

Il senso della “festa” nasce anche dal modo in cui ci accostiamo alla tavola, un pasto ben preparato mostra un senso estetico che arricchisce il nostro stare insieme, e ci aiuta a recuperare il senso comunicativo. Chi cucina, non solo nei ristoranti, ma anche in famiglia, non lavora mai solo per se stesso, si cucina sempre per qualcun altro. Nella nostra tradizione anche il ristorante più modesto ci presenta una tavola apparecchiata con una tovaglia pulita, i piatti, il coltello e la forchetta, i bicchieri, ed anche a casa molti di noi mantengono l'abitudine di preparare la tavola, anche quando sono soltanto in due, gesti semplici ma che ci aiutano a dare significato, non solo allo stare a tavola, ma all'essere famiglia, a stare in comunione con l'altro e questo è importante anche per conservare le nostre tradizioni, dovremmo conoscere le radici storiche e locali del piatto e dei vini che portiamo in tavola, il cibo non è solo alimento, è cultura, è storia e un popolo che non conosce la sua storia scompare!

Sabato 12 novembre 2011 alle ore 17:30

presso l'Auditorium della Fondazione di Piacenza e Vigevano

in via Sant'Eufemia, 12 a Piacenza

Incontro con Paolo Massobrio “Famiglie a tavola Adesso”

“Adesso 366 giorni da vivere con gusto” è un genere di libro che non c'era più, o meglio quando Paolo Massobrio con tutto il gruppo di amici che contribuisce alla realizzazione di questo volume, decisero che si doveva dare una qualche risposta al decadimento generale di un certo stile di vita, si scoprì che il libro della casa era stato archiviato nei meandri dei ricordi. La prospettiva, per cui ci si è messi in cammino per formare una redazione che va dalle nonne alle mamme, fino agli esperti dei vari campi, è stata la famiglia, la vita quotidiana nella propria casa che merita d'essere toccata dal piacere di ritrovarsi, dalla conoscenza, dalla bellezza.

Questo libro, infatti, si tiene, si conserva, anche perché ogni possessore è chiamato con l'autore e con gli amici che l'hanno redatto a diventare coautore, lasciando una semplice traccia di come giorno per giorno si possono cogliere segni che meritano di diventare memorabili.

Moderatore del convegno sarà il Prof. Lorenzo Morelli (Professore ordinario e Preside della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e Cremona).

Parteciperanno:

- Filippo Pozzi (Assessore provinciale alle politiche agricole)
- Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico coautore di Adesso 2012)
- Don Davide Maloberti (direttore Uff. Comunicazioni Sociali della Diocesi di Piacenza Bobbio)
- Andrea Paparo (Assessore provinciale al lavoro e al sostegno all'artigianato e al commercio)

Il convegno è organizzato dall'Associazione “Club di Papillon” delegazione di Piacenza e Parma per informazioni potete scrivere a papillondelducato@gmail.com oppure telefonare al 3319013555.