felsineo** selezione “TOUR TLEN”

Presenta: Alessandra Meldolesi

(Lezione aperta agli studenti e alla città)

ORE 15.00

Antropologia dell'ospitalità: Buona creanza

Francesco Spagna (Doc. Antropologia - UniPd)

ORE 15.30

Antropologia dell'ospitalità - tradizione e innovazione:

il banchetto, la cena, il Seder, il Nar Al-Qirà (il fuoco del

banchetto in Arabia) **Zelda Alice Franceschi** (Doc Antropologia - UniBo)

Rav Alberto Sermoneta, Ahmad Al Addous (Doc. Letteratura Araba - UniBo)

ORE 16.30

Lezione: CONVIVIO E SAGGEZZA GUSTATIVA

(attraverso Montagne, Hume, Dewey) **Nicola Perullo** (Doc. Estetica - UniSG)

ORE 17.00

Letture interpretate da Italo Calvino:

“Furto in una pasticceria” - Ivano Marescotti (Attore)

• Buffet artistico della **Pasticceria storica Gamberini**

ORE 19.00

Mangiando S'impara – La commensalità delle buone pratiche educative:

Animazione e laboratorio (Evento aperto a tutti i bambini della scuola primaria e ai genitori)

• Piccola degustazione finale

A cura di **CONAD**

COOP E PIAZZETTA DEI CELESTINI

ORE 17.30-19.00

Apertura ed Esposizione:

L'ARTE DI ESPORRE UMANIZZANDO

Esposizioni vincitrici del Concorso relative a come esporre un'area di un supermercato e in una piazza della città (COOP Piazza Martiri 1, Piazza dei Celestini) in modo interattivo con i fruitori, avendo come orizzonte l'umanizzazione. Il cibo infatti non è solo sostanza ma è anche oggetto che “fa segno” di una narrazione, una storia, una cultura. I progetti sono stati selezionati da una commissione e i vincitori realizzano la loro esposizione-installazione. In collaborazione con l'Ordine degli Architetti di Bologna.

8 GIUGNO

FERRARA - SALA DELLA MUSICA (Chiostrò San Paolo) via Boccaleone, 19

ORE 18.30 - 19.40

Conferenza e immagini: CONVIVIO D'ARTISTA

Ludovico Ariosto e l'“Orlando furioso” di Luca Ronconi

Giorgio Simonelli (Doc. di Spettacolo e Televisione – MI UniCatt)

+ degustazione della “coppia” ferrarese

ricetta di **Messi Sbugo** (Cerimoniere di tavola degli Estensi)

**MENS-A NEI SUOI INCONTRI, COMMENSALITÀ
E LABORATORI È TUTTO GRATUITO**