

ULTIMISSIME

"Il segno e la materia": primo incontro su Marcello Scarano, artista di spicco del '900 molisano



Cerca...



SEITORRI.it

notizie dalle mura



HOME

I FATTI

FUORI LE MURA

CULTURA

APPUNTAMENTI

SPORT

PAGINA APERTA

AGENDA

PILLOLE

CONTATTI

Home » I fatti » Conoscere il cibo e difendersi dalle mistificazioni, l'Accademia Italiana della Cucina al "Sabato al Pertini"

Conoscere il cibo e difendersi dalle mistificazioni, l'Accademia Italiana della Cucina al "Sabato al Pertini"

in I fatti 5 maggio 2016

Commenti disabilitati Conoscere il cibo e difendersi dalle mistificazioni, l'Accademia Italiana della Cucina al "Sabato al Pertini"



Conoscere il cibo per "costruire" la salute. Nell'ambito degli ormai abituali appuntamenti del "Sabato al Pertini", nell'Auditorium dell'Istituto, sabato 7 maggio alle 9, la Delegazione di Campobasso dell'Accademia Italiana della Cucina terrà un incontro dal titolo "Il falso in tavola".

L'incontro integra ed arricchisce un percorso che gli studenti della V F dell'Istituto biotecnologico hanno avviato con i loro docenti sul tema: "Il cibo come cultura" e "la qualità degli alimenti". "Siamo quello che mangiamo?".

La domanda risulta di grande attualità: mai come in questo periodo si parla di alimentazione: il proliferare di programmi televisivi che parlano di cucina, il moltiplicarsi di indagini giornalistiche sulla provenienza del cibo, sulla filiera alimentare, sulle possibili contraffazioni dimostrano l'attenzione crescente verso quello che mangiamo. La globalizzazione, però, e la sempre più diffusa industrializzazione hanno messo in crisi il nostro rapporto con il cibo: non ne sappiamo la provenienza, non sempre facile la tracciabilità. La dieta mediterranea, di cui andiamo tanto fieri, è sempre più insidiata da imitazioni e falsi: la pasta non è tutta di grano duro, ma solo in parte; si spaccia come olio extra vergine di oliva l'olio lampante o di nocciolino spagnolo, colorato con la velenosa clorofilla fino ad arrivare a vere e proprie contraffazioni con la diffusione di prodotti che nulla hanno a che fare con quelli veri del made in Italy.

Collegare il cibo al territorio, quindi, conoscere e recuperare le tradizioni alimentari, ma, soprattutto, difendersi dalle falsificazioni o addirittura dalle sofisticazioni nocive diventa un obiettivo prioritario. Risulta, così, veramente prezioso, per completare un percorso che lega il cibo alle tradizioni, il contributo dell'Accademia Italiana della Cucina, che, fra i suoi diversi compiti istituzionali si occupa di tutelare e custodire il patrimonio culturale delle diverse realtà territoriali in campo gastronomico.

Conoscere il Cibo, allora, per "costruire" la salute. In fondo già tanto tempo fa un "certo" Ippocrate diceva: "Fa che il Cibo sia la tua Medicina e che la Medicina sia il tuo Cibo".

tweet



Like 0



G+ 1



Submit



Share 1



Articolo Precedente

"Il segno e la materia": primo incontro su Marcello Scarano, artista di spicco del '900 molisano

Referendum scuola, in Molise raccolte già 1500 firme



Articolo Successivo

AGENDA & UTILITÀ



Andiamo al cinema... Maestoso

5 maggio 2016



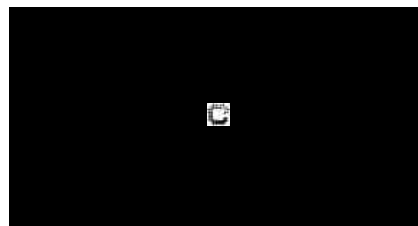
5 Maggio, Sant'Angelo da Gerusalemme

5 maggio 2016



Farmacie di turno

30 aprile 2016



I PIÙ LETTI DEL GIORNO

- Donne di talento per valorizzare il territorio, in Molise la Presidente nazionale Fidapa Bpw
- Come fai sbagli... Renzo Arbore terrà il concerto di Corpus Domini
- Muffa in casa in affitto: il proprietario condannato al risarcimento dei danni alla salute dell'inquilino
- Montreal, la città più grande del Molise si prepara ad accogliere una delegazione politica regionale
- Visita del Generale Riccardo Piccini alle Compagnie della Guardia di Finanza di Campobasso e Isernia