

[La bellezza del gusto](#)



Presentazione del libro "TABEMONO NO BI bellezza, gusto e immagine della tavola giapponese" di Donatella Failla, Direttrice Museo d'Arte Orientale 'Edoardo Chiossone'.

La cucina giapponese, con particolare riguardo alla tradizione culinaria *kaiseki ryōri* di Kyōto, nel 2014 è stata dichiarata 'Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO'. Le motivazioni di questo riconoscimento d'importanza planetaria evidenziano innanzitutto che la cucina *washoku* 和食 è intimamente legata al rispetto della natura e, di conseguenza, anche all'uso sostenibile delle risorse alimentari e naturali; sottolineano inoltre che la dieta tradizionale nipponica contribuisce validamente alla longevità e alla prevenzione dell'obesità.

Questo libro, che accompagna l'omonima mostra del Museo d'Arte Orientale "Edoardo Chiossone", si propone d'esplorare i significati culturali e visivi del cibo in Giappone in epoca proto-moderna e moderna, così come sono rappresentati nelle opere d'arte e d'illustrazione: vale a dire, nelle immagini che documentano i mestieri culinari e le produzioni alimentari, che raffigurano i frutti, gli ortaggi e i raccolti, oltre che nel vasellame artistico destinato a contenere, imbandire, offrire e servire i cibi e le bevande.

Data: Sabato, 29. Ottobre 2016 - 16:00

Sede: Museo di Arte e Scienza - via Quintino Sella 4 - Milano

Relatori: Donatella Failla, Direttrice Museo d'Arte Orientale 'Edoardo Chiossone'

Area: Giappone

 [introduzione_libro_donatella-failla.pdf](#)