



Versione ad elevata leggibilità

Dimensioni testo: - = +

- ☒ Webmail docenti e personale
- ☒ Webmail studenti
- ☒ Wi-Fi

HOME ATENEOS OFFERTA FORMATIVA DIPARTIMENTI E SCUOLE RICERCA PERSONALE BANDI E CONCORSI SERVIZI INFORMATICI UFFICIO
STAMPA ALBO

Cerca: parola chiave... Mappa sito | Dove siamo | Muoversi nel Campus | Mappa dei feed | Rubrica



8 maggio 2015

Eventi in home



Sei in: Home > Eventi in home

STAMPA

CuriosaMente - 20 d'Italia in cucina

Giovedì 7 maggio 2015, ore 17.00

Edificio U46, Villa di Brema Forno - Via Martinelli 23, Cinisello Balsamo

La cucina nelle relazioni tra persone e culture diverse

Inaugurazione di "20 d'Italia in cucina", la mostra (aperta dal 7 al 29 maggio) sulle tradizioni regionali a cura dell'**Accademia Italiana della Cucina** e della Biblioteca di Ateneo di Milano-Bicocca.



Viene esposta una selezione del patrimonio librario della Biblioteca dell'Accademia Italiana della Cucina.

*Il percorso principale si snoda attraverso le **venti regioni d'Italia**, le cucine e le tradizioni del territorio fino ad approdare alla cucina italiana **oltre confine**.*

*Questo viaggio è scandito da approfondimenti sulle radici della storia gastronomica ma anche, in tema EXPO2015, sull'**alimentazione** e la **salute**.*

*Per i piccoli visitatori è presente, inoltre, un angolo con **libri illustrati** e ricettari a loro dedicati.*

L'incontro prevede i seguenti interventi:

► **Nutrire il mondo nella diversità. La multiculturalità alimentare e la sfida della omologazione**

Giovanni Ballarini, Accademia Italiana della Cucina

Per nutrire la popolazione del pianeta terra, la diversità alimentare costituisce una sfida per un'omologazione dei cibi e dei costumi alimentari. La diversità alimentare coinvolge molte dimensioni e riflettere sulla multiculturalità contribuisce alla integrazione e al dialogo tra le diverse culture. Saggio è riconoscere la complessità del fenomeno, comprendere l'origine degli aspetti positivi e negativi, individuare le linee d'interpretazione che aiutano un'armoniosa convivenza delle diversità, per evitare le tragiche conseguenze di una non gestione, o di un caotico management della diversità e per nutrire in modo corretto e coerente le popolazioni che abitano il pianeta.

► **Star bene a tavola tra relazione, cura e cultura**

Elisabetta Nigris, Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione dell'Università di Milano-Bicocca

La tavola costituisce un forte mediatore sociale perché a tavola si trasmettono le norme sociali, informazione culturali e strategie linguistiche con diverse modalità a seconda delle epoche, dei paesi e delle culture. Nell'intervento ci si interrogherà su quali sono le condizioni per "star bene a tavola", per fare di questo momento un momento conviviale e di promozione del benessere personale? Inoltre, si rifletterà su come questo momento può diventare un momento educativo.

► **La formazione d'eccellenza dei futuri professionisti dell'enogastronomia**

Francesco Antonio Malaspina, I.P.S.E.O.A. Carlo Porta

La cucina è una delle espressioni della cultura e della tradizione di un popolo. Conoscerla, interpretarla e proporla implica una ricchezza umana e culturale ed una preparazione professionale importanti. In questo, il tipo di formazione proposta ai giovani gioca un ruolo fondamentale. Non si tratta solo di insegnare tecniche di lavorazione, ma di proporre e coinvolgere i futuri professionisti dell'enogastronomia in attività culturali, sociali, linguistiche e specialistiche per non ridurre ad un fatto meramente tecnico e di spettacolo ciò che costituisce occasione di incontro, di scambio di esperienze e di arricchimento tra persone in ambito nazionale ed internazionale.

In apertura **Rafael Coronado** leggerà il suo racconto *Il Gastronomade*. A seguire, aperitivo

Approfondimenti:



Sito della biblioteca d'ateneo

Allegati:



Locandina

In archivio dal: 08/05/2015

Tags

[Torna alla lista degli eventi](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.