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

Provincia - **TERZA FASE**

**VILLA D’ADDA, CARVICO, SOTTO IL MONTE**

**Referenti:**

**Sotto il Monte**: Maddalena Spinoni, tel. 349.5626549

**Carvico**: Atene Sangalli, tel. 348.8429109

**Villa d’Adda**: Luciano Cortinovis, tel. 334.1439494

**Iscrizioni e informazioni**: Biblioteca di Villa d’Adda, tel. 035.797448 e di Sotto il Monte, tel. 035.790760; trenta minuti prima dell’inizio del corso

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulo n° | **176** | ***CULTURA DEL CIBO***  ***E DELL’ALIMENTAZIONE*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente** | **Marilisa Molinari** |
| **Giorno** | Giovedì |
| **Orario** | 15.00-17.15 |
| **Periodo** | Dal 17 aprile al 29 maggio 2025 (6 incontri - € 21,00) |
| **Sede** | Sala Consiliare, via Santa Maria 13, **Carvico** |
| **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** | 17.04.2025 | IL CIBO NELL’ARTE: Visioneremo come la pittura, già dagli esordi della civiltà e successivamente il cinema e la pubblicità abbiano utilizzano il cibo quale veicolo simbolico religioso, erotico, politico, sociale. | |
| **2** | 24.04.2025 | STORIA DEL CIBO: l’evoluzione della nostra alimentazione accompagna lo svolgersi della storia in un percorso che ha come punti salienti l’invenzione del fuoco e molto più tardi quello dell’agricoltura.  Da semplice attività necessaria alla sopravvivenza il pasto diventa attività sempre più raffinata. I pasti “luculliani” degli antichi romani e le tavole imbandite delle corti reali contrasteranno però in maniera drammatica con i poveri pasti e la fame di intere popolazioni. | |
| **3** | 08.05.2025 | STORIA DELL’AGRICOLTURA: la rivoluzione verde, l’agricoltura tradizionale e le agricolture alternative. Dagli OGM alle Tecnologie di evoluzione assistita. Il problema dell’inquinamento da fitofarmaci. | |
| **4** | 15.05.2025 | LA CUCINA ITALIANA: Le cucine regionali, Artusi e la scienza gastronomica  NUOVE VIE : La cucina fusion, la cucina molecolare, la valorizzazione e la difesa dei prodotti tipici | |
| **5** | 22.05.2025 | L’AGROALIMENTARE ITALIANO e il suo peso economico, il legame del prodotto tipico con il territorio e la sua cultura.  ITALIAN SOUNDING : imitazione ingannevole dei i nostri prodotti agroalimentari  ADULTERAZIONI E FRODI ALIMENTARI | |
| **6** | 29.05.2025 | 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 necessari  I 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? | |
| IL GUSTO E’ UNA SENSAZIONE POLISENSORIALE  Che consapevolezza abbiamo dell’influenza della vista e dell’olfatto sulla capacità gustativa? Durante la lezione proveremo a riconoscere i profumi di fiori frutti ed essenze racchiuse in provette.  Mostreremo come la consistenza, il colore, l’impiattamento dei cibi determini l’accettazione degli stessi. | | |