



Comunicato stampa

Cibo, scienza e società

Quattro incontri per scoprire i tanti significati di ciò che cuciniamo e di quello che mangiamo. Il ciclo al via martedì 7 ottobre alla Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto

Trento, 30 settembre 2014 – (e.b.) La cucina come luogo di sperimentazione per fisici e per chef creativi alla ricerca di piatti sempre migliori. Le origini chimiche e storiche dei gusti. L'identità, individuale e collettiva, che emerge dalle ricette e dal comportamento alimentare. Dieta tradizionale e spaziale. Sono le quattro "portate" di "Cibo, scienza e società", ciclo di seminari dedicato ad approfondire e discutere cosa si nasconde dietro alla scelta di un piatto.

Gli appuntamenti del progetto STSTN – Scienza Tecnologia e Società dell'Università di Trento si rivolgono a tutti i cittadini. Come nelle precedenti sei edizioni, anche quest'anno gli organizzatori puntano a una comunicazione della scienza attenta alle implicazioni sociali e culturali.

«Il tema del cibo - osserva il coordinatore di STSTN Massimiano Bucchi, docente di Sociologia della scienza e di Comunicazione, scienza e tecnica all'Università di Trento - offre una straordinaria opportunità di dialogo tra diversi saperi e discipline. Gli scienziati si sono interessati al cibo sin dalle origini della scienza moderna e attraverso il cibo e la sua preparazione molti aspetti di scienza e tecnologia sono divenuti parte della società e della cultura».

Si comincia **martedì 7 ottobre** con il seminario "La cucina come laboratorio", che sarà tenuto da Davide Cassi, fisico dell'Università di Parma. Interverrà Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon. L'appuntamento sarà alle 17 nella sala conferenze della Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto (Trento - Via Calepