

1° Festival della Bellezza

KALOS GOTHA



www.istitutoalberini.it

ingresso libero

TREVISO

7 Maggio 2012

Auditorium
Sant'Artemio
Provincia di Treviso
Via Cal di Breda, 116 - Treviso

8 Maggio 2012

Ca' dei Carraresi
Via Palestro, 33/35 - Treviso

Istituto alberghiero
"Massimo Alberini"
Via Franchini, 1
Lanceno di Villorba - Treviso

LUNEDÌ 7/05/2012 ORE 9.00 - AUDITORIUM PROVINCIA DI TREVISO

1^ SESSIONE PLENARIA

IL BELLO COME "KOINON" E FONDAMENTO DELLA VITA DELL'UOMO

9.00 PRESIDENZA: PIETRO LORENZON

Dirigente Scolastico IPSSAR "Massimo Alberini" di Treviso
con la "guida" speciale di TONI FOLLINA - Architetto

9.15 APERTURA LAVORI:

LEONARDO MURARO - Presidente Provincia TV
GIORGIO CORÀ - Direttore Ufficio Scolastico di Treviso

9.30 EDOARDO MIRRI - Filosofia Teoretica - Università degli Studi di PG

LA BELLEZZA: "EPIFANIA DELLA VERITÀ", "STIMOLO" ALLA VITA ETICA

9.50 CESARE DE MICHELIS - Presidente Marsilio Editore Spa

IL BELLO E IL MODERNO: UNA CONVIVENZA DIFFICILE

10.10 PAOLO PORTOGHESI - Architetto

IL BELLO TRA PAESAGGIO E ARCHITETTURA

10.30 PASQUALE GAGLIARDI - Segretario Gen. Fondazione Giorgio Cini

LA RESPONSABILITÀ DELLA BELLEZZA

10.50 NEREO LARONI - Direttore «Acque & Terre»

IL BELLO DELL'EST

11.10 COFFEE BREAK

11.30 TAVOLA ROTONDA

LE CULTURE DELLA BELLEZZA TRA LUSSO E MODERNITÀ

MODERATORE: RAFFAELE VERTUCCI - Docente IPSSAR. "M. Alberini"

FIORENZA DE GENNARO - Direttore Marketing "Spumador SpA"

LUCA GIRARDI - Titolare "Girardi Spumanti"

STEFANO MORANDIN - Titolare "Morandin Regali Srl"

FEDERICO DE MAJO - Fondatore "Zafferano Srl"

ENRICO ZALLOT - Responsabile Italia Marketing "Koppert Cress"

CONCLUSIONI: PRESIDENZA GRUPPO VENETO BANCA

13.30 SALA RISTORANTE DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO MASSIMO ALBERINI

SIMPOSIO: IL CIBO COME CULTURA

15.00 AULA MAGNA DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO MASSIMO ALBERINI

PRESENTAZIONE DEI WORKSHOP CHE SI SVOLGERANNO NEI
LABORATORI DELL'ISTITUTO

N.B. i workshop sono presentati più in dettaglio nella parte
posteriore di questo depliant

MARTEDÌ 8/05/2012 ORE 9.00 - CA' DEI CARRARESI - TREVISO

2^ SESSIONE PLENARIA

LA BELLEZZA INFINITA

9.00 PRESIDENZA: TERENCE DEL GROSSO - Doc. IPSSAR. "M. Alberini"

con la "guida" speciale di ALBERTO PASSI - Presidente
Associazione Ville Venete

9.15 APERTURA LAVORI: EUGENIO MAZZOCATO

Assessore Istruzione, Formazione Professionale ed Edilizia
Scolastica Provincia di Treviso

9.30 PAOLO DEL GIUDICE - Artista

ARTE, BELLEZZA, SOSTENIBILITÀ

10.00 CARLO RAO - Commediografo

TEA-TRO: PAROLA DI VERITÀ, PAROLA DI BELLEZZA

10.30 EDOARDO MIRRI - Filosofia Teoretica - Università degli Studi di PG

TU SEI BELLEZZA

11.00 COFFEE BREAK

11.30 PRESENTAZIONE DEI WORKSHOP A CURA DEGLI ALLIEVI

DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO MASSIMO ALBERINI DI TREVISO
in "compagnia" di:

MASSIMO ZANETTI - titolare Segafredo Zanetti

19.00 PALESTRA ISTITUTO ALBERGHIERO MASSIMO ALBERINI DI TV

READING IN BELLEZZA. TRA MUSICA E PAROLE

A CURA DEGLI ALLIEVI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO

"MASSIMO ALBERINI" DI TREVISO

con la partecipazione del commediografo

CARLO RAO

21.15 CONVIVIO PRESSO L'ISTITUTO ALBERGHIERO "MASSIMO ALBERINI"

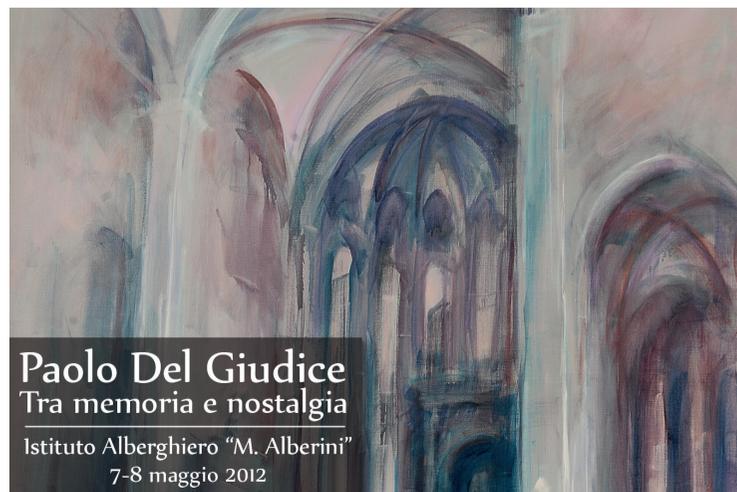
DEGUSTAZIONE TRA SAPERI E SAPORI DELLA MEMORIA

CIBO, CUCINA E TAVOLA

con un saluto speciale di

MASSIMO BOTTURA - Chef Ristorante "La Francescana"

Modena - 3 stelle Michelin



Paolo Del Giudice
Tra memoria e nostalgia

Istituto Alberghiero "M. Alberini"
7-8 maggio 2012



ALBERTO FACCANI
Chef Ristorante "Magnolia" (1 stella Michelin), Cesenatico (Rimini)

A lezione da Koppert Cress con un cuoco CHIC (Charming Italian Chef). Profumi nuovi per antichi sapori, questo è il motto della Koppert Cress, azienda olandese fondata nel 1987, specializzata in cultura di sementi e piante aromatiche, che, a contatto delle diverse culture delle diverse cucine, coniuga in maniera eccellente cibi e ingredienti con le piante stesse.

La Koppert Cress è specializzata in micro ortaggi (piantine allo stadio giovanile, foglie, fiori, etc.) aventi ciascuno il proprio specifico effetto sul gusto e sui sapori. Sapore, profumo, aspetto: c'è un micro ortaggio per tutti i sapori ... e l'assortimento si allarga.



ANA ROS
Chef Ristorante "Hisa Franko" (1 stella Michelin), Kobarid, Slovenia

Ana Ros, slovena e chef del ristorante Hisa Franko di Kobarid, cuoca di successo, colta ed apprezzata, al punto da essere insignita dell'ambita stella Michelin andrà a elogiare il gusto supremo del cibo crudo e non troppo cotto. Per lei la parte più importante della cucina allora diventa la freschezza e qualità del prodotto che porta alla filosofia della conoscenza del produttore/allevatore e del chilometro zero.

Questa cuoca di successo presenterà inoltre un suo "must", ovvero la tartara di manzo ("di comunità contadina") con insalata croccante e liquida di verdure primaverili abbinata con mousse di panna acida.



CHRISTIAN MOMETTI - Chef Team Veneto

Lo chef che ha sbancato la RistorExpo 2009 di Erba (Como) vincendo la "Medaglia d'Oro" per il "Concorso Cuoco dell'anno 2009" organizzato dall'Unione Cuochi Regione Lombardia.

Egli ripensa i prodotti tradizionali di alta qualità per giocare con i cinque sensi e scatenare l'emotività dei suoi commensali.

Usa come elemento essenziale della sua cucina la tecnologia.

È considerato oggi il genio della cottura in vaso.

Cristian Mometti presenterà perciò "Vasocottura", il primo libro al mondo ad affrontare a 360 gradi questa tecnica di cucina.

32 le ricette esclusive nelle quali il "vaso" è sempre il protagonista. Un paio di ricette tratte dal volume saranno inoltre proposte al pubblico e preparate in diretta proprio in occasione della presentazione presso l'Istituto alberghiero di Treviso.



