

La cattedra di Food Design presenta:

# Storytelling in cucina: come gli chef raccontano il cibo

La storia dietro una ricetta, le origini di un piatto o di un prodotto, le persone che hanno contribuito alla sua creazione e alla sua cura, il valore sociale di un piatto o ancora come la cultura influenzi il modo in cui gustiamo un determinato alimento, tutto questo è **food storytelling**.

## Gianfranco Pascucci

(Chef e stella Michelin,  
del Ristorante Pascucci Al Porticciolo di Fiumicino)

racconterà la propria filosofia di cucina, gli accostamenti virtuosi, le reinterpretazioni della materia prima e la promozione del territorio attraverso i suoi piatti. Una cucina che lui stesso definisce "d'istinto" ma che è frutto di una grande conoscenza delle tecniche, sensibilità ai temi della sostenibilità e passione per il proprio lavoro.

Introducono

**Simone Bozzato** (coordinatore del corso di laurea TUReg)

**Michela Di Carlo** (docente del corso di Food Design)



Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale,  
Formazione e Società

**Mercoledì 5 aprile 2023 ore 12.00 - 13.00**

Edificio B, aula Moscati  
Via Columbia 1, Roma

**Informazioni e dettagli:**

[simone.bozzato@uniroma2.it](mailto:simone.bozzato@uniroma2.it)