

**CON
SER
VA!**

**Salone
dell'arte della
conservazione
alimentare e
dei beni culturali**

11.12.13 OTTOBRE 2025



**DEGUSTAZIONI
TALK
MOSTRA
MERCATO
LABORATORI**

**Complesso
monumentale
San Nicolò**

SPOLETO

ANTEPRIMA



FINANZIATO DAL GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI
AS 2.1 NELL'AMBITO DEL CSR PER L'UMBRIA
2023 - 2027 - INTERVENTO SRG 06

VENERDÌ 10 OTTOBRE ore 12.00
Visita al Deposito dei Beni Culturali di Santo Chiodo

LOC. SANTO CHIODO, VIA DEI TESSILI, SPOLETO

Il Deposito custodisce un tesoro composto da migliaia di opere d'arte, qui ricoverate dopo il sisma del Centro Italia del 2016, in questa occasione sono eccezionalmente presentate al pubblico.

A cura di **Giovanni Luca Delogu**

Storico dell'arte della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria

DURATA 90MIN INGRESSO LIBERO, PRENOTAZIONE NECESSARIA, POSTI LIMITATI

VENERDÌ 10 OTTOBRE ore 15.30
Visita al Laboratorio dell'azienda di restauro CooBeC, con la presenza dei restauratori

LOC. SANTO CHIODO, VIA DEI VETRAI, 19 - SPOLETO

Apertura eccezionale per assistere ad alcune fasi di restauri in corso.

A cura di **Antonella Filiani** Presidente Coo.Be.C.

INGRESSO LIBERO, PRENOTAZIONE NECESSARIA, POSTI LIMITATI

SABATO 11 OTTOBRE ore 10.30
Visita guidata agli interventi di restauro nel Duomo di Spoleto
PIAZZA DUOMO

L'affresco di Filippo Lippi, il pavimento cosmatesco, il rosone principale

A cura di **Paolo Virilli** Direttore tecnico Tecnireco
Tecnici Restauro Conservazione Beni Culturali

INGRESSO LIBERO, PRENOTAZIONE NECESSARIA, POSTI LIMITATI

SABATO 11 OTTOBRE

ore 16.00 ► visita guidata

CIBUS

LA CONSERVAZIONE
ALL'EPOCA DEI ROMANI
CASA ROMANA – VIA DI VISIALE, 9

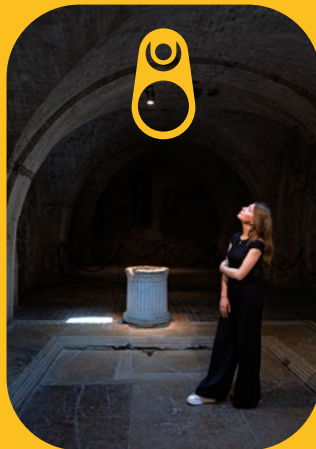
*Gli usi e costumi dell'epoca,
con un focus sulle abitudini
alimentari e i metodi di
conservazione di 2000 anni fa.*

A cura di **Maggioli Cultura**

DURATA 60MIN - € 5 A PERSONA

INFO E PRENOTAZIONI: 0743 46434

spoletomusei@gmail.com



DOMENICA 12 OTTOBRE ore 11.00

L'arte della Conservazione Barocca

PALAZZO COLLICOLA – PIAZZA COLLICOLA, 1

*Dalla celebre "Spezieria" della bottega
del Guercino, l'occasione per parlare
della raffinata arte
della conservazione
del Seicento. Dalle
nature morte, alle ri-
cette dell'epoca: la
complessità dei gusti
dell'età barocca.*

A cura di **Maggioli
Cultura**

DURATA 60MIN - € 5 A PERSONA

INFO E PRENOTAZIONI: 0743 46434 - spoletomusei@gmail.com



**CUL
TUR**
Maggioli



SABATO

11

OTTOBRE

ore 10 ► 20

DOMENICA

12

OTTOBRE

ore 10 ► 19

**Complesso
monumentale
San Nicolò**

INGRESSO LIBERO

MOSTRA MERCATO, LABORATORI & DEGUSTAZIONI

**SCOPRI TUTTE
LE AZIENDE**



PIC-NIC

*crea il tuo cestino
con i prodotti di Conserva*

MOSTRA

conservArte

a cura di **Adelinda Allegretti**

in collaborazione con **Istituto Italiano Design**

COMPLESSO MONUMENTALE SAN NICOLÒ

SABATO DALLE 10 ALLE 20 | DOMENICA DALLE 10 ALLE 19 | LUNEDÌ DALLE 10 ALLE 13

MOSTRA

Angela Policastro, conservArte

a cura di **Adelinda Allegretti**

PALAZZO DUE MONDI - C.SO MAZZINI, 46

SABATO E DOMENICA DALLE 10 ALLE 13 E DALLE 15:30 ALLE 19:30

**In esposizione,
dalla celebre Campbell's Soup di Andy Warhol,
a Botero, Wesselmann, Ramos, Banksy,
fino a Kusama, Policastro e Wonder.**

Arte e conservazione si intrecciano in queste mostre, dove il cibo diventa linguaggio estetico e il packaging si trasforma in ispirazione creativa. Alcuni artisti e progettisti hanno esplorato il design degli alimenti come simbolo di identità e memoria, altri hanno indagato il gesto quotidiano della conservazione come metafora del tempo. Perché tra arte e cibo esiste da sempre un legame profondo: entrambi nutrono, custodiscono e raccontano la cultura.

Adelinda Allegretti
curator



**PALAZZO
Due Mondi**
CUORE DELLA CITTÀ

SABATO

11

OTTOBRE

**LABORATORI,
CORSI,
DEGUSTAZIONI,
VISITE GUIDATE**

► Ore 15.00

LABORATORIO

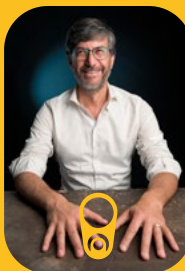
AUTOPRODUZIONE DELL'ACETO

con **Carlo Nesler - Cibo Vivo**

Presentazione teorica e laboratorio pratico di produzione dell'aceto.

Ai partecipanti uno starter per produrre in casa il proprio aceto.

DURATA 1 H ½. € 25, PRENOTAZIONE NECESSARIA



► Ore 16.30

CONSERVARE SENZA RISCHI: il problema del botulino

Incontro con **Daniele Paci**, agronomo

Un talk chiaro e pratico per capire cos'è il botulino, perché può essere pericoloso e quali accorgimenti semplici ci permettono di prevenirlo in cucina.

DURATA 1 H. INIZIATIVA GRATUITA, PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

► Ore 18.00

LABORATORIO E DEGUSTAZIONE

La trasformazione del latte in formaggio

Come realizzare la cagliata e la mozzarella a casa.

A cura di **Cosimo Romito**

e **Claudio Spallaccia**, ONAF Umbria.

DURATA 1 H ½. € 10, PRENOTAZIONE NECESSARIA



DOMENICA
12
OTTOBRE

► Ore 11.00

LABORATORIO

BUONGIORNO MADRE

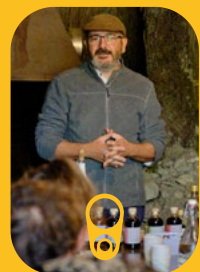
a cura di **Riccardo Raspa**
e **Chiara Bazzurri**

di **Ora Forneria**

L'arte dell'impasto naturale, i

segreti della fermentazione spontanea e della lievitazione lenta. Ad ogni partecipante lo "starter" di lievito madre e la sua pagnotta da cuocere a casa. Con la collaborazione di OIRZ Molini Fagioli (farine di Origine Italiana Residuo Zero).

DURATA 1 H. INIZIATIVA GRATUITA, PRENOTAZIONE NECESSARIA



► Ore 12.00

I MOLTI VOLTI DELL'UMAMI

DEGUSTAZIONE DI MISO E SHOYU

LABORATORIO E DEGUSTAZIONE

con **Carlo Nesler - Cibo Vivo**

Assaporare e conoscere qualità e usi di diversi condimenti fermentati accomunati dall'umami.

DURATA 1 H e 1/2 € 25, PRENOTAZIONE NECESSARIA



► Ore 15.00

Dalle erbe spontanee il tuo insaporitore naturale

LABORATORIO DIMOSTRATIVO CON **Orto Sive Natura**

Come conservare fiori spontanei ed erbe selvatiche per condire olio, burro e utilizzarle in cucina.

DURATA 1 H. ATTIVITÀ GRATUITA, POSTI LIMITATI,
PRENOTAZIONE NECESSARIA

DOMENICA
12
OTTOBRE

► Ore 16.00

Brave come le Api, buono come il Miele

LABORATORIO PER BAMBINI

a cura di **Apicoltura Galli**

Attività creativa dedicata ai bambini dai 3 agli 8 anni, per preparare le bombe di semi aiutano le api nel loro prezioso lavoro di impollinazione.

DURATA 1 H. ATTIVITÀ GRATUITA - POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE NECESSARIA



► Ore 17.00



Frigorifero e congelatore

come usarli bene per conservare i cibi

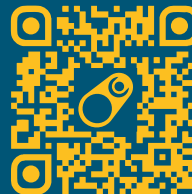
TALK CON **Daniele Paci**, agronomo

Dall'organizzazione degli scaffali al giusto utilizzo delle temperature: consigli pratici per ridurre gli sprechi e conservare in sicurezza.

DURATA 1 H. INIZIATIVA GRATUITA,
PRENOTAZIONE CONSIGLIATA



INFO E PRENOTAZIONI:
whatsapp 392 0452172
info@saloneconserva.it



LUNEDÌ

13

OTTOBRE

Ore 10:30

CONVEGNO



COMPLESSO MONUMENTALE SAN NICOLÒ

Conserva Azione

*Il passato e il futuro dell'arte della conservazione alimentare.
Il rapporto tra il tempo e il cibo, tra storia, cultura, sostenibilità
e nuove pratiche.*

SALUTI ISTITUZIONALI

Andrea Sisti, Sindaco del Comune di Spoleto

Giovanni Maria Angelini Paroli, Ass. turismo Comune di Spoleto

INTERVENGONO

GUIDO FARINELLI, storico dell'alimentazione

Ma qual è il tempo del cibo? Dal passato, un'analisi per capire il rapporto tra la dimensione gastronomica e quella temporale nell'alimentazione moderna

DANIELE PACI, agronomo

Conservare in sicurezza: tra mode alimentari e falsi miti dei social

CARLO NESLER, cibo vivo

Conserve o prodotti? Cosa rende così interessanti molte conserve e perché invece molti prodotti conservati sono meno validi dei prodotti freschi?

TOMMASO TONIONI, Chef ristorante Arso

La fermentazione nei menù della ristorazione moderna

MODERA

MAURIZIO PESCARI, giornalista



con il patrocinio di



Regione Umbria



PARTNER



SI RINGRAZIA



PALAZZO
Due Mondi
CUORE DELLA CITTÀ



Salone
dell'arte della
conservazione
alimentare e
dei beni culturali



INFO E PRENOTAZIONI:
whatsapp 392 0452172
info@saloneconserva.it

saloneconserva.it

  @conservasalone

organizzazione

anna7poste
eventi e comunicazione