

Data: 07/10/2014 | Testata: Corriere del Trentino | Pagina: 13

## Università Si comincia oggi con il primo appuntamento. Tra i relatori: Davide Cassi e Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon «Cibo, scienza, società»: un seminario a Trento

Dall'affermazione di Giordano Bruno «qual può essere la cena materiale e corporale, tale conseguentemente succede la verbale e spirituale», passando dal nietzschiano «si conoscono gli effetti morali dell'alimentazione? Esiste una filosofia della nutrizione?» per raggiungere il «buono da mangiare, buono da pensare» e «il crudo e il cotto» di Claud Lévi-Strauss, notiamo come non solo cibo e alimentazione siano condizionati da fattori culturali, ma rivela anche l'appartenenza a un determinato sistema sociale. Da Lévi-Strauss in poi, l'analisi storica del cibo assume progressivamente i connotati di una «scienza».

Proprio il cibo quale oggetto culturale si pone al centro di *Cibo, scienza, società*, il nuovo seminario di Scienza, tecnologia e società, progetto interdisciplinare dell'università di Trento, in collaborazione con la Fondazione Cassa di risparmio di Trento e Rovereto. Responsabile scientifico Massimiano Bucchi, professore di sociologia della scienza e comunicazione, scienza e tecnica presso l'università di Trento, che ci introduce all'iniziativa.  
«Il cibo è cultura, la scienza è cultura: attraverso il seminario troviamo il modo di far incontrare i due elementi, nello spirito del dialogo tra discipline e saperi che da sem-

pre costituisce l'aspetto caratterizzante dei nostri appuntamenti — esordisce Bucchi — Quale terreno migliore del cibo, in cui tutte le scienze naturali, sociali, umanistiche, hanno qualcosa da dire».  
La proposta spazia, infatti, dalla fisica alla storia, dalla psicologia all'antropologia, dalla biologia alla chimica, mantenendo viva l'attenzione anche sulla dimensione letteraria. Si comincia oggi con *La cucina come laboratorio*, seminario che sarà tenuto da Davide Cassi, fisico dell'università di Parma. Interverrà Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon.  
L'incontro, come i due successivi, è in programma a Trento alle 17 nella sala conferenze della Fondazione Caritro di via Calepina. Se la fisica di quanto accade in cucina costituirà dunque il fulcro del primo

incontro, nel successivo previsto per il 22, Massimo Montanari, docente di storia medievale e di storia dell'alimentazione presso l'università di Bologna, con *Questione di gusti* dialogherà con Fulvio Mattivi, chimico della Fondazione Mach.  
«Per il seminario che sta per iniziare, c'è una premessa da sottolineare: nei paesi più sviluppati si mangia non solo per nutrirsi — prosegue Bucchi — Si è sviluppata un'attenzione al cibo dal punto di vista culturale che riguarda aspetti come qualità, sicurezza, uso degli alimenti come mezzo per raggiungere il benessere, e persino per curare. Cibo sempre più, quindi, come elemento di posizionamento culturale».  
L'11 novembre a intervenire su *Siamo quello che non mangiamo* saranno Marino Niola, antropologo presso l'Università Suor Orsola Be-

nincasa e Maria Paola Paladino dell'Università di Trento. La rassegna si chiuderà il 26 alle 18 presso la sala conferenze del Muse con Polli, polpette e pillole: il cibo tra scienza, società e cultura, conversazione tra Massimiano Bucchi (sociologo), Aldo Pasolo (biologo) e Bruno Gamberotta (scrittore) attorno al libro di Bucchi *Il Pollo di Newton. La scienza in cucina* (che in questi giorni viene pubblicato in Finlandia e presto uscirà anche in Brasile e Corea). Verrà anche proposto un video di Alberto Brodesco sul rapporto tra scienza e cucina.  
**Gabriella Brugnara**



**Sociologo**  
Massimiano Bucchi insegna all'università di Trento e organizza il ciclo di conferenze dedicate a cibo e società



Ritaglio stampa ad esclusivo uso del destinatario, non riproducibile