 ***Tu -* TERZA UNIVERSITÀ - 2024/25**

 Provincia - **PRIMA FASE**

**CISANO BERGAMASCO**

**Referente:** Agata Salamone; **Iscrizioni e informazioni**: Biblioteca, via San Domenico Savio 3, tel. 0354387805

**Sede dei corsi**: Biblioteca, via San Domenico Savio 3, ore 14.30-16.45

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulo n° | **132** | ***CULTURA DEL CIBO E DELL’ALIMENTAZIONE*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente** | **Marilisa Molinari** |
| **Giorno** | Giovedì |
| **Orario** | 14.30 – 16.45 |
| **Periodo** | Dal 31 ottobre al 28 novembre 2024 (5 incontri -€ 18,00) |
| **Sede** | Biblioteca, via San Domenico Savio 3 |
| **Argomento** | **SCIENZE** |
| **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* |

**Calendario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | 31.10.2024 | 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, politico |
| **2** | 07.11.2024 | STORIA 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 storiaSTORIA DELL’AGRICOLTURA: la rivoluzione verde, l’agricoltura tradizionale e le agricolture alternative. Il problema dell’inquinamento da fitofarmaci. |
| **3** | 14.11.2024  | 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 |
| **4** | 21.11.2024 | L’AGROALIMENTARE ITALIANO e il suo peso economico, il legame del prodotto tipico con il territorio e la sua cultura ITALIAN SOUNDING o AGROPIRATERIAADULTERAZIONI E FRODI ALIMENTARI |
| **5** | 28.11.2024 | 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? |