



- HOME
- CITTÀ
- CB E DINTORNI
- COMUNE
- CRONACA
- POLITICA
- SPORT
- CULTURA
- SOCIALE
- RUBRICHE
- WEBTV

FLASH 6 May 2016 - Il Labour crolla in Scozia Bene Farage, timori per Brexit Khan favorito a Londra Foto

Ricerca nel sito...

Home 6 maggio 2016 11:09

“Il falso in tavola”, al ‘Pertini’ un incontro con l’Accademia italiana della cucina

6 maggio 2016



La locandina dell'evento

Nell'ambito degli ormai abituali appuntamenti del “Sabato al Pertini”, nell'auditorium dell'istituto, il giorno 7 maggio, 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”.

NOTIZIE DAL MOLISE

Referendum scuola, raccolte già 1.500 firme



“Il falso in tavola”, al ‘Pertini’ un incontro con l’Accademia italiana della



cucina

Giornata europea sull'insufficienza cardiaca, Patriciello: “Minaccia per i nostri sistemi sanitari”



“Testa e cuore per Rifare l'Italia in Molise”, si costituisce il coordinamento regionale molise



Il Comune di Campobasso apre le porte alle scuole, non solo a quelle italiane

LAVANDERIA

Reale

di Mastrodomenico Romina

Via XXV Aprile, 25 – 86100 Campobasso
Tel. 339.1818994
e-mail: lavanderiareale@libero.it