 ***Tu -* TERZA UNIVERSITÀ - 2025/26**

 Provincia - **PRIMA FASE**

**ALBINO**

**Referenti**: Luciana Birolini e Carla Testa

**Informazioni e iscrizioni**: solo presso SPI CGIL, via Roma 42/a, tel. 035.3594640, giovedì 9.30-11.30 dall’11 settembre all’inizio dei vari corsi. Per evitare gli assembramenti non si raccoglieranno le iscrizioni immediatamente prima dell'inizio del corso, e-mail: albinoterzauniversita@gmail.com

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulo n° | **126** | ***A TAVOLA: IL CIBO, UNA LUNGA STORIA EVOLUTIVA E CULTURALE*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente** | **Eliana Bertocchi**  |
| **Giorno** | Giovedì |
| **Orario** | 15.00 - 17.15 |
| **Periodo** | Dal 6 novembre al 4 dicembre 2025 (5 incontri), (€ 20,00) |
| **Sede** | ABF via padre Dehon 1/A,Albino |
| **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 contributi 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** | 06.11.25 | Il cibo, “elemento culturale primario”, racconta il lungo viaggio dell’uomo nel tempo: progressivamente è cambiata la propria genetica, di conseguenza l’anatomia, le proprie abitudini alimentari. La dieta inizialmente vegetariana diventa onnivora; il dominio del fuoco, una conquista che ha permesso all’*Homo sapiens* di “inventare” la cottura del cibo. Un “animale che cucina”, un indubbio vantaggio evolutivo.La cucina, un laboratorio chimico: “La scienza della cottura della carne”. “E’ possibile rendere la carne più digeribile, oltre alla cottura?” |
| **2** | 13.11.25 | 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. I vantaggi della domesticazione, l’uomo “inventa” la selezione artificiale. L’incremento della produzione agricola si accompagna ad un’intensa espansione demografica. Ma la pasta, icona della tavola italiana, è proprio nata in Italia?La cucina, un laboratorio chimico: “La chimica dei pop corn”  |
| **3** | 20.11.25 | Il latte: un curioso caso evolutivo nei Mammiferi, un nutrimento prodotto dalle femmine per i propri neonati. Il forte significato antropologico, un nesso tra cibo e cultura. Il lattosio, uno zucchero inusuale: perché non il glucosio, zucchero universale? errore o strategia evolutiva? Storie di intolleranze e di lavorazione del latte: la scoperta dello yogurt e del formaggio, da cibo rustico, “contadino” a piatto prelibato sulle tavole dell’aristocrazia: un’evoluzione culturale nell’alimentazione. |
| **4** | 27.11.2025 | Storie di guerre, di cambiamenti climatici, di catastrofi: fame e malnutrizione ne sono la conseguenza. Il paradosso del cibo, le disuguaglianze nell’accesso agli alimenti. La matematica della crescita demografica interroga la scienza. Tante le questioni da affrontare: dall’effetto serra, all’impoverimento del suolo, all’incremento della produzione … tanti tentativi, approcci diversi, successi, insuccessi, sempre con uno sguardo al futuro.  |
| **5** | 04.12.25 | Una questione ancora 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. A che punto è oggi la ricerca scientifica? Un racconto attraverso le conoscenze scientifiche, per promuovere una posizione consapevole e individuale. Agricoltura tradizionale, biologica, integrata, biotecnologie: fiducia o scetticismo?  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | 04.12.25 | Una questione ancora 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. A che punto è oggi la ricerca scientifica? Un racconto attraverso le conoscenze scientifiche, per promuovere una posizione consapevole e individuale. Agricoltura tradizionale, biologica, integrata, biotecnologie: fiducia o scetticismo?  |

 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |