



FOOD ART AND FOOD CULTURE

PANEVINOLIO

dall' Italia al mondo e ritorno.
una proposta di percorsi educativi
e formativi per operatori italici
della e nella cultura del cibo

*from Italy to the world and back.
a proposal for educational pathways
and training for operators Italic and
the in the culture of food*



PROGRAMMA



PANEVINOLIO

PERCHÈ

intendiamo fornire una “cornice” culturale dei principali concetti e aspetti che connotano la cultura del cibo italiano. fornire indicazioni, metodi e contenuti affinché la presentazione dell’eccellenza e dell’originalità italiana si trasformi in momento di promozione e di successo della ristorazione che può fregiarsi del marchio di ospitalità Italiana.

we intend to provide a "frame" of the main concepts and cultural aspects that characterize the culture of Italian food. give indications, methods and content to the presentation of the excellence and originality of Italian turn into means of promotion and success of the restoration that can display the trademark of italian hospitality.

PERCHÈ

il cibo è un elemento basilare per la vita dell'organismo umano e un oggetto importante per la vita dell'organismo sociale: oltre ad un benessere fisico, c'è l'esigenza di un benessere mentale. realizzare cibo per il corpo e cibo per la mente: questo è l'obiettivo di fondo del percorso educativo e formativo proposto, funzionale alla crescita della reputazione positiva dell' apprezzamento e competitività delle persone, delle loro realizzazioni e delle loro imprese nel settore strategico del cibo.

food a basic element for the life of the human body and a main focal point of the social life: in addition to a physical, there is the need for mental well-being. achieve food for the body and food for thought: this is the basic objective of the educational and training proposed, functional to the growth of the positive reputation of 'appreciation and competitiveness of individuals, their achievements and their businesses in the strategic sector of food.

PERCHÈ

nell'ambito di una maggiore e più corretta diffusione della cultura del cibo italiano, ONEUNA organizza una settimana itinerante di incontri, seminari e presentazioni delle 3 basi alimentari italiane.

il pane, il vino e l'olio.

as part of a greater and more accurate dissemination of the culture of Italian food, ONEUNA organizes a week traveling to meetings, seminars and presentations 3 groundwork of the Italian food.

bread, wine and oil.

PERCORSO

the educational process consists essentially of 3 parts:

*the first, a "cultural introduction and a lecture cooking techniques."
a week traveling, immersion popular, working and exhibition space
to explain, the protagonists of the symposium:*

biographical and cultural framework.

Interpreter: a historian of Italian cuisine.

to understand the kitchen: the essential, the schools.

interpreter: food critic.

every action has a duration of 15 minutes.

*to understand a recipe: the choices and interpretations
in the kitchen.*

Interpreter: a chef.

intervention has a duration of 2 hours.

understand & see & experience:

a cultural and emotional Italian cuisine.

*reinterpreted through the language of classic and
creative cuisine.*

il percorso educativo si compone essenzialmente di 3 parti:

*la prima, una "introduzione culturale e una lezione frontale di
cucina pratica". una settimana itinerante, di full immersion
divulgativa, lavorativa e espositiva per spiegare, i protagonisti
del simposio:*

inquadramento biografico e culturale .

interprete: uno storico della cucina italiana.

per capire la cucina: i tratti essenziali, le scuole.

interprete: critico gastronomico.

ogni intervento ha una durata di 15 minuti.

per capire una ricetta: le scelte e le interpretazioni in cucina.

interprete: uno chef.

intervento ha una durata di 2 ore.

capire&vedere&vivere:

un'esperienza culturale ed emotiva della cucina italiana.

