



Congresso Nazionale SIN La Nuvola, Roma 27 – 30 ottobre 2018

LA NUVOLA

"Quando ho visto il progetto della Nuvola ho avuto uno shock estetico e ho capito benissimo perché era importante quella Nuvola all'Eur, un quartiere di archeologia architettonica legato a un'ideologia ma dove prevaleva la geometria della linea retta. Qui non ci si astrae dal territorio, vi si entra senza farsi assorbire, è un ossimoro architettonico, una nuvola incorporata che libera delle forze [...]"

Parola di Achille Bonito Oliva, critico d'arte e accademico, in occasione di una lectio magistralis tenuta all'Università Sapienza di Roma con Massimiliano Fuksas, che della "Nuvola" - il Nuovo Centro Congressi di Roma che ospiterà all'Eur eventi tra i più diversi, da mostre ad esposizioni, fino a spettacoli e naturalmente congressi – è progettista.

"Questo progetto viene da una riflessione che ha inizio negli anni '90: la trasvolata dell'Atlantico che facevo ogni quindici giorni mi dava un senso di questo nuovo rapporto che c'è tra il sopra delle nuvole e il sotto delle nuvole. Cercare di realizzare una geometria che parta dalla natura, che sia complessa ma sia anche realizzabile, è stato quello che abbiamo fatto qui." Così proprio Massimiliano Fuksas sintetizza i principi che lo hanno ispirato. "L'idea del progetto era quella di avere una specie di teca di vetro e all'interno avere un oggetto completamente privo di una geometria definita elementare, come si dice: euclidea. Quello che interessava di più erano gli spazi interstiziali, cioè quelli che vanno fra la parte della teca e sono compressi dalla cosiddetta Nuvola."

Un'opera internazionale, strategica, inserita in un contesto dominato da un linguaggio espressivo forte come il razionalismo architettonico degli anni Trenta e Quaranta; capace di misurarsi col passato e di manifestare quell'aspirazione al "nuovo" di cui l'Eur è ancora simbolo: elementi dalla forte identità materica e soluzioni tecnologicamente avanzate, per creare spazi armonici, fluidi, adatti ad un'umanità perennemente in viaggio e costantemente interconnessa.

"dall'interno si vedrà l'esterno - continua Fuksas- e dall'esterno la notte si vedrà questa grande lampada [...] e darà un segnale, un segno. Non abbiamo cambiato la geometria molto semplice dell'Eur ma la complessità l'abbiamo data all'interno".

Cerimonia di inaugurazione

Sabato 27 ottobre ore 18

La Nuvola

Cocktail di benvenuto

Sabato 27 ottobre ore 20.30

La Nuvola

Menu cocktail di benvenuto

Tartina di pane nero con salmone fumè spuma al lime

Canapè integrale con ricciolo di culatello e grana

Biscotto salato con cubotto di formaggio e gelatina di pere

Crostino con brie e frutti di bosco

Tartella di pasta brisè alla caprese

Vol au vent con mousse di tonno e granella di pistacchi

Cestino di polenta con tartare di gambero

Tortino di riso con ratatouille di verdure salsa alla zafferano e pomodorino confit

Piccoli cannelloni ai formaggi magri con vellutata di zucca e speck

Spiedini di ananas e fragole

Mont Blanc

Zabaione di tiramisù

Mousse allo yogurt con amarena mignon

Zuppa inglese con meringa fiammata in barattolino

Prosecco di Valdobbiadene Cuvée 1926 –Valdo

Aperol Spritz

Zen-Bitter

Soft drink

Succhi di ananas, arancio e mela verde

Acqua minerale gassata e non

Serata sociale

Lunedì 29 ottobre ore 21

Cinecittà Set Antica Roma



Menu serata sociale

LE ECCELLENZE – DOP ITALIANE

Prosciutto crudo di Parma - Mortadella bologna IGP - Capocollo
Lombetto rustico - Salame a punta di coltello - Salsicette stagionate al camino
Ricotta fresca e Primo Sale Caseificio Adriani
Raschera D.O.P. Cooperativa agricola La Poiana
Toma Piemontese D.O.P. Cooperativa agricola La Poiana
Spicchio di Grana Padano D.O.P. 18 mesi Consorzio Grana Padano
Serviti con una selezione di mieli e confetture

ANGOLO DEGLI SFIZI

Panzanella rivisitata scavata nel pane
Le Mini Quiche: *polpetti – zucchine e salmone - cipolle e patate*
Parmigiana di melanzane mignon
Mini panino alla carbonara (*uovo sodo, pecorino e guanciale croccante*)
Strudel di verdure di stagione
Tiella scarola uvetta e mandorle
Crocchette di melanzane
Panzerotti pomodoro e mozzarella

ANGOLO DELLE CONSERVE

Mini mozzarelle di bufala
Mini burratine

In abbinamento con:

cetrolini, pomodorini confit, carciofini grigliati, melanzane grigliate, peperoncini piccanti, patè di pomodori secchi, alici marinate, lampascioni
selezione di olive: verdi, secche, cerignola, taggiasche, farcite, nere

ANGOLO DEL PANE

Varietà di pane: alle noci, alle olive, al sesamo, ai semi di girasole
Varietà di focacce: alle patate, al pomodoro, alle olive
Varietà di grissini
Schiacciatine assortite

ANGOLO DELLE ZUPPE

Zuppa di Ceci del Solco dritto di Valentano e castagne Marroni dei Monti Cimini
Zuppa di Fagioli del Purgatorio e scarola
Zuppa di zucca con chips di pancetta 5

PRIMI E SECONDI PIATTI

Millefoglie di pasta all'uovo ragù bianco e carciofi romaneschi
Trofiette ragù bianco di bianco di fassona, olive e zeste di arancia
Mignon di manzo con riduzione di Morellino
Filetto di maiale con salsa di Pecorino Romano DOP
Tonno scottato con patate e olive taggiasche
Verdure di stagione grigliate
Scarola salata con uvetta e mandorle
Insalata di spinaci, pere, noci e scaglie di Grana Padano

DOLCI

Tagliata di frutta di stagione
Bavarese alla nocciola
Cremoso al cioccolato Valrhona con crumble di mandorle
Tiramisù all'Amaretto di Mombaruzzo
Cheesecake ai frutti di bosco
Croccantino con crema di ricotta e cioccolato
Torta di cioccolato pere e cardamomo
Crostata curd al lime e meringa

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. Terre di San Venanzio
Est!Est!!Est!!! di Montefiascone D.O.C. Poggio dei Gelsi Falesco
Le Nature Vino Rosso Barlet Pellissero
Acqua minerale
Caffè espresso Illy

Si ricorda che la partecipazione al cocktail di benvenuto e alla serata sociale sono inclusi nella quota di iscrizione congressuale; gli interessati dovranno confermare la loro presenza entro il 5 ottobre 2018 inviando un messaggio alla segreteria info@neuro.it.

Per i delegati iscritti da aziende farmaceutiche sarà l'agenzia che si occupa della loro logistica che dovrà confermare la presenza dei propri ospiti, secondo le direttive già diramate e comunque pubblicate sul sito www.neuro.it pagina congresso Sin 2018 link informazioni per agenzie.

La partecipazione all'evento è strettamente personale e all'ingresso sarà richiesto di esibire il biglietto di invito.

Gli eventuali accompagnatori o personale interno delle aziende partecipanti, se interessati a partecipare alla *cena sociale a Cinecittà*, dovranno pagare la quota di iscrizione il biglietto il cui costo è fissato in 150 € iva inclusa; potranno invece partecipare, previa conferma nei termini sopra indicati, al cocktail di benvenuto a titolo gratuito

Si raccomanda a tutti i partecipanti un dress code adeguato ai luoghi e alle occasioni.