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

Bergamo – **TERZA FASE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulo n° | **74** | ***A TAVOLA: IL CIBO, UNA LUNGA STORIA EVOLUTIVA E CULTURALE*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente** | **Eliana Bertocchi** |
| **Giorno** | lunedì |
| **Orario** | 15.00-17.15 |
| **Periodo** | Dal 28 aprile al 26 maggio 2025 (5 incontri - € 20,00) |
| **Sede** | Mutuo Soccorso, via Zambonate,33 |
| **Argomento** | **SCIENZE** |
| **Presentazione** | *La si potrebbe chiamare “gastronomia evolutiva”, oggi il menù dal quale possiamo scegliere per nutrirci è ricco e si compone di tante portate. Ma ovviamente non è sempre stato così, lo dobbiamo in gran parte alla paziente azione di allevatori e agricoltori che, per millenni e con una mirata selezione artificiale, hanno pescato nella biodiversità che la natura metteva loro a disposizione. Hanno così plasmato piante e animali per soddisfare le nostre esigenze particolari, senza trascurare l’evoluzione del nostro senso del gusto e dell’olfatto, gli aromi che ci inebriano e quelli che percepiamo disgustosi; e ancora: i cambiamenti climatici e del suolo, le pandemie, le varietà importate da continenti sconosciuti, gli scambi commerciali, le guerre, le differenze culturali e religiose, ovviamente i contribuiti della scienza… E il cibo del domani? Se è interessante ricostruire la storia del passato, diventa inevitabile spingere lo sguardo verso il futuro e fare scelte opportune.* |

**Calendario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | 28.04.2025 | Il cibo, “elemento culturale primario”, un’efficace definizione dell’antropologo Claude Lévi-Strauss che introduce alla complessità culturale e biologica dell’uomo, attraverso un lungo viaggio nel tempo, nel corso del quale l’uomo ha progressivamente modificato le proprie abitudini alimentari. Una relazione evidente tra evoluzione culturale e genetica dell’uomo, di cui il cibo ha rappresentato il motore e la direzione. Nella nostra complessa storia evolutiva la dieta ha conosciuto rivoluzioni e salti avvincenti: inizialmente vegetariana, è diventata progressivamente onnivora; il dominio del fuoco, una conquista che ha permesso all’*Homo sapiens* di “inventare” la cottura, mangiare carne in grandi quantità, con l’indubbio vantaggio di trovarla digeribile.  La cucina, un laboratorio chimico: “E’ possibile rendere più digeribile la carne, oltre alla cottura?” |
| **2** | 05.05.2025 | La rivoluzione agricola del Neolitico, non più uomo-raccoglitore e cacciatore: l’uomo “fa il pane”, una novità assoluta nella storia dell’alimentazione, nasce il primo cibo lavorato. Non solo: con l’allevamento e l’agricoltura l’uomo scopre i vantaggi della domesticazione, inventa la selezione artificiale, si serve della variabilità genetica per “piegare” l’evoluzione delle piante commestibili a proprio vantaggio. All’incremento della produzione agricola si accompagna un’intensa espansione demografica, da allora non più interrotta, tutt’al più rallentata da pandemie e catastrofi.  La cucina, un laboratorio chimico: “Facciamo il pane, conosciamo la chimica della fermentazione” |
| **3** | 12.05.2025 | Un curioso caso evolutivo nei Mammiferi: un nutrimento prodotto dalle femmine per i propri neonati, il latte. Siamo davanti ad un quesito interessante: perché il latte contiene lattosio, uno zucchero inusuale e non il glucosio, lo zucchero universale? errore o strategia evolutiva? L’intolleranza al lattosio non si manifesta nei neonati, solo negli adulti, ecco allora la scoperta evolutiva dell’yogurt e del formaggio, il passo è breve, ma la storia è molto lunga …  La domesticazione dell’uva e dei cereali, anch’essa si associa ad una storia di fermentazioni, zuccheri convertiti in etanolo. Il vino e la birra entrano nella dieta dell’uomo  Il corpo umano, un laboratorio chimico: “Il fegato, cosa succede quando l’etanolo arriva? Una questione anche genetica …” |
| **4** | 19.05.2025 | Storie di viaggi, conquiste, colonizzazioni, storie di incontri, di culture diverse, anche tra universi alimentari molto differenti. Il cibo come “grande viaggiatore”, la cucina non può rimanere “tradizionale”, ma diventa meticcia, ricca di contaminazioni.  Storie di guerre, di cambiamenti climatici, di catastrofi: fame e malnutrizione ne sono la conseguenza.  La storia del “miglioramento” genetico, un racconto attraverso le conoscenze scientifiche, per promuovere una posizione consapevole e individuale: fiducia o scetticismo? |
| **5** | 26.05.2025 | Il cibo del futuro? Una questione molto aperta, siamo una specie “senza limiti”: quali strategie per rendere la nostra presenza sul pianeta compatibile con il nostro futuro? L’urgenza di un’educazione alimentare, di buone pratiche per ridurre lo spreco alimentare e promuovere una corretta gestione del cibo, anche quando è abbondante.  Una dieta sana e sostenibile; il cibo tra diritti, etica e politica.  A che punto è la ricerca scientifica? possibili soluzioni: dalla produzione attraverso l’”agricoltura verticale” all’esplorazione spaziale per produrre conoscenze e tecnologie che possano essere applicate per la coltivazione delle piante in ambienti estremi sulla Terra: i deserti, i Poli o le moderne megalopoli. |