GIRARDI SPUMANTI - Farra di Soligo (Treviso)

Una lunga tradizione, quella di Girardi Spumanti, che nasce nel lontano 1925 quando Martino Girardi, forte della passione che lo lega alla terra, acquista il primo appezzamento. Inizia a valorizzare e coltivare le zone collinari meglio esposte ai raggi del sole e adatte a produrre un ottimo grappolo d'uva: il Prosecco. Negli anni della seconda guerra mondiale, il figlio Vigilio Girardi apprende la difficile arte della coltivazione delle viti rimanendo fedele agli insegnamenti ricchi di tradizione. Attraverso l'esperienza in prestigiose cantine giunge alla piena padronanza dei segreti che accompagnano la vinificazione: dal grappolo dorato, al mosto, alla fermentazione per creare un prodotto di alta qualità. L'amore, la passione, e la tenacia di una Famiglia che ha creduto nella tradizione. Una filosofia di vita che si esprime nell'attenta ed appassionata cura dei vigneti, delle uve e dei processi di vinificazione.



SPUMADOR SP.A - Caslino al Piano (CO)

A Cermenate, nel 1888, in provincia di Como, Domenico e Regina Verga danno inizio alla produzione di gassosa. La bevanda è da subito definita "ul sciampagn de la balèta" - lo champagne della pallina - per il caratteristico tappo con la pallina di vetro. Nel 1922 nasce la prima Spumador: Antonio Verga, figlio di Domenico e Regina, trasferisce l'azienda a Caslino al Piano (oasi naturale nei pressi di Como) e inaugura la produzione del rinomato marchio di bevande gassate analcoliche Spumador.

Nel 2008 Spumador compie 120 anni, forte di una tradizione di successo e di un ruolo di primo piano fra le eccellenze del Beverage italiano.

Entra nel segmento delle acque premium con il rilancio del brand Valverde: ecco allora la "Forma dell'acqua" di Valverde che prende "forma" da un'idea di design sviluppata da Matteo Thun che ha concepito una bottiglia dalle linee semplici ed essenziali, che sarà presentata in questo workshop.



MORANDIN REGALI S.R.L - Treviso

Morandin regali da più di mezzo secolo, è un punto di riferimento irrinunciabile per la cultura della tavola del design e della casa. Sorge in centro storico a Treviso, nella vecchia zona del mercato della frutta e della pescheria, in un'antico palazzo del '300.

Di concezione moderna ma profondamente legato alla ricchezza e alla bellezza del passato, è un negozio dalle molte anime, che è al tempo stesso un punto vendita e una galleria espositiva in grado di ospitare mostre a tema, esposizioni ed incontri.

Tra concept store e negozio trasversale, galleria d'arte e spazio eventi, Morandin regali è una realtà dinamica che riflette la consapevolezza del mutamento dei modelli di consumo.

Idee, ricerca, innovazione, perché la casa, la tavola e la convivialità sono passione, conoscenza e personalità.



CARLO RAO - Commediografo

Carlo Rao ha tenuto varie tournée teatrali con Paola Gassman e Ugo Pagliani con i quali collabora ed opera dal 1990. È fondatore e direttore culturale (con Ugo Pagliani, direttore artistico) di "Aperta Scena" che ha compreso stages e spettacoli di Vittorio Gassman, Gigi Proietti, Pamela Villosesi, Arnoldo Foà, Michele Placido.

Nel 1998/99 e 2000 è stato direttore culturale (con Ugo Pagliani, direttore artistico) della rassegna TEATROANDORA (con spettacoli di Michele Placido, Pamela Villosesi).

Ha tradotto ed adattato, inoltre, per il teatro testi, in molti casi inediti in Italia, di Edmond Jabès, Wislawa Szymborska, René Depestre, Federico Garcia Lorca, Wystan Auden, Carmen Yanez, Pedro Salinas.

Ha tenuto vari corsi di drammaturgia e laboratori di animazione teatrale in università italiane ed estere: oggi curerà per noi un percorso con testi e musiche inerenti la "Bellezza".



PAOLO DEL GIUDICE - Pittore

Paolo Del Giudice è un pittore che ama e soffre la caducità dell'esistenza. Chi guarda i suoi quadri ha l'impressione di vedere apparire dal nulla le diverse forme naturali e artistiche, che mai si paralizzano in una certezza definitiva, ma vibrando combattono il nulla che le avvolge. O meglio: queste immagini a volte più che affacciarsi dal vuoto, spesso paiono sul punto di svanire, hanno la malinconia di un saluto sulla banchina del tempo. Del Giudice potrebbe lasciarle andare, ma un senso poetico e civile lo costringe a trattenerle il più possibile sul limitare del congedo. È una battaglia persa in partenza, forse, ma è la nostra battaglia e non ci si deve sottrarre. Non si può accettare che tutto finisca senza un abbraccio, che non è solo un gesto d'affetto conclusivo, ma il tentativo di mantenere ancora qui tra noi, ancora per un poco, ciò che è destinato ad andarsene...

Marco Lodoli