



MAGAZINE - FINE LIVING PEOPLE

TRAVEL



Travel - 20/10/2019

Ancona da vivere, tra orizzonti, vino e cultura

C'è il festival KUM! e la ricezione di classe al Grand Hotel Palace. Si degustano piatti e bevande tipiche al Wine Not? dove sapere è socialità.

Oggi, domenica 20 ottobre, termina il festival **KUM!**, con la direzione scientifica di **Massimo Recalcati**, dedicato alla cura in tutte le sue sfaccettature, che ha coinvolto con interesse cittadini e turisti di Ancona.

Il tema della **terza edizione**, è ***l'origine della vita***: dalla nascita di un figlio al ruolo della genitorialità, dalla nascita dell'individuo come soggetto alla costruzione dell'alleanza umana, dall'origine della vita sulla Terra alla formazione dell'universo tra mito e scienza.

Illustri presenze in città per l'importante avvenimento culturale: 60 relatori tra psicoanalisti e psichiatri, ma anche filosofi, antropologi, scrittori, teologi e biologi,

Pagina 2 di 5

da Guido Tonelli a Stefano Mancuso, da Luigina Mortari a Telmo Pievani, da Luigi Zoja a Silvia Vegetti Finzi.



Massimo Recalcati, professore all'Università Statale di Milano, è tra i più famosi psicoanalisti lacaniani italiani. Ad Ancona, con il festival Kum! porta cultura e riflessione. Per l'edizione 2019 in qualità di direttore scientifico ha tenuto un incontro alla scoperta di Jean-Paul Sartre e del suo grande romanzo filosofico "La nausea". L'esistenza è dappertutto, noi siamo esistenza, ma non la si incontra mai. La nausea è l'esperienza attraverso la quale l'esistenza si svela nella sua più nuda e assoluta presenza. Altro incontro, la lectio magistralis sulla melanconia che ci insegna che la vita può essere un luogo dove l'aria è irrespirabile. Il professore ha indagato sulle ragioni di questo rifiuto radicale e sulla verità profonda della melanconia.

KUM! è la parola che Dio rivolge a Giona e Gesù a Lazzaro: *Alzati!* In questa parola antica è riassunto il senso generale di ogni pratica di Cura: il rinnovamento della vita laddove la vita sembra morta, finita.

E da questa parola prende avvio la riflessione del festival, che le affianca il sottotitolo *Curare, Educare, Governare*, i tre mestieri impossibili secondo Freud, ampliando il campo dell'analisi della Cura a tutte le sue pratiche, cliniche e non.

LA MOLE – Quella che vedete in foto d'apertura è la Mole Vanvitelliana di Ancona, sede del festival scientifico ma anche luogo identitario della città adriatica. Il Lazzaretto di Ancona, detto anche Mole Vanvitelliana, è un edificio di Ancona progettato dall'architetto Luigi Vanvitelli nel 1733 a forma pentagonale. La settecentesca costruzione è un'isola artificiale situata nel porto di Ancona fin dalla sua origine l'opera

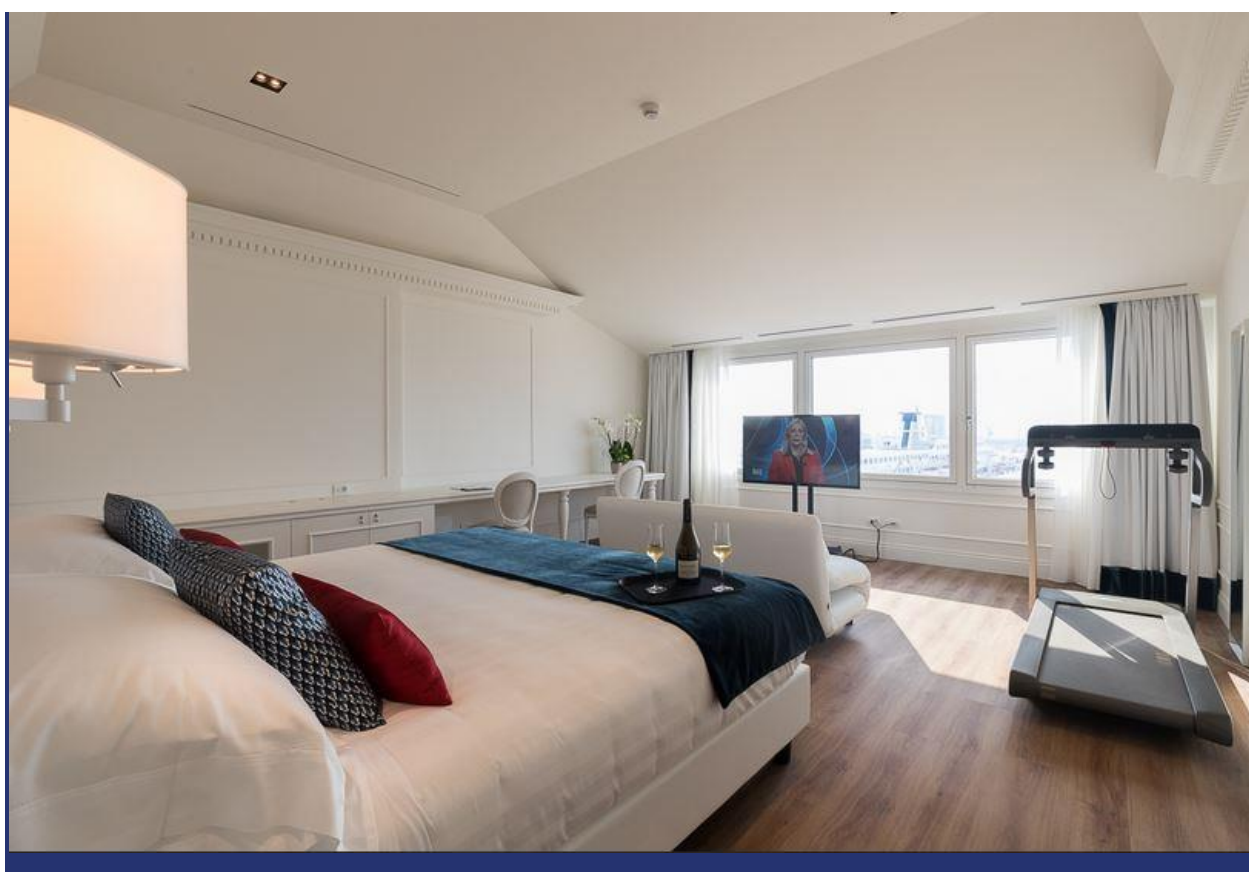
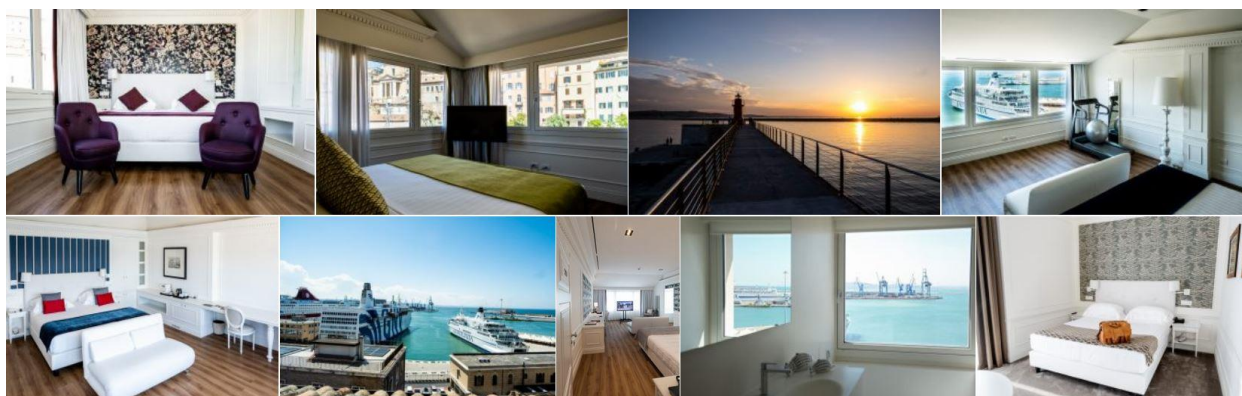
Thewaymagazine.it
20 ottobre 2019

Pagina 3 di 5

fu progettata come una struttura polifunzionale: magazzino portuale, luogo di quarantena e fortificazione.

GRAND HOTEL PALACE – Completamente ristrutturato e riaperto ad Aprile 2017, un antico palazzo nobiliare cinque-seicentesco, situato nel centro storico di Ancona, a due passi dal Porto Antico e a distanza pedonabile da tutte le destinazioni importanti della città, ospita il Grand Hotel Palace Ancona.

Si trova nel cuore di Ancona con una vista mozzafiato sul golfo e il porto antico. 39 camere e 4 suite tematiche con un'anima ecofriendly e tanta tecnologia nel segno del comfort e della funzionalità. Il Grand Hotel Palace è la tappa ideale per il professionista in viaggio di lavoro o per un weekend tra arte e cultura.



Pagina 4 di 5

Il Grand Hotel Palace Ancona si trova sul Lungomare Luigi Vanvitelli nel capoluogo marchigiano.



Ampie metrature, luce naturale, spazi per riposare, affacci esclusivi. Le 4 suite tematiche si trovano al quinto piano dell'hotel e sono un punto d'osservazione unico sulla città di Ancona.

Dal Trapizzino, il mitico fazzoletto di pizza croccante farcito con i piatti della tradizione italiana, alle ricette di mare di Gianfranco Pascucci, il calendario eventi del **Wine not?**, il wine bar dell'hotel aperto anche alla città di Ancona e tappa fissa per gli amanti del vino e gli appassionati gourmet, prosegue e ospita diversi appuntamenti.

La stagione inizia giovedì 24 Ottobre con la presentazione della guida **Pizzerie d'Italia 2020 di Gambero Rosso**, una fotografia del mondo della pizzeria contemporanea, con le sue mille sfaccettature, le nuove e le vecchie tendenze, le rivelazioni, i giovani che si fanno largo e i grandi nomi che continuano a fare scuola. Una serata condotta da **Sara Bonamini** (curatrice della Guida) e **Michele Bernetti** (titolare del Wine Not? e delle cantine Umani Ronchi), con la partecipazione di **Stefano Callegari**, noto maestro dell'impasto e autore del **Trapizzino®**. Il mitico triangolo di pizza croccante inventato da Callegari e farcito delle più gustose ricette della cucina tradizionale italiana. Un appuntamento per gli amanti dello street food che potranno approfondire il mondo degli impasti e assaggiare per la prima volta ad Ancona i Trapizzini ispirati ai piatti della cucina romana e non solo. In abbinamento, i vini Umani Ronchi(**Info e prenotazioni**).



Da Serra dei Conti, nelle Marche, a Roseto degli Abruzzi, l'azienda Umani Ronchi ha una superficie vitata di 210 ettari tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra la collina e il mare: 185 km di filari e 10 vigneti, ciascuno con la sua vocazione e il suo terroir.

I vini Umani Ronchi sono delle eccellenze locali. La storia inizia negli anni Cinquanta nell'entroterra, nel cuore dell'area Verdicchio Classico a Cupramontana. La piccola società portata avanti dalla famiglia Bianchi-Bernetti è arrivata a possedere 210 ettari nella costa adriatica. Le punte di diamante sono le qualità del Conero, dove i vigneti vicino alla costa beneficiano dell'effetto mitigato del clima marino e del suolo calcareo, e dei Castelli di Jesi, dove la valle è molto profonda e argillosa, una dimensione naturale per il buon Verdicchio.

Si prosegue lunedì 25 Novembre con lo chef Gianfranco Pascucci, Pina Sozio, curatrice della guida Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso e Michele Bernetti che presentano il libro "Com'è profondo il mare". Consigli pratici per lavorare al meglio il pesce in casa e assaggi gustosi firmati dallo chef e abbinati ai vini Umani Ronchi. **Com'è profondo il mare** è anche il nome del programma di Gambero Rosso Channel, condotto da **Gianfranco Pascucci**, chef del ristorante *Pascucci al Porticciolo di Fiumicino, Tre Forchette Gambero Rosso* e Stella Michelin (per prenotazioni **qui**).