

Data: 06/10/2014 | Testata: Trentino | Pagina: 17

ALLA FONDAZIONE CARITRO

Cibo, scienze e società: via al ciclo

Domani il primo dei quattro incontri, "La cucina come laboratorio"

TRENTO

Quattro incontri per scoprire i tanti significati di ciò che cuciniamo e di quello che mangiamo: il ciclo "Cibo, scienze e società" inizia domani, martedì 7 ottobre alle 17, con il primo incontro "La cucina come laboratorio" presso la Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto in via Calepina. Il seminario sarà tenuto da Davide Cassi, fisico dell'Università di Parma, e interverrà anche Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon. Le "quattro portate" del ciclo di seminari dedicato ad approfondire e discutere cosa si nasconde dietro alla scelta di un piatto riguarderanno: la

cucina come luogo di sperimentazione per fisici e per chef creativi alla ricerca di piatti sempre migliori; le origini chimiche e storiche dei gusti; l'identità, individuale e collettiva, che emerge dalle ricette e dal comportamento alimentare; dieta tradizionale e spaziale. Gli appuntamenti del progetto STSTN - Scienza Tecnologia e Società dell'Università di Trento si rivolgono a tutti i cittadini. Come nelle precedenti sei edizioni, anche quest'anno gli organizzatori puntano a una comunicazione della scienza attenta alle implicazioni sociali e culturali. Gli altri appuntamenti in programma: mercoledì 22 ottobre "Questio-

ne di gusti" con lo storico Massimo Montanari e il chimico Fulvio Mattivi. Martedì 11 novembre "Siamo quello che non mangiamo" con l'antropologo Marino Niola e Maria Paola Paladino del Dipartimento di Psicologia e Scienze Cognitive. Mercoledì 26 novembre "Polli, polpette e pillole: il cibo tra scienza, società e cultura", proiezione del video di Alberto Brodesco e conversazione tra Massimiano Bucchi (sociologo), Aldo Fasolo (biologo) e Bruno Gambarotta (scrittore) sul libro "Il Pollo di Newton. La Scienza in Cucina" (che in questi giorni viene pubblicato in Finlandia e presto uscirà anche in Brasile e Corea). (m.b.)

