



ottobre Piovono libri²⁰⁰⁸ i luoghi della lettura

Saperi e sapori iniziative delle biblioteche dell'Università di Pisa

Dal 20 al 31 ottobre

Biblioteca di Ingegneria

Via Diotallevi, 2

Mostra **L'architettura dei buongustai: progettazione di ristoranti.**

Mercoledì 22 ottobre dalle 15.30

Biblioteca di Medicina e chirurgia.

Dipartimento di Fisiologia umana. Aula Magna

Via San Zeno, 31

Fisiologia del gusto relatore Prof. *Brunello Ghelarducci*.

Esposizione di libri.

Mercoledì 22 ottobre dalle 15.30

Biblioteca di Storia delle arti

Piazza San Matteo in Soarta, 2

Incontro con libri e riviste: citazioni di arti e cibo, con la partecipazione di *Antonella Capitanio*, docente presso la Facoltà di Lettere e *Vincenzo Farinella*, docente presso la Facoltà di Lingue e letterature straniere.

Vengono messi in mostra e si potranno sfogliare e consultare volumi e riviste che fanno riferimento alla sfera del cibo e della tavola: dagli alimenti al vasellame, agli stili, alle rappresentazioni nelle arti figurative, nelle arti applicate, nel cinema, nel teatro, nell'architettura.

Alle 17.45 Dipartimento di Storia delle arti. Aula A

Video e cibo: assaggi, suggestioni e visioni dalla produzione internazionale, con la partecipazione di *Sandra Lischi*, docente presso la Facoltà di Lettere.

Alle 19.45 Biblioteca di Storia delle arti

Aperitivo.

Giovedì 23 ottobre alle ore 18.00

Biblioteca di Filosofia e storia

Via Pasquale Paoli, 17

Inaugurazione della mostra **Vino e alimentazione nel Medioevo e nell'età moderna**, con due interventi relativi al vino e alla coltivazione della vite in età moderna e all'alimentazione in età medievale attraverso i reperti di scavo, tenuti rispettivamente dalla prof.ssa *Giuliana Biagioli* e dalla dott.ssa *Monica Baldassarri*. Al termine una degustazione di vini locali.

La **Biblioteca di Farmacia** partecipa all'evento, esponendo materiale proprio con l'iniziativa **bevendo sapendo**.

Venerdì 24 ottobre alle ore 10.00

Biblioteca di Chimica

Via Risorgimento, 35

La chimica in cucina: saranno presentate alcune *invenzioni gastronomiche*.

Mostra bibliografica sul tema.

Lunedì 27 ottobre alle ore 9.30

Biblioteca di Agraria. Facoltà di Agraria. Aula magna

Via del Borghetto, 80

Aromi e sapori

9.30 Introduzione Prof. Mario Macchia - Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema.

9.50 L'alimentazione, gli aromi ed i sapori Dr. Ciro Vestita - Medico dietologo

10.10 Il sapore degli ortaggi: il caso del pomodoro Prof. Alberto Pardossi - Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie.

10.30 La commercializzazione in Italia delle erbe aromatiche e delle spezie

Federico Trumpy - Webb James S.R.L. Livorno.

Esposizione di piante aromatiche in vaso.

Durante la manifestazione verrà presentato il nuovo libro del Dr. **Ciro Vestita**, al quale ha collaborato il Prof. Mario Macchia: **Le spezie della salute. Aromi e sapori** per una cucina all'insegna de benessere"- Sperling & Kupfer 2008.

Esposizione di spezie e aromatiche essiccate.

Giovedì 30 ottobre alle ore 18.00

Biblioteca di Lingue e letterature moderne 2. Dipartimento di Linguistica

Via Santa Maria, 36

La lingua in cucina la prof.ssa Maria Giovanna Arcamone introdurrà ai forestierismi nel lessico culinario italiano, il dott. Michele Bani illustrerà la botanica artusiana ed il prof. Davide De Camilli presenterà il Guazzetto. La dott.ssa Helga Monika Pelz parlerà del ruolo della cucina italiana e relativa terminologia nei "Gialli culinari" tedeschi.

Al termine dell'incontro: buffet.

... eccezionalmente...

Giovedì 20 novembre alle ore 18.00

Biblioteca di Lingue e letterature moderne 2. Dipartimento di Linguistica

Via Santa Maria, 36

Ricette e racconti dalla Svezia presentazione del libro *Fru Agnetas Blomquists matbok* e incontro con gli autori Lars Gustafsson e Agneta Blomquist.

L'invenzione narrativa si confronta con le tradizioni gastronomiche nell'opera a quattro mani del celebre romanziere svedese e della moglie, una silloge di racconti sul gusto e le tradizioni gastronomiche della Scandinavia e il loro intreccio con il mondo letterario nordico.

Al termine dell'incontro: buffet.