 ***Tu -* TERZA UNIVERSITÀ - 2023/24**

 **Provincia** - **TERZA FASE**

**ZOGNO**

**Referente:** Fulvia Salvi **Informazioni e iscrizioni**: SPI CGIL, via Martiri della Libertà 2, tel. 035.3594670, primo e terzo mercoledì del mese ore 14.30-17

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulo n° | **135** | ***CULTURA DEL CIBO E DELL’ALIMENTAZIONE*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente** | **Marilisa Molinari** |
| **Giorno** | Martedì  |
| **Orario** | 15.00 - 17.15 |
| **Periodo** | Dal 5 al 26 marzo 2024 (4 incontri - € 16,00) |
| **Sede** | Oratorio, via San Lorenzo |
| **Argomento** | **BOTANICA** |
| **Presentazione** | *Il cibo è necessità, cultura e piacere. Per procurarsi il cibo la specie umana ha scatenato guerre e trasformato l’habitat naturale spesso spogliandolo della sua biodiversità. D’altro canto, è anche oggetto di opere d’arte e di studi che hanno permesso l’affrancamento dalla fame e dalla fatica di milioni di persone. Oggi l’imperativo è prendere in esame le storture del processo agricolo avviato 10.000 anni fa per trovare un sistema di produzione agricola “ecocompatibile”. Una parte del corso sarà dedicata inoltre alla cucina italiana, ai prodotti agricoli che coltiviamo in un territorio ad alta biodiversità, ai piatti “poveri” di origine contadina che compongono la dieta mediterranea riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell’umanità.* |
| **Tutor** |  |

**Calendario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | 05.03.2024 | IL CIBO NELL’ARTE: Visioneremo come la pittura, dagli esordi della civiltà e il cinema poi, hanno utilizzano il cibo quale valore simbolico religioso, erotico, politicoSTORIA DEL CIBO: Da cacciatori e raccoglitori all’avvento dell’agricoltura, alle tavole raffinate degli antichi romani, la storia della nostra alimentazione accompagna lo svolgersi della storia. |
| **2** | 12.03.2024 | STORIA DELL’AGRICOLTURA: la rivoluzione verde, l’agricoltura tradizionale e le agricolture alternative. Il problema dell’inquinamento da fitofarmaci.LA CUCINA ITALIANA: Le cucine regionali, Artusi e la scienza gastronomicaNUOVE VIE: La cucina fusion, la cucina molecolare, la valorizzazione e la difesa dei prodotti tipici |
| **3** | 19.03.2024 | L’AGROALIMENTARE ITALIANO e il suo peso economico, il legame del prodotto tipico con il territorio e la sua cultura ITALIAN SOUNDING come, non riuscendo ad imitare i nostri ADULTERAZIONI E FRODI ALIMENTARI |
| **4** | 26.03.2024 | LA DIETA PERFETTA, UTOPIA DELLE PANCE PIENE: mentre una parte del mondo è ancora sottoalimentata l’altra parte soffre di “sovralimentazione”. Alcuni spunti di riflessione scientifici sono necessariI SAPORI DI UNA VOLTA: NOSTALGIA REGRESSIVA: che significato possono avere i sapori di una volta per i nostri giovani che “una volta” non c’erano? Dobbiamo salvare il salvabile o reinventarci un futuro? |