

Research Infrastructure for Food Life and Safety

PONa3_00331 - food@life



Viaggio Edonistico nei **Sapori**

introduce

Pasqualino Scaramuzzino

Commissario Fondazione Mediterranea Terina

Raffaele Gaetano incontra

Andrea Mainardi

segue esibizione di

show cooking

Lamezia Terme (CZ)
Chostro di San Domenico

Sabato 17 maggio
ore 18.00

food@life

L'EVENTO

A Lamezia Terme - e nel cuore della Calabria - grazie al progetto **FOOD@LIFE** la Fondazione Mediterranea Terina sta realizzando uno strumento di concreto supporto al sistema economico agroalimentare regionale. Un'infrastruttura di ricerca capace di creare capitale umano ed occupazione qualificata, rendendo fruibili servizi scientifici e/o tecnologici innovativi in grado di garantire qualità, sicurezza ed autenticazione di produzioni alimentari, strumenti necessari per l'esaltazione delle potenzialità delle produzioni di eccellenza e, nel contempo, per la lotta alla contraffazione alimentare, quell'agro-pirateria che mina quotidianamente la nostra salute e la nostra economia.

Di qualità ed eccellenze alimentari - e della loro riconosciuta importanza nel campo dell'alta cucina - si discuterà, in un vero e proprio **"viaggio edonistico nei sapori"**, con **Andrea Mainardi**, uno tra i più noti chef italiani. Sul filo della sua incredibile arte culinaria - che lo porta a sperimentare percorsi sempre nuovi ed originali - Mainardi darà concreta dimostrazione della sua "arte", utilizzando prodotti alimentari della Calabria, di

qualità garantita dai **Laboratori della Fondazione Mediterranea Terina**: sarà, insomma, un'esperienza esaltante assolutamente da non perdere, con uno dei maggiori talenti del panorama culinario italiano.

Un modo innovativo per comunicare al grande pubblico come la ricerca e l'innovazione sono - e possono diventare - parte integrante e fondamentale della vita, della quotidianità.

"Cibo e vita": un binomio che è la chiave del benessere dell'uomo e dell'ambiente che lo ospita;

"Cibo e vita" quale obiettivo della "sicurezza alimentare", globalmente intesa come alta qualità e garanzia del diritto universale dell'accesso al cibo,

"Cibo e vita" quali mattoni della "intelligenza golosa" che incarna l'esaltazione del gusto nella coniugazione della memoria e dei sapori;

"Cibo e vita", quale binomio che anima il Laboratorio esistente presso la Fondazione Mediterranea Terina e che, grazie al progetto PON **FOOD@LIFE**, diverrà un'infrastruttura di respiro europeo.

L'OSPITE

Estro, entusiasmo, colore e vitalità esorbitante al servizio di una cucina originale e con l'azzardo di un ristorante che ha al suo interno un unico tavolo. Questa la geniale intuizione di

Andrea Mainardi - il famosissimo chef della **Prova del Cuoco** - che propone non solo una nuova cucina, bensì una nuova formula di locale: un "ristorante dentro al ristorante".

Un'esperienza apprezzata ed innovativa, con la «rivoluzionaria» peculiarità di un ristorante con un solo tavolo con il quale "coccolare" ogni sera da 2 a - massimo - 10 persone, e con la cucina non solo a vista, ma aperta, nella quale soggiornare insieme allo chef mentre i piatti prendono forma.

Una scommessa vinta a tutto tondo, grazie alla curiosità dei gourmet di tutto il mondo, conquistati da una «mano» (affinata dai Frosio, da Fasolato e da Marchesi) capace di preparazioni innovative e pronte a solleticare le papille della memoria.





Fondazione Mediterranea Terina

Lamezia Terme (CZ)
Chiostro di San Domenico

Sabato 17 maggio
ore 18.00

P.O.N. RICERCA E COMPETITIVITÀ 2007-2013 - ASSE 1 "Sostegno ai mutamenti strutturali"
Azione 1 "Interventi di rafforzamento strutturale"



investiamo nel vostro futuro