

Informazioni utili

Transfer Aeroporto – Piazza Politeama

provvedere **autonomamente** tramite compagnia “Prestia e Comandè”:

Telefono: 091 586351

Orari partenze da Aeroporto “Falcone Borsellino” ogni 30 minuti. .

Prenotare autonomamente alberghi in prossimità di Piazza Politeama.

Facendo riferimento all'Accademia Italiana della Cucina si consigliano:

HOTEL FEDERICO II –Via Principe Granatelli, 60 Palermo Telefono 091 7495052 - € 95 doppia /€85 uso singola

HOTEL GARIBALDI –Via Emerico Amari, 146, Palermo Telefono 091 6017111 - € 55 doppia e uso singola

HOTEL VECCHIO BORGO – Via Quintino Sella, 1, Palermo Telefono 091 6118330 - € 55 doppia e uso singola

È prevista una navetta di trasferimento per gli eventi dell'intero programma se prenotata al momento dell'iscrizione



Trasferimenti

Orari della navetta

Venerdì 17 marzo 2017

Ore 18:30 Politeama -

Teatro Massimo

Ore 23:30 Teatro

Massimo- Politeama

Sabato 18 marzo 2017

Ore 9:00 Politeama -

Palazzo Chiamonte Steri

Ore 13:30 Palazzo

Chiamonte Steri -

Castello a Mare

Ore 16:30 Castello a

Mare – Piazza Bellini -

Politeama

Ore 19:45 Politeama -

Villa Niscredi

Ore 22:30 Villa Niscredi -

Politeama

Domenica 19 marzo 2017

Ore 8:30 Politeama

-Monreale

Ore 12:30 Monreale –

Politeama

Quote di adesione e iscrizione

Venerdì 17 marzo €60,00: aperitivo rinforzato presso il Caffè del Teatro Massimo e posto poltrona per la prova generale dell'opera “La Traviata”, navetta Politeama - Teatro Massimo e viceversa.

Sabato 18 marzo Iscrizione al Convegno ed a tutti gli eventi del giorno €100,00: borsa congressuale, partecipazione al convegno e open bar, pranzo al ristorante “Castello a Mare” di Natale Giunta, visita guidata ai monumenti del periodo arabo normanno, cena a Villa Niscredi, navetta per tutti gli spostamenti.

Domenica 19 marzo €40,00: Ingresso al duomo di Monreale e al Museo Diocesano, pranzo in ristorante a Palermo, navetta Politeama – Monreale e viceversa.

Pagamento delle quote a mezzo bonifico

IT27N0513204606852320106858 intestato al Tesoriere Vito Rodolico Banca Nuova S.P.A. Filiale di Palermo N° 8, Via Principe di Villafranca, 42, 90141 Palermo specificando nella causale: Cognome e Nome e numero dei partecipanti
Iscrizione: www.edity.it

Contatti

Delegata Daniela Nifosi telefono 339 7527998

daniela.nifosi@gmail.com

accademia.cucina.palermo@gmail.com



*Accademia Italiana della Cucina
Fondata da Orio Vergani nel 1953*

*ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
DELEGAZIONE DI PALERMO*

60° della fondazione della Delegazione di Palermo

**Convegno
Dagli Arabi ai Normanni:
storia, cultura e gastronomia a Palermo**

Palermo 17-19 marzo 2017



Regione Siciliana



Città di Palermo



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO





PROGRAMMA

Venerdì 17 marzo 2017

Ore 19:00 – Aperitivo

Caffè del Teatro Massimo

Ore 20:30 – Teatro Massimo – Prova generale dell'opera “La Traviata”

Sabato 18 marzo 2017

Palazzo Chiaramonte Steri - Sede del Rettorato
Università degli Studi di Palermo – Aula Magna

Ore 9:00 – Registrazione dei partecipanti

Ore 9:30 – Saluto delle Autorità

FABRIZIO MICARI – Magnifico Rettore
Università degli Studi di Palermo

LEOLUCA ORLANDO – Sindaco di Palermo

SALVATORE SEMINARA – Commissario Istituto
Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

Introduzione

DANIELA NIFOSÌ – Delegata di Palermo
Accademia Italiana della Cucina

SERGIO CORBINO Direttore Centro Studi “Franco
Marenghi”

NICOLA NOCILLA – Coordinatore Territoriale
Accademia Italiana della Cucina

BENIAMINO MACALUSO - Direttore Centro Studi
Territoriale Accademia Italiana della Cucina

Coordinatore

GIUSEPPE GIAIMO - Accademico Consultore
Delegazione di Palermo

PROGRAMMA

Ore 10:15 – Relatori

PATRIZIA SARDINA – Professore Associato
Università di Palermo

*Il teatro urbano di Palermo dall'età islamica al
regno normanno*

GIUSEPPE BARBERA – Professore Ordinario
Università di Palermo

*Il paesaggio agrario e dei giardini della conca
d'oro nel periodo arabo-normanno*

GIOVANNI RUFFINO – Professore Benemerito
Università di Palermo

*L'Atlante Linguistico della cultura alimentare in
Sicilia: gli strati arabo e normanno*

RITA CEDRINI – Accademica di Palermo -
Componente Centro Studi “Franco Marenghi”
Antropologia del quotidiano tra noi

GAETANO BASILE – Giornalista, Accademico
onorario di Palermo, Componente Centro Studi
“Franco Marenghi”

Cosa resta in cucina di arabo e di ebreo

PROGRAMMA

Interventi programmati

PAOLO INGLESE – Accademico di Palermo
Professore Ordinario e Direttore del Centro
museale Università di Palermo

SANTO CARACAPPA – Direttore Sanitario Istituto
Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

Conclusioni

PAOLO PETRONI – Presidente
Accademia Italiana della Cucina

Ore 13:30 – Pranzo

“Castello a Mare” di Natale Giunta

Ore 16:30 – Visita a monumenti del periodo
Arabo -Normanno

Ore 20:30 – Cena buffet

Villa Niscemi – Sede di rappresentanza del
Sindaco di Palermo

Domenica 19 marzo 2017

Ore 9:00 – Appuntamento a Monreale

Ore 9:15 – Visita del Duomo e del Museo
Diocesano con **MARIA CONCETTA DI NATALE**,
Professore Ordinario Università di Palermo
Direttore del Museo Diocesano

Ore 13:30 – Pranzo

