

# FRATELLOCIBO

## Convegno "NUTRIRE L'ANIMA"

*Come le religioni hanno plasmato la cultura alimentare di interi popoli*

*Assisi, Lunedì 23 ottobre 2023*

Sala Lorenzetti, Centro Congressi 'Colle del Paradiso'  
Piazza Inferiore di S. Francesco, 06081 Assisi PG

### PROGRAMMA

Ore 10.00: **Saluti Istituzionali** del Direttore del Dipartimento di Filosofia, Scienze Sociali, Umane e della Formazione Massimiliano Marionelli

Ore 10.15: **Benvenuto agli ospiti e apertura del Convegno** da parte dei moderatori Lorenza Vitali e Luigi Cremona

Ore 10.20: **"Il legame del cibo". Appunti tra modernità e contemporaneità**

Emanuele Pili – *Ricercatore in Storia della Filosofia dell'Università di Perugia*

Ore 10.40: **"Masticare il mondo". Il cibo fra identità, fedi e culture** (REMOTO) Giancarlo Gonizzi – *Coordinatore dei Musei del Cibo di Parma*

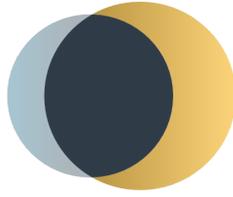
Ore 11.00: **"Alimentare l'Anima nutrendo il corpo". Il caso di Camaldoli**  
Annalisa Malerba – *Autrice, Docente di Fitoalimurgia*

Ore 11.20: **"L'uomo è ciò che non mangia"**

Alberto Grandi – *Professore Associato di Storia dell'Alimentazione dell'Università di Parma*

Ore 11.40: **"Come fare storia dell'islam in cucina"**

Leonardo Capezzone – *Professore associato di Storia del Mediterraneo Arabo dell'Università di Roma La Sapienza*



# FRATELLOCIBO

Ore 12.00: *“Japanese Zen Buddhist Vegetarian Cuisine. Cooking with Joyful Mind, Nurturing Mind, and Big-Hearted Mind”*

(REMOTO) Naoko Moller – *Japanese Zen-Buddhist Chef*

Ore 12.20: *“Materialità e Spiritualità nel cibo secondo l'Ebraismo”*

Sandro di Castro – *Presidente di BENÉ BERITH Italia*

Ore 12:40: *“I valori di Francesco: La povertà non è colpa dei poveri”*

Roberto Rubino – *Autore, giornalista, Presidente di Anfosc Italia*

Ore 13.00: Discussione e dibattito con il pubblico

Ore 13.15: presentazione e assaggio del piatto *“Il pane del giorno dopo”*

Lorenzo Cantoni – *Chef del Ristorante Il Frantoio.*

Ore 14:15: *“Il Paradiso sul palato, le spezie nel piatto”. Profumi d'immortalità tra Asia ed Europa, per cucine in 'movimento’*

Daniele Ognibene – *Ricercatore del Dipartimento delle Arti, Alma Mater Studiorum, Università di Bologna*

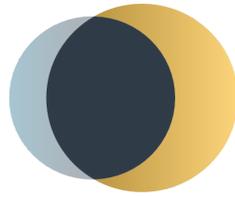
Ore 14.35: *“Mangia e bevi, e rallegri”, l'esperienza mistica del cibo nella tradizione islamica*

Cenap Aydin – *Direttore dell'Istituto Tevere e Docente presso la Pontificia Facoltà Teologica San Luigi- Napoli*

Ore 14.55: *“Il cibo e il digiuno”. Breve excursus nelle Fonti Francescane*

Silvestro Bejan – *Delegato Generale per l'Ecumenismo e il Dialogo Interreligioso della OFMConv*

Ore 15.15: Ringraziamenti e chiusura del Convegno



# FRATELLOCIBO



CITTÀ DI  
**ASSISI**  
SERAPHICA CIVITAS



A.D. 1308

**unipg**

DIPARTIMENTO DI FILOSOFIA,  
SCIENZE SOCIALI, UMANE  
E DELLA FORMAZIONE



Fontebella  
Palace  
Hotel

**WITALY**