*reinterpretate attraverso il linguaggio delle cucine classiche
e creative.*

PERCORSO

a second part, an issue on CD, each of which, by "columns" and specific thematic areas, but interconnected, addressing the different aspects that make up the world of the individual food or topic or plant origin: every CD ends with a specific section which provides information, directions, suggestions for turning knowledge into a know-how / ability to propose/know how to share.

a third: a dedicated website, a complementary aspect, a medium-depth, response to the doubts to misunderstandings, counseling and advice for every restaurateur who participates in the training course: online, a team of experts is available to provide the necessary supports. to not leave anyone alone in his task of "ambassador" of Italian food in the world.

una seconda parte, tematica su CD, ciascuno dei quali, attraverso “rubriche” e settori tematici specifici, ma collegati tra loro, si affrontano i diversi aspetti che compongono il mondo del singolo cibo o argomento o pianta di origine: ogni CD si conclude con una sezione specifica che fornisce informazioni, indicazioni, suggerimenti per trasformare la conoscenza in un saper fare/saper proporre/saper condividere.

una terza: un sito dedicato, un aspetto complementare, un supporto di approfondimento, di risposta ai dubbi alle eventuali incomprensioni, di consulenza e di consigli per ogni ristoratore che partecipa la percorso formativo: on line, un team di esperti è disponibile a fornire i supporti necessari. per non lasciare nessuno da solo nel suo compito di “ambasciatore” del cibo italiano nel mondo.

MISSION

PVO è ricerca, è pratica, è sperimentare la convergenza e l'incontro tra la “competenza artigiana” e la contemporaneità, il progetto, il sogno. gli artigiani hanno, quella capacità molto particolare di dare senso al proprio lavoro, di curare i minimi dettagli, in sostanza di amare profondamente la propria attività, al di là di ogni riconoscimento sociale ed economico, semplicemente guidato dal piacere di “farlo”. PVO si rivolge ai giovani operatori del settore, che intendono partecipare ad un percorso formativo importante, anche se sinteticamente espresso, che li metta in condizione non soltanto di conoscere la complessità e l'articolazione tematica, organizzativa, gestionale di una disciplina, ma anche di acquisirne il paradigma concettuale, linguistico ed espressivo.

PVO is research is practice is experience the convergence and the meeting between the "competence craft" and the contemporary, the project, the dream. craftsmen, the very special ability to give meaning to their work, to take care of the smallest detail, in essence, to love deeply their activities, beyond any social and economic recognition, simply driven by the pleasure of "doing it". PVO is aimed at young professionals, wishing to participate in a training course important, although succinctly expressed, that will enable them not only to learn about the complexity and thematic articulation, organization, management of discipline, but also to acquire the conceptual paradigm, language and expressive.

OBIETTIVI

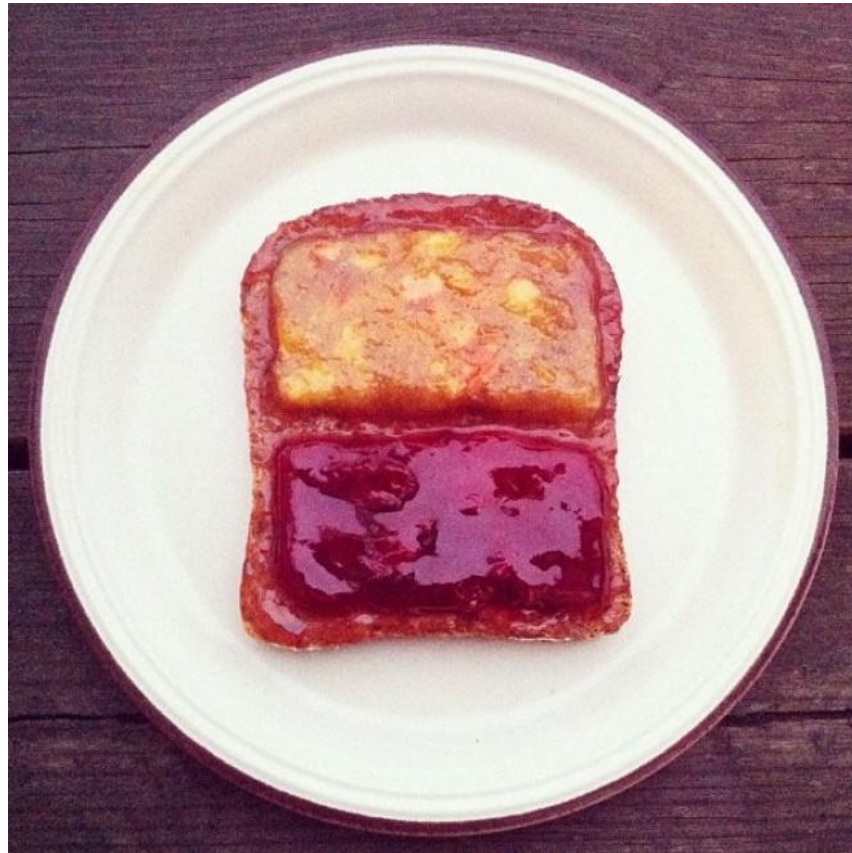
PVO attraverso le settimane di viaggio e scambio, i suoi corsi e i suoi Master incentrati sulle discipline che connotano il Sistema del, FOOD in Italia nel mondo, e il sito di supporto intende formare un agorà di persone capaci, competenti, creative, “curiose”, in grado di apportare un “valore aggiunto”.

il must: trasferire nozioni semplici e innovative, che possano mettere ordine sulle reali conoscenze e applicazione del reale made in Italy e mettere a regime consigli e indicazioni per un progetto commerciale sostenibile.

PVO through the weeks of travel and trade, its courses and its Master focused on the disciplines that characterize the system's, FOOD in Italy in the world, and the support site intends to form an agora of capable, competent, creative, "curious" , can provide 'value-added'.

the must: transfer concepts simple and innovative, they can bring order to the real knowledge and application of the real made in Italy and making arrangements advice and guidance to project a sustainable business.

FOOD ART AND FOOD CULTURE



prima giornata di lavori

first day of work

il pane

**convegno sulla cultura del pane, cosa è il pane e cosa è il pane
nella cultura italiana, come si fa il pane e la pizza**

*conference on the culture of bread, what it is the bread and what is the bread
in Italian culture, how to make bread and pizza*

*le farine
la pizza
il pane*



il grano:

il grano: elementi culturali e antropologici. le origini, le principali trasformazioni tipologiche (pane e pasta), le diverse tecniche produttive, le lavorazioni adottate, la conservazione, gli utensili. le principali tipologie di pane e pasta in Italia.

il grano: elementi contemporanei dei prodotti derivati: le trasformazioni sociologiche e d'utilizzo, le trasformazioni tecniche, tecnologiche nella lavorazione, trattazione, conservazione, le nuove esigenze di presentazione, comunicazione e dei prodotti derivati.

dal grano: la "qualità profonda" del pane e pasta italiani, derivata dall'utilizzo di prodotti sani, buoni, certificati, sicuri; la loro lavorazione nelle sue fasi, nei suoi strumenti, i "segreti" delle diverse tipologie, gli aspetti obbligatori delle normative da rispettare per il prodotto (produzione, lavorazione, stoccaggio, distribuzione): una "lettura critica" delle etichettature della pasta per ricostruire la sua tracciabilità e qualità organolettica

l'etica e l'estetica del pane e pasta: le forme, i colori, le dimensioni, i materiali, i contenitori, i luoghi, gli utensili, la mise en place; il valore comunicazionale della naturalità, del rispetto culturale, dell'esperienza gustativa, delle unicità e della diversità.

il pane e la pasta, cibo buono da mangiare, buono da pensare. l'illustrazione delle tipologie/provenienze/caratteristiche organolettiche e gli abbinamenti, le regole di fruizione. illustrazione delle fasi di lavorazione, i consigli, le cose da evitare.

in concreto: una proposta (e indicazioni culturali organizzative) per una degustazione guidata dei "pani italiani".

wheat:

wheat: anthropological and cultural elements. the origins, the main evolution of types (bread and pasta), the different production techniques, processing adopted, storage, tools. The main types of bread and pasta in Italy.

wheat: contemporary elements of derivatives: the sociological changes and of use, the technical transformations, technology in processing, handling, storage, the new requirements of presentation, communication and related products.

by grain: the "profound quality" of Italian bread and pasta, derived from the use of healthy products, coupons, certificates, sure; their processing in its early stages, in its instruments, the "secrets" of the different types, the mandatory aspects of the regulations concerning the product (production, processing, storage, distribution): a "critical reading" of the labeling of the dough to rebuild its traceability and organoleptic quality

ethics and aesthetics of bread and pasta: the shapes, colors, sizes, materials, containers, sites, tools, the mise en place; the communicative value of naturalness, respect cultural, gustatory experience, the uniqueness and diversity.

bread and pasta, good food to eat, good to think. an illustration of the types / origins / organoleptic characteristics and combinations, the usage rules. illustration of the processing steps, tips, things to avoid.

specifically: a proposal (and directions cultural organization) for a guided tasting of the "Italian bread".

seconda giornata di lavori

second day of work

la pasta

convegno sulla cultura della pasta, cosa è la pasta e cosa e

la pasta nella cultura italiana, come si fa la pasta

conference on the culture of pasta, pasta and what is what and

pasta in Italian culture, how do the dough

pasta fresca

pasta industriale

il design della pasta



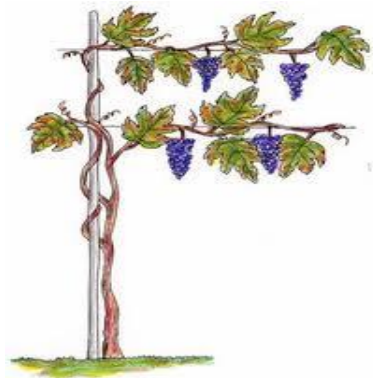
terza giornata di lavori
third day of work

IL VINO

**convegno sulla cultura del vino, cosa è il vino e cosa è il vino nella cultura italiana,
come si fa il vino**

*conference on the culture of wine, what wine is and what is the Italian wine in the
culture, how to make wine*

**la vite
l'uva
i metodi
le varietà**



la vite:

la vite: elementi culturali e antropologici, le origini, le principali trasformazioni tipologiche (vitigni), le diverse tecniche produttive, le lavorazioni adottate, la conservazione, gli utensili;

le principali tipologie di vitigni in Italia.

la vite, il vino: elementi contemporanei dei vini : le trasformazioni sociologiche d'utilizzo, le trasformazioni tecniche, tecnologiche nella lavorazione, trattazione, conservazione, le nuove esigenze di presentazione, comunicazione dei vini.

la vite, il vino la "qualità profonda" dei vini italiani, derivata dall'utilizzo di prodotti sani, buoni, certificati, sicuri; la loro lavorazione nelle sue fasi, nei suoi strumenti, i "segreti" delle diverse tipologie, gli aspetti obbligatori delle normative da rispettare per il prodotto (produzione, lavorazione, stoccaggio, distribuzione) una "lettura critica" delle etichettature del vino per ricostruire la sua tracciabilità qualità organolettica

l'etica e l'estetica del vino : i colori, le dimensioni, i contenitori, i luoghi, gli utensili, la mise en place, i libri; il valore comunicazionale della naturalità, del rispetto culturale, dell'esperienza gustativa, delle unicità/diversità la vite/ il vino, cibo buono da mangiare, buono da pensare. l'illustrazione delle tipologie/provenienze/caratteristiche organolettiche e gli abbinamenti, le regole di fruizione dei vini italiani.

in concreto: una proposta (e indicazioni culturali/organizzative) per una degustazione guidata di "vini italiani".

the vine:

the wine: anthropological and cultural elements, the origins, the main evolution of types (varieties), the different production techniques, processing adopted, storage, tools;

the main types of vines in Italy.

the vine, the wine: contemporary elements of the wines: the sociological changes of use, the technical transformations, technology in processing, handling, storage, new needs of presentation, communication of wines.

the vine, the wine the "profound quality" of Italian wines, derived from the use of healthy products, coupons, certificates, sure; their processing in its early stages, in its instruments, the "secrets" of the different types, the mandatory aspects of the regulations concerning the product (production, processing, storage, distribution) a "critical reading" of the labeling of wine to rebuild its traceability organoleptic quality

ethics and aesthetics of wine: color, size, containers, sites, tools, the mise en place, the books; the communicative value of naturalness, respect cultural, gustatory experience, the uniqueness / diversity vine / wine, good food to eat, good to think. an illustration of the types / origins / organoleptic characteristics and combinations, the rules of use of Italian wines.

specifically: a proposal (and directions cultural / organizational) for a guided tasting of "Italian wines".

quarta giornata di lavori
fourth day of work

IL VINO

I ROSSI
I BIANCHI
i dolci
i secchi
i fermi
le bollicine



l'olivo :

l'olivo: elementi culturali e antropologici le origini, le principali aree produttive, le diverse tecniche produttive, le lavorazioni adottate, la conservazione, gli utensili; i principali tipi di oli in Italia e loro caratteristiche

l'olio d'oliva: elementi contemporanei : le trasformazioni sociologiche d'utilizzo, le trasformazioni tecniche, tecnologiche nella lavorazione, trattazione, conservazione, le nuove esigenze di presentazione, comunicazione, degli oli d'oliva.

l'olio d'oliva: la "qualità profonda" dell'olio d'oliva, derivata dall'utilizzo di prodotti sani, buoni, certificati, sicuri; la lavorazione nelle sue fasi, nei suoi strumenti, i "segreti" delle diverse tipologie, gli aspetti obbligatori delle normative da rispettare per il prodotto (produzione, lavorazione, stoccaggio, distribuzione) una "lettura critica"

delle etichettature dell'olio d'oliva per ricostruire la sua tracciabilità qualità organolettica

l'etica e l'estetica dell'olio d'oliva: le forme, i colori, le dimensioni, i materiali, i contenitori, i luoghi, gli utensili, la mise en place; il valore comunicazionale della naturalità, del rispetto culturale, dell'esperienza gustativa, delle unicità diversità.

l'olio d'oliva, cibo buono da mangiare, buono da pensare.

l'illustrazione delle tipologie/provenienze/caratteristiche organolettiche e gli abbinamenti, le regole di fruizione.

in concreto: una proposta (e indicazioni culturali/organizzative) per una degustazione guidata degli "oli d'oliva italiani".

the olive tree:

the olive tree: cultural elements and anthropological origins, its main production, the different production techniques, processing adopted, storage, tools; the main types of olive oil in Italy and their characteristics

olive oil: contemporary elements: the sociological changes of use, the technical transformations, technology in processing, handling, storage, the new needs of presentation, communication, of olive oil.

olive oil: the "profound quality" olive oil, derived from the use of healthy products, coupons, certificates, sure; working in its early stages, in its instruments, the "secrets" of the different types, the mandatory aspects of the regulations concerning the product (production, processing, storage, distribution) a "critical reading" of the labeling of 'olive oil to rebuild its traceability organoleptic quality

ethics and aesthetics of the olive oil: the shapes, colors, sizes, materials, containers, sites, tools, the mise en place; the communicative value of the natural, cultural respect, the experience of taste, uniqueness of diversity.

olive oil, good food to eat, good to think. an illustration of the types / origins / organoleptic characteristics and combinations, the usage rules.

specifically: a proposal (and directions cultural / organizational) for a guided tasting of the "Italian olive oils."

quinta giornata di lavori

fifth day of work

L'OLIO

**convegno sulla cultura dell'olio, cosa è l'olio e cosa è l'olio
nella cultura italiana, come si fa l'olio**

*conference on the culture of oil, what it is the oil and what is the oil
in Italian culture, how it does the olive oil*

**l'olivo
le olive
gli olii**



sesta giornata di lavori
sixth day of work

L'OLIO

i metodi
le varietà
le zone



FOOD ART AND FOOD CULTURE

