

I fiumi sono stati fondamentali per le civiltà nate lungo le loro sponde, offrendo acqua fresca, pesci, suolo fertile e inondazioni cicliche. Il rapporto di Roma con il Tevere ha lasciato tracce profonde nella sua gastronomia: è stato via d'accesso e di uscita per ingredienti e crocevia di una complessa rete di scambi. Porti come Ripa Grande e l'Emporium o il Monte Testaccio – un'enorme accumulazione di anfore provenienti dalla Hispania – testimoniano il suo ruolo nel commercio e il forte legame tra Roma e la penisola iberica.

A Nutrire l'Incontro 2025 esploriamo il tema fluviale da una prospettiva gastronomica, sia nella sua dimensione metaforica che concreta. Il fiume è simbolo di cambiamento, confluenza ed evoluzione, ma è anche un elemento che struttura i territori: la dinamica fluviale modella il paesaggio e crea connessioni tra le regioni. Esistono, inoltre, fiumi costruiti dall'uomo: il linguaggio è un fiume di parole, le rotte delle spezie sono stati flussi continui di ingredienti che oggi si trasformano con la globalizzazione.

Tutti questi fiumi, reali o simbolici, danno forma ai modi di produzione, trasporto e consumo, dissolvendo saperi e intrecciando conoscenze.

CONFLUENZE

VIE FLUVIALI: FLUSSO, CONNESSIONE E TRASFORMAZIONE

DAL 21 AL 22 SETTEMBRE 2025

NUTRIRE L'INCONTRO 2025

DOMENICA 21 SETTEMBRE

10:00 PERCORSO DELLA ROMA FLUVIALE

Marisa Vázquez de Ágredos
Dir. del patrimonio Universitat de València

Nuria Blaya
Univ. de la Florida

13:00 PAUSA PRANZO



INSTITUTO CERVANTES
VIA VILLA ALBANI N° 16, ROMA

16:30 TAVOLA ROTONDA SULLA BIODIVERSITÀ

José Luis Fernández - Kois
Sociologo esperto in politiche alimentari

Sara Manisera
Giornalista esperta in sistemi agroalimentari

Valentina Poveda Pérez
FAO, politologa specializzata in diritti umani e patrimonio interculturale.

17:30 DEGUSTAZIONE DI OLIO D'OLIVA ARTAJO

Andrea Urzaiz
Aceites Artajo (Navarra, Spagna)

18:30 DEGUSTAZIONE DI PANI DEL LABORATORIO TULIPANE

Sara Bonamini
Panettiera

Flaminia Fratini
Designer e interiorista

LUNEDÌ 22 SETTEMBRE



REAL ACADEMIA DE ESPAÑA EN ROMA
PIAZZA DI S. PIETRO IN MONTORIO N° 3, ROMA

10:00 TAVOLA ROTONDA SU ARTE E GASTRONOMIA

Cristiana Collu
Curatrice e Dir. Fondazione Querini Stampalia

Carlos Casillas
*Chef di Barro (**Michelin)*

Martina Puigvert
*Direttrice creativa di Les Cols (**Michelin)*

11:30 PAUSA CAFFÈ

12:00 TAVOLA ROTONDA SUL GIORNALISMO GASTRONOMICO

Sarah Serrano
Giornalista gastronomica

Lavinia Martini
Editor di Cibo Today

13:00 PAUSA PRANZO

15:30 SHOWCOOKING LIQUIDO

Esther Merino
Esperta nello sviluppo di bevande

SPONSOR:



COLLABORATORI:



LES COLS

BARRO



*AVVISO IMPORTANTE

Questo evento è ripreso e fotografato per finalità di documentazione e diffusione. Se non desideri apparire nelle immagini o nei video, ti preghiamo di contattare il nostro staff o evitare le aree di ripresa visibili.