

èStoria

èSTORIA 2009

V FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA STORIA GORIZIA, 22 / 24 MAGGIO 2009

LA STORIA IN TAVOLA

UN PERCORSO TRA CUCINA E STORIA, GASTRONOMIA E TRADIZIONI CON ESPERTI, STUDIOSI E GIORNALISTI DEL RAMO. OGNI INCONTRO SARÀ L'OCCASIONE PER DISCUTERE, AD ALTI LIVELLI, DI CULTURA GASTRONOMICA E TRADIZIONI CULINARIE, NONCHÉ PER PRESENTARE AL PUBBLICO LE NOVITÀ EDITORIALI DEL SETTORE

GORIZIA – Con l'edizione 2009 del festival, èStoria inaugura “La storia in tavola”, un nuovo percorso tra cucina e storia, gastronomia e tradizioni, affidato ad esperti, studiosi e giornalisti del ramo. Ogni incontro offrirà l'occasione per discutere, ad alti livelli, di cultura gastronomica e tradizioni culinarie, nonché per presentare al pubblico le novità editoriali del settore.

La storia in tavola 2009 si articolerà in tre incontri, in programma **a partire dalle 19.00** presso il **giardino interno della Libreria Editrice Goriziana** (in Corso Verdi n. 67) e, in caso di maltempo, nei locali della libreria. Gli incontri saranno a **numero chiuso (massimo 99 ospiti)**; ad essi seguirà una **degustazione** (curata da un servizio di catering) e l'**aperitivo**; quest'ultimo offerto da alcune note aziende agricole della zona.

VENERDÌ 22 MAGGIO, ORE 19

“Dalla natura alla tavola: i prodotti tipici della tradizione culturale nazionale e locale”. Partecipano **Paolo Massobrio**, autore della rinomata guida Il Golosario, **Francesco Del Zan**, direttore del Servizio della sperimentazione agraria dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (ERSA) del Friuli Venezia Giulia, ed il giornalista **Adriano Del Fabro**, coordinatore.

Francesco Del Zan presenterà la recente pubblicazione dell'Ersa (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale) *Nuovo Cibarario del Friuli Venezia Giulia*.

All'incontro seguirà l'aperitivo con i vini di Tenuta Luisa di Mariano del Friuli, località Corona.

SABATO 23 MAGGIO, ORE 19

“L'arte in cucina”

Partecipano il professor **Giuseppe Barbieri** e **Allan Bay**, popolarissimo autore di fortunati ricettari come *La cucina nazionale italiana. Come erano e come sono le 1135 ricette che fanno l'Italia*, nonché noto divulgatore di gastronomia, coordinati dal giornalista **Adriano Del Fabro**.

Giuseppe Barbieri presenterà la sua recente pubblicazione “Nelle cucine di Andrea Palladio”, curata per le edizioni Terra Ferma.

Segurerà l'aperitivo con i vini Livio Felluga di Cormons, località Brazzano (GO).

DOMENICA 24 MAGGIO, ORE 19

“Simboli, riti e miti del cibo di ieri e di oggi”

Con l'antropologo **Marino Niola**, firma de Il Venerdì di Repubblica, intervistato dal giornalista **Adriano Del Fabro**.

Segurà un aperitivo speciale.

LA STORIA IN TAVOLA: GLI OSPITI DEL PERCORSO

Allan Bay: Giornalista nel settore enogastronomico. La cucina è sempre stata la sua grande passione, dai grandi ristoranti alla storia dell'alimentazione. Collabora al "Corriere della Sera", scrive di cucina su "Diario" ed ha pubblicato la fortunata serie di libri "Cuochi si diventa". Cura inoltre la collana di libri di cucina "Il lettore goloso" per ponte alle Grazie. Tra i suoi titoli più recenti: *La cena delle meraviglie* (con Camilla Baresani, ed. Feltrinelli, 2007); *La cucina nazionale italiana. Come erano e come sono le 1135 ricette che fanno l'Italia* (con Paola Salvatori, ed. Ponte alle Grazie, 2008); *La dieta BaSo. Come dimagrire senza soffrire gustando piatti golosi* (con Nicola Sorrentino, ed. Salani, 2008).

Giuseppe Barbieri: Ordinario di Storia dell'Arte Moderna all'Università di Venezia, è autore di studi su svariati artisti e opere di ambito veneto; si è occupato in particolare della realtà vicentina. Tra le sue pubblicazioni, *Un segno al tramonto della serenissima. Una inedita mappa del territorio vicentino verso il 1775* (ed. GILBERTO PADOVAN EDITORE, 2004), «*Nella mobilità del tempo*». *Una proposta di percorso per l'opera d'arte* (ed. TERRA FERMA, 2004), *L'immagine di Vicenza. La città e il territorio in piante, mappe e vedute dal XV al XX secolo* (ed. CANOVA, 2003).

Adriano Del Fabro: Giornalista, esperto di enogastronomia e conoscitore della realtà friulana, è autore di *L'olivo. Coltivazione, raccolta e utilizzo* (ed. Giunti Demetra, 2009), *Il quaderno d'oro Mangja Furlan* (ed. Mulino Don Chisciotte, 2008), *Antichi borghi del Friuli Venezia Giulia* (ed. Del Baldo, 2008).

Francesco Del Zan: Direttore del Servizio della sperimentazione agraria dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (ERSA) del Friuli Venezia Giulia. Ha approfondito vari aspetti inerenti la storia dell'agricoltura del Friuli. Autore di numerose pubblicazioni; tra i volumi si ricordano: *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie* in collaborazione con Osvaldo Failla e Attilio Scienza (2004). *La Terra Indagata – I Pionieri della Ricerca in Friuli* (2009), entrambi editi dall'ERSA.

Paolo Massobrio: Si occupa, da oltre vent'anni, come giornalista, di economia agricola ed enogastronomia. Collabora ai quotidiani *La Stampa*, *Il Tempo*, *Avvenire*, al settimanale *Vita*, al mensile *Terre del Vino* e al sito *www.clubpapillon.it*. È direttore responsabile di *Papillon* e de *La Circolare*. Autore e conduttore di programmi televisivi, è inoltre autore de *Il Golosario*, giunta all'undicesima edizione (Comunica, 2008) e della *Guida Critica & Golosa a Piemonte, Valle D'Aosta, Liguria e Costa Azzurra* (Comunica, 17^a edizione, 2009), nonché della *Guida Critica & Golosa alla Lombardia* (con Marco Gatti, Comunica 2009).

Marino Niola: Antropologo della contemporaneità, è professore ordinario di Antropologia culturale all'Istituto universitario Suor Orsola Benincasa di Napoli, dove insegna anche Antropologia dei simboli, Antropologia dell'alimentazione mediterranea ed Etnologia delle culture mediterranee. Fa parte del direttivo dell'AISEA (Associazione Italiana per le Scienze Etno-Antropologiche) e, oltre a collaborare con la radio e con la televisione italiane (Tv e radio RAI), francesi e svizzere, è editorialista di quotidiani come *La Repubblica*, *Il Mattino*, ed altre testate. Nel Novembre 2008 è stato nominato Presidente del Teatro Mercadante, divenuto da qualche anno Teatro Stabile di Napoli.