

La Tenda di Abramo Festival 2015



DOMENICA 11 OTTOBRE

Il valore dell'Accoglienza tra i figli di Abramo

Hotel Melià

15.30 | Convegno a ingresso libero
Titolo: L'accoglienza del nostro tempo:
tra obbligo etico e possibilità
Intervengono: Mons. Fumagalli, il
Rabbino Capo di Milano Arbib e l'Imam
Pallavicini
Modera: Davide Romano
(Assessore Cultura Comunità ebraica)

programma per i senzatetto

12.30 | Incontro
mons. Fumagalli, Rabbino Arbib,
Imam Pallavicini.
Tema: il pane.
Intervengono: Rabbino Elia Richetti
e lo chef Heinz Beck
modera: Andrée Ruth Shammah

13.00 | Inaugurazione
Interviene: il vice Sindaco di Milano
Francesca Balzani

13.00: Pranzo realizzato da Heinz Beck
per i bisognosi di ogni provenienza

LUNEDÌ 12 OTTOBRE

La consapevolezza alimentare tra etica e identità

Istituto Alberghiero Carlo Porta
in collaborazione con Coreis

11.00
Tema: Kasher e Halal in cucina
Intervengono: Daniela Di Veroli e
IlhamAllah Pallavicini

Palazzina Appiani

15.30
Show Cooking di Alessio Algerini
Tema: Fast Food vs Healthy Food

18.00
Happy Hour realizzato da Rigoni d'Asiago

17.30
Kasher e grandi chef: tra regole
e creatività
Intervengono: Chef Heinz Beck
intervistato dal Rabbino Elia Richetti

20.30 | Convegno
Titolo: "Nutrirsi e nutrire il pianeta, tra
valori e tecnologie"
Intervengono: Prof. Giorello, Rabbino
Della Rocca, dott. Piccirillo
Introduce: Mino Chamla

MARTEDÌ 13 OTTOBRE

Il nutrimento di corpo e mente

Attività nelle scuole

11.00
Laboratorio di Cucina
Tema: Spuntini sani e golosi

Palazzina Appiani

15.30
Show Cooking e chiacchiere in cucina di
Alessio Algerini
Tema: Cioccolato, come non eccedere ma
soddisfare il palato
Intervengono: Ester Silvana Israel
e Daniela Di Veroli

18.30 | Convegno
Titolo: "L'adolescenza, età dell'eccesso
alimentare"
Interviene: David Fargion, Associazione
Medici Ebrei, avv. Claude Shammah e
dott. Nicola Sorrentino

20.30 | Convegno
Titolo: L'attualità di Maimonide: la nutri-
zione corretta e la ricerca del benessere
come equilibrio tra gli eccessi
Intervengono: Vittorio Bendaud, dott.
ssa Adina Ruth Lowen, Rabbino Capo di
Milano Alfonso Arbib
Modera: Alfonso Sassun

MERCOLEDÌ 14 OTTOBRE

Tradizioni, riti e nuovi stili alimentari

Expo, Padiglione Israele
in collaborazione con Coreis

10.30
Le ricette delle feste: tra tradizione ed
innovazione
Gli Chef (Alessio Algerini del ristorante
Alexander di Milano, Osama Dalal del
ristorante Dalal di Akko e Daniela Di Veroli
della Federazione Italiana Cuochi) ci con-
ducono alla scoperta di piatti della tradi-
zione cristiana, musulmana ed ebraica
Presenta Riccardo Hofmann

Palazzina Appiani

15.30
Kasher e grandi chef: tra regole e creativi-
tà, "I Colori dell'Arte in Cucina"
Intervengono: Chef Davide Oldani e Guido
Guastalla dello Studio Guastalla, Arte
moderna e contemporanea

18.00
Happy Hour realizzato da Rigoni d'Asiago

18.30
Kasher e grandi chef: tra regole e creativi-
tà, "Kitchen's Sound"
Intervengono: Chef Franco Luise intervi-
stato da Luca Toccaceli

20.30 | Convegno
Titolo: "Il dilemma del vegetariano: scelte
alimentari, scelte morali" Intervengono:
Rabbino Capo di Roma Riccardo Di Segni,
Mons. Luigi Nason, Prof. Abramino Cham-
la, Prof.ssa Claudia Sorlini
Introduce: Lella Costa

eventi gratuiti su prenotazione
www.eventbrite.it

GIOVEDÌ 15 OTTOBRE

Non sprecare, onora la terra e condividi... per un futuro più equo

Attività nelle scuole

10.30
Laboratorio di cucina su cibo, non spreco
e fiabe

Palazzina Appiani

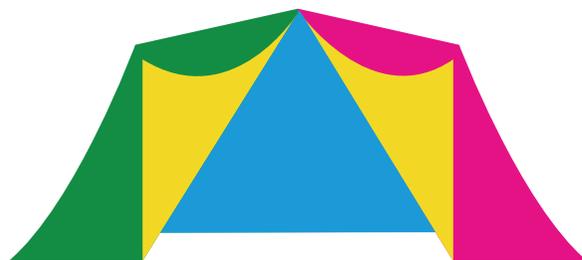
15.30
Show Cooking di Alessio Algerini
Tema: No spreco, "Non si butta via nulla"

18.00
Happy Hour realizzato da Rigoni d'Asiago

18.30 | Convegno
Titolo: "Il riposo della terra,
regola religiosa o scientifica?"
Intervengono: Rabbino Elia Richetti, Padre
Michellini, Salvatore Natoli, Antonio Corbari,
Modera: Riccardo Hoffman

20.30
Spettacolo di chiusura: Marco Ferradini in
un concerto dedicato al cantautore ebreo
Herbert Pagani





La Tenda di Abramo Festival 2015

eventi gratuiti su prenotazione
www.eventbrite.it

DOMENICA 11 OTTOBRE

Il valore dell'Accoglienza tra i figli di Abramo

Palazzo Clerici

12.30 | Incontro
Cardinale Scola - Rabbino Arbib -
Imam Pallavicini.
Tema: il pane.

Intervengono: Rabbino Elia Richetti e lo chef
Heinz Beck

13.00 | Inaugurazione
Intervengono: il Sindaco di Milano Giuliano
Pisapia e il Presidente della Regione Lombardia
Roberto Maroni

13.00: Pranzo realizzato da Heinz Beck per i
bisognosi di ogni provenienza

Al termine del pranzo: Danze interreligiose e
interculturali

17.00 | Convegno
Titolo: L'accoglienza del nostro tempo: tra
obbligo etico e possibilità
Intervengono: Mons. Borgonovo, il Rabbino
Capo di Milano Arbib e l'Imam Pallavicini
Modera: Davide Romano

LUNEDÌ 12 OTTOBRE

La consapevolezza alimentare tra etica e identità

Istituto Alberghiero Carlo Porta
in collaborazione con Coreis

11.00
Tema: Kasher e Halal in cucina
Intervengono: Daniela Di Veroli e IlhamAllah
Pallavicini

Palazzina Appiani

15.30
Show Cooking di Alessio Algherini
Tema: Fast Food vs Healthy Food

18.00
Happy Hour realizzato da Rigoni d'Asiago

18.30
Kasher e grandi chef: tra regole e creatività
Intervengono: Chef Heinz Beck intervistato dal
Rabbino Elia Richetti

20.30 | Convegno
Titolo: Nutrirsi e nutrire il pianeta, tra valori e
tecnologie
Intervengono: Prof. Giorello, Rav. Della Rocca,
dott. Piccirillo
Introduce: Mino Chamla

MARTEDÌ 13 OTTOBRE

Il nutrimento di corpo e mente

Scuola Media

11.00
Laboratorio di Cucina
Tema: Spuntini sani e golosi

Presso Palazzina Appiani

15.30: Show Cooking e chiacchiere in cucina di
Alessio Algherini
Tema: Cioccolato, come non eccedere ma soddi-
sfare il palato
Intervengono: Ester Silvana Israel e Daniela Di
Veroli

18.30
Convegno
Titolo: L'adolescenza, età dell'eccesso alimen-
tare
Interviene: David Fargion, Associazione Medici
Ebrei, avv. Claude Shammah e dott. Nicola
Sorrentino

20.30
Convegno
Titolo: L'attualità di Maimonide: la nutrizione
corretta e la ricerca del benessere come equili-
brio tra gli eccessi
Intervengono: Vittorio Bendaud, dott.ssa medico
nutrizionista Adina Ruth Lowen, Rabbino Capo di
Milano Alfonso Arbib
Modera: Ing. Alfonso Sassun, segretario gene-
rale CEM

MERCOLEDÌ 14 OTTOBRE

Tradizioni, riti e nuovi stili alimentari

Expo, Padiglione Israele
in collaborazione con Coreis

10.30
Le ricette delle feste: tra tradizione ed innovazione
Gli Chef (Alessio Algherini del ristorante Alexan-
der di Milano, Osama Dalal del ristorante Dalal
di Akko e Daniela Di Veroli della Federazione
Italiana Cuochi) ci conducono alla scoperta di
piatti della tradizione cristiana, musulmana ed
ebraica
Presenta Riccardo Hofmann

Palazzina Appiani

15.30
Kasher e grandi chef: tra regole e creatività, "I
Colori dell'Arte in Cucina"
Intervengono: Chef Davide Oldani e Guido
Guastalla dello Studio Guastalla, Arte moderna e
contemporanea
18.00
Happy Hour realizzato da Rigoni d'Asiago

18.30
Kasher e grandi chef: tra regole e creatività,
"Kitchen's Sound"
Intervengono: Chef Franco Luise intervistato da
Luca Toccaceli

20.30 | Convegno
Titolo: Il dilemma del vegetariano: scelte alimen-
tari, scelte morali
Intervengono: Rabbino Capo di Roma Riccardo
Di Segni, Mons. Luigi Nason, Prof. Abramino
Chamla, Prof.ssa Claudia Sorlini
Introduce: Lella Costa

GIOVEDÌ 15 OTTOBRE

Non sprecare, onora la terra e condividi... per un futuro più equo

Scuola Elementare

10.30
Laboratorio di cucina su cibo, non spreco e
fiabe

Palazzina Appiani

15.30
Show Cooking di Alessio Algherini
Tema: No spreco, "Non si butta via nulla"

18.00
Happy Hour realizzato da Rigoni d'Asiago

18.30
Convegno
Titolo: Il riposo della terra, regola religiosa o
scientifica?
Intervengono: Rav. Elia Richetti, Padre Michelini,
Salvatore Natoli
Modera: Riccardo Hoffman

20.30: Spettacolo di chiusura: Marco Ferradini
in concerto, dedica ad Herbert Pagani