

Cibo, estetica e arte

Convergenze tra filosofia, semiotica e storia

a cura di Nicola Perullo

con scritti di

Nicola Perullo, Harald Lemke, Andrea Borghini
Richard Shusterman, Robert Valgenti, Gianfranco Marrone
Ryan Bromley, Massimo Bottura, Dario Mangano
Margherita d' Ayala Valva, Lorena Carrara, Daniela Bieder



Edizioni ETS

INDICE

<i>Nicola Perullo</i>	
Cibo, estetica, arte: convergenze non sistematiche	7
<i>Harald Lemke</i>	
Come estetizzare l'etica del cibo?	
La creatività culinaria della carne senza carne	21
<i>Andrea Borghini</i>	
Gustare la natura: riflessioni estetiche tra gastronomia e biologia	33
<i>Richard Shusterman</i>	
Somaestetica e gastronomia: riflessioni sull'arte di mangiare	47
<i>Robert Valgenti</i>	
Cucinare come interpretazione	57
<i>Gianfranco Marrone</i>	
Goodman in cucina: le attivazioni di Babette	69
<i>Ryan Bromley</i>	
Il gusto senza catene. Un passo verso la gastronomia nell'arte	83
<i>Massimo Bottura</i>	
L'arte in cucina: consapevolezza, visione ed intuizione	93
Conversazione con Massimo Bottura	
di <i>Nicola Perullo</i>	96
<i>Dario Mangano</i>	
Gastrosfera e food design	101
<i>Margherita d'Ayala Valva</i>	
<i>Lo spirito dell'arte culinaria</i> di Carl F. von Rumohr	113
<i>Lorena Carrara</i>	
«Tutto è zuppa». Cibo, letteratura e immaginazione materiale	129
<i>Daniela Bieder</i>	
Dalla parte dell'osservatore: una proposta di classificazione della fotografia professionale del cibo	141