



## ***RICETTE PREZIOSE, DAL GIOIELLO AL PANE*** *un libro di Ricette e di Bottega*

Primo Aperitivo Cognitivo sul tema  
**Orgoglio Artigiano**

*13 Aprile 2015, Ore 19,30 - 21,00*  
*Via S. Eligio, 7*

**I**l saper fare è un ingrediente fondamentale per la qualità e l'innovazione della produzione, del lavoro e della qualità della vita. Il lavoro artigiano è uno dei tratti distintivi della nostra cultura cui spesso noi non diamo il giusto riconoscimento. Il libro, che testimonia la continuità dei gesti della mano dell'artigiano sia che manipoli pane o polvere d'oro, ci offre lo spunto per riflettere insieme e approfondire temi che rischiano di essere banalizzati dalla semplicistica introduzione delle tecnologie. Pensiamo invece che l'innovazione, abbia ancor bisogno della qualità unica della tradizione italiana, che può permettere non solo risultati economici, ma anche una vita più umana, se si comprende meglio il processo del fare.

**Interverranno:**

Benvenuto di *Corrado di Giacomo*,  
Camerlengo dell'Università degli Orefici;

*Prof. Tullio Gregory*, filosofo

Gli Autori: *Fausto Maria Franchi*; *Pier Luigi Piccari*; *Lucia Sabatini Scalmati*

*Francesca Rocchi*, Slow Food, Vice Presidente Nazionale

*Sua Eminenza Don Matteo Zuppi*, Vicario di Roma

Coordina *Sergio Bonetti*

*Il dialogo tra i partecipanti continua con un piccolo  
intrattenimento curato e offerto da  
Azienda Biologica De Sanctis di Frascati e  
Presidi Slow Food del Lazio*

---