

CHIANCIANO DUE GIORNI NO STOP DI APPUNTAMENTI

# Istituto Artusi

## Di viaggi e di cibi

### Le infinite vie

**IL CIBO**, il vino, il desiderio di scoprire nuovi sapori e paesaggi carichi di storia, di bellezze artistiche e di cultura sono oggi alcuni dei principali motori della spinta a viaggiare, una connessione che trova nel moderno turismo enogastronomico una potente leva economica per territori un tempo considerati marginali. In quest'ottica anche quest'anno l'istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Chianciano Terme ha voluto rinnovare l'esperienza, domani e sabato 7 maggio, della Fiera del Pa-

#### Smart food

**Gli allievi dei 5 istituti presenteranno le ricette vincitrici nelle scuole**

ne, due giorni dedicati al cibo tra cultura, tradizioni, salute e benessere. Tra gli appuntamenti una tavola rotonda dal titolo «Di viaggi e di cibi. Le infinite vie del cibo», presso l'Istituto Artusi; la conferenza «Il pane toscano diventa Dop» presso il Museo Civico delle acque di Chianciano Terme, il Concorso Smart food presso l'Istituto Alberghiero, la Fiera del pane nel centro storico della cittadina termale. L'iniziativa, promossa dall'Artusi, in collaborazione con Comune di Chianciano Terme, l'Associazione centro storico Clancianum, la Fondazione museo archeologico delle acque di Chianciano Terme, VitaMill e

Gmi#impastiamolafelicità, sarà l'occasione per partecipare immergersi due giorni nella cultura del cibo ed in particolare del pane.

Ad aprire gli appuntamenti sarà la tavola rotonda «Di viaggi e di cibi. Le infinite vie del cibo», domani dalle 16 alle 19.30. Dopo i saluti del dirigente scolastico Salvatore Di Costanzo, del sindaco di Chianciano Terme Andrea Marchetti e delle autorità, i relatori affronteranno temi legati al viaggio ed ai cibi. Ad aprire il convegno sarà il Maurizio Tuliani, storico del Medioevo, con «Tacuinum sanitatis- principi alimentari e cultura dietetica araba in Europa attraverso un trattato di medicina del XIII secolo»; a seguire la Proletizia Cosci, studiosa di tradizioni popolari, con «Omelettes peruffiane e prostitute e... non solo»; sarà la volta di Fabio Pellegrini, pubblicitista, che parlerà di «Ospitalità e turismo in Val d'Orcia nell'opera dell'umanista Jacopo Ammannati Piccolomini»; Roberto Pagani, Università di Siena, che tratterà «Spezie: la rivoluzione del peperoncino»; a chiudere Paolo Vagaggini, enologo, con «Il viaggio del vino». Sempre all'Artusi, dalle 12, si svolgerà la giornata finale del corso «Smart food: scienza e nutrizione per i cuochi del futuro», finanziato dal MIUR nell'ambito del bando per la diffusione della cultura scientifica nelle scuole. Il concorso si svolgerà dalle 15.30 alle 18. Altri appuntamenti su ([www.comune.chianciano-terme.si.it](http://www.comune.chianciano-terme.si.it)).