



Una rassegna che mette al centro la cultura del cibo, attraverso le storie che l'hanno raccontato e le sfide che l'immediato futuro presenterà, con le voci di scrittori e intellettuali che hanno affrontato questo tema. Bergamo è Città Creativa UNESCO per la Gastronomia

mercoledì

novembre

Teatro alle Grazie • ore 18.00

CUCINE LETTERARIE - IL SAPORE DEL VINO

Lectio con conversazione + degustazione

Ad aprire l'incontro, una lectio dello scrittore Hans Tuzzi sul ruolo del cibo nella letteratura occidentale. Marco Scarpa accompagna gli spettatori in un percorso attraverso la cultura del vino. Dialogano con lui i viticoltori Emanuele Medolago Albani e Alessandro Sala. Adriana Lorenzi presenterà "Forno in Carcere". Segue degustazione dei vini e dei prodotti da forno. Con la collaborazione del Consorzio Tutela Valcalepio.

giovedì

novembre

Teatro alle Grazie • ore 18.00

CIBI IN VIA D'ESTINZIONE

Tavola rotonda

Fabio Deotto modera il dialogo con i giornalisti Ferdinando Cotugno e Agnese Codignola sulle conseguenze che i cambiamenti climatici hanno sulle coltivazioni e sulle nostre abitudini alimentari.

venerdì



novembre

Auditorium Piazza della Libertà • ore 20.30

DIVORARE IL FUTURO

Incontro con proiezioni cinematografiche A seguire, proiezione del film "La piccola bottega degli orrori" di Corman

I critici cinematografici **Emanuela Martini** e **Nanni Cobretti** guidano gli spettatori in un percorso tra le visioni gastronomiche che hanno segnato la storia del cinema, spaziando tra generi ed epoche diverse. Serata organizzata in collaborazione con Bergamo Film Meeting e Lab 80.

sabato



novembre

Teatro alle Grazie • ore 17.30

RICETTE D'AUTORE

Dialogo

Gli scrittori Michele Mari e Davide Orecchio dialogano con il professor Luca Clerici sulle ricette d'autore e sui "piatti letterari". Claudia Durastanti dialoga con la scrittrice inglese Priya Basil sul valore sociale e politico che il cibo riveste nell'incontro fra le culture. Conduce Max Pavan, giornalista di Bergamo TV.

Promosso da



BERGAMO CITTÀ CREATIVA PER LA GASTRONOMIA

Partner Scientifico



} la balena bianca

Con il finanziamento





























