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

Provincia – **SECONDA FASE**

**LEMINE / PALAZZAGO**

**Referenti:** Adriana Gotti Spangaro, Lucia Daminelli**,** Paola Salvi e Barbara Bonomi.

**Informazioni e** **prenota**zion**i:** dall’1 al 25 febbraio 2026, telefonando da lunedì a sabato, dalle ore 18 alle 19 al n.349.5109538 (Adriana Gotti Spangaro) o negli orari d’Ufficio del Settore 3 cultura del Comune di Palazzago (sig.ra Marta) al n.035.551261, interno 3.;

**Iscrizioni:** un'ora prima dell'inizio del corso.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulo n° | **160** | ***IL CIBO ITALIANO TRA ARTE STORIA E SCIENZA*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Docente** | **Marilisa Molinari** |
| **Giorno** | Giovedì |
| **Orario** | 14.30 - 16.45 |
| **Periodo** | Dal 26 febbraio al 26 marzo 2026 (5 incontri compreso pranzo finale - € 18,00) |
| **Sede** | Area socio-ricreativa, in via Annunciata, 30, Palazzago |
| **Argomento** | **SCIENZE** |
| **Presentazione** | *I colori, i sapori, i profumi della cucina italiana sono il risultato di una lunga storia che nasce dalla biodiversità del nostro territorio, dall’influenza sapientemente integrata di culture diverse e dalla valenza affettiva che diamo alla condivisione del cibo. Durante il corso saranno percorse le vicende storiche che hanno nel tempo cambiato il panorama agricolo, l’arrivo della chimica e la necessità sempre più impellente di passare ad uno sviluppo sostenibile. Una parte sarà dedicata alla lettura che l’arte ha dedicato al cibo nella pittura e nel cinema e al ruolo che gioca la pubblicità nella presentazione dei prodotti alimentari. Gustare è un’esperienza polisensoriale da sperimentare superando la standardizzazione dei sapori: può essere che il ritorno al “cibo di una volta” sia la strada da percorrere? I partecipanti svolgeranno a fine corso una ricerca storica sui “piatti poveri” della cucina italiana che verranno preparati e gustati nel “gran finale”.* |
|  |  |

**Calendario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | 26.02.2026 | Colori, forme e simbologie del cibo nella pittura, nel cinema e nella grafica pubblicitaria. Dalle pitture rupestri alle “nature morte“, dalla simbologia religiosa a quella erotica. La centralità del cibo nel messaggio pubblicitario, il cibo nell’interpretazione cinematografica. |
| **2** | 05.03.2026 | La storia del cibo, la nascita dell’agricoltura, la via delle spezie, le ricche tavole e la fame del popolo. L’agricoltura tradizionale, la rivoluzione verde, le vie alternative all’utilizzo della chimica . |
| **3** | 12.03.2026 | La nascita della cucina italiana fusione di culture che hanno attraversato il paese.  I prodotti tipici regionali, la loro valenza culturale ed economica. La cucina bergamasca e le sue eccellenze.  Novel food, cucina molecolare, le proposte fusion.  La biodiversità e l’importanza di salvaguardarla |
| **4** | 19.03.2026 | L’agroalimentare italiano, l’agropirateria.  La sovralimentazione e la sottoalimentazione, contraddizione del nostro mondo.  Dal produttore al consumatore, progetto europeo “from farm to fork”  Il gusto del cibo come esperienza plurisensoriale. |
| **5** | 26.03.2026 | Quale migliore conclusione del corso che preparare un pranzo e condividerlo?  Cercheremo sapori antichi o diversi attingendo a vecchie ricette o nuove proposte. Il tema scelto è “piatti poveri” all’insegna di una frugalità e di un desiderio di sapori puri da riscoprire. |