



**Data:** 07/10/2014 | **Testata:** Corriere del Trentino | **Pagina:** 13

## Università Si comincia oggi con il primo appuntamento. Tra i relatori: Davide Cassi e Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon «Cibo, scienza, società»: un seminario a Trento

Dall'affermazione di Giordano Bruno «qual può essere la cena materiale e corporale, tale conseguentemente succede la verbale e spirituale», passando dal nietzschiano «si conoscono gli effetti morali dell'alimentazione? Esiste una filosofia della nutrizione? per raggiungere il «buono da mangiare, buono da pensare» e «il crudo e il cotto» di C. Lévi-Strauss, notiamo come non solo cibo e alimentazione siano condizionati da fattori culturali, ma rivelandone anche l'appartenenza a un determinato sistema sociale. Da Lévi-Strauss in poi, l'analisi storica del cibo assume progressivamente i connotati di una «scienza».

### Il curatore

«Gli eventi sono l'occasione per far dialogare esperti e discipline differenti»

Proprio il cibo quale oggetto culturale si pone al centro di *Cibo, scienza, società*, il nuovo seminario di Scienza, tecnologia e società, progetto interdisciplinare dell'università di Trento, in collaborazione con la Fondazione Cassa di risparmio di Trento e Rovereto. Responsabile scientifico

Massimiano Bucci, professore di sociologia della scienza e comunicazione, scienza e tecniche presso l'università di Trento, che ci introduce all'iniziativa.

«Il cibo è cultura, la scienza è cultura; attraverso il seminario troveremo il modo di far incontrare i due elementi, nello spirito del dialogo tra discipline e saperi che da sem-

pre costituisce l'aspetto caratterizzante dei nostri appuntamenti — esordisce Bucci — Quale terreno migliore del cibo, in cui tutte le scienze naturali, sociali, umanistiche, hanno qualcosa da dire?».

La proposta spazia, infatti, dalla

fisica alla storia, dalla psicologia all'antropologia, dalla biologia alla chimica, mantenendo viva l'attenzione anche sulla dimensione letteraria. Si comincia oggi con *La cucina come laboratorio*, seminario che sarà tenuto da Davide Cassi, fisico dell'università di Parma. Interverrà Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon.

L'incontro, come i due successivi, è in programma a Trento alle 17

nella sala conferenze della Fondazione Caritro di via Calepina. Se la

scienza di quanto accade in cucina co-

stituirà dunque il fulcro del primo

incontro, nel successivo previsto

per il 22, Massimo Montanari, do-

cente di storia medievale e di storia

dell'alimentazione presso l'univer-

sità di Bologna, con *Questione di gu-*

*sti* dialogherà con Fulvio Mattivi,

chimico della Fondazione Mach.

«Per il seminario che sta per iniziare, c'è una premessa da sottolineare: nei paesi più sviluppati si mangia non solo per nutrirsi — prosegue Bucci — Si è sviluppata un'attenzione al cibo dal punto di vista culturale che riguarda aspetti come qualità, sicurezza, uso degli alimen-

ti come mezzo per raggiungere il be-

nezzere, e persino per curare. Cibo

sempre più, quindi, come elemento

di posizionamento culturale».

L'11 novembre a intervenire su

*Siamo quello che non mangiamo* sa-

ranno Marino Niola, antropologo

presso l'Università Suor Orsola Be-

nincasa e Maria Paola Paladino

dell'università di Trento. La rassegna si chiuderà il 26 alle 18 presso

la sala conferenze del Muse con Polli,

polpette e pillole: il cibo tra scien-

za, società e cultura, conversa-

zione tra Massimiano Bucci

(sociologo), Al-

do Fasolo (biolo-

go) e Bruno Gambarotta

(scrittore) attorno

al libro di Bucci *Il Pollo*

di Newton. *La*

*scienza in cucina* (che in questi

giorni viene pubblicato in Finlan-

dia e presto uscirà anche in Brasi-

le e Corea).

Verrà anche proposto un video di Alberto Brodesco sul rapporto tra

scienza e cucina.

**Gabriella Brugnara**

O. RIPRODUZIONE RISERVATA



### Sociologo

Massimiano Bucci  
insegna all'università  
di Trento e organizza  
il ciclo di conferenze  
dedicate a cibo e società

