

Venerdì – Friday
12.04
Hotel Aquarius



Michael Zee
Gran Bretagna

conversa con/converses with

Francesca Tarocco
Università Ca' Foscari Venezia

In collaborazione con/In collaboration with
THE NEW INSTITUTE
Centre for Environmental
Humanities (NICHE)
Hotel Aquarius Venezia

Lingua/Language
Incontro in lingua inglese
con traduzione consecutiva/
The conversation will be in English.

Michael Zee

Gran Bretagna



ITA

Michael Zee (1985), food-blogger ed esperto di gastronomia, è il creatore della pagina Instagram “SymmetryBreakfast”, che è stata ripresa da vari giornali e magazine come il “Guardian”, “Washington Post”, “Telegraph” e molti altri. Il suo ultimo libro, *ZaoFan: Breakfast of China* (2024), tratta estesamente del fenomeno e del rito della colazione in Cina. Zee ha fotografato personalmente tutti i piatti e i luoghi di ristorazione riprodotti nel libro ed è un pioniere dell'uso dei codici QR in cucina. Scansionando una qualsiasi pagina, si viene trasportati nelle cucine e nei ristoranti lungo le strade della Cina. Zee è cresciuto aiutando i propri genitori nei ristoranti cinesi di Liverpool e ha trascorso cinque anni a Shanghai. Perciò si trova in una posizione privilegiata per poter documentare la grande varietà di cibi cinesi per la prima colazione e permetterci di accedere alla vera cucina della Cina, rendendo facile riprodurre le ricette. Prima di scrivere di cibo, Zee è stato assistente curatore della programmazione educativa presso il Victoria & Albert Museum di Londra e la Tate Britain. *ZaoFan: Breakfast of China* è il suo terzo libro dopo *Cook Love Share: 100 Breakfasts Around the World* (2016) e *Eat Like a Local: Shanghai* (2019).

EN

Michael Zee is the creator of the online Instagram sensation SymmetryBreakfast which has been featured in the Guardian, Washington Post, Telegraph, and many others. His latest book, *ZaoFan: Breakfast of China* (2024) crosses the enormity of breakfast across China. Zee photographed the book himself and is pioneering the use of QR codes in cooking. Scan any of the pages and be transported to the kitchens and roadside restaurants of China. Being British-Chinese, growing up helping out in his parents' Chinese restaurants in Liverpool, and spending five years living in Shanghai, he is uniquely placed to document the huge variety of Chinese breakfast foods and to break down any barriers to Chinese cooking, making the recipes as accessible as possible. Before food writing, Zee was an assistant curator of teaching programmes at the Victoria & Albert Museum, London and Tate Britain. *ZaoFan: Breakfast of China* is his third book after *Cook Love Share: 100 Breakfasts Around the World* (2016), and *Eat Like a Local: Shanghai* (2019). He lives in Milan with his husband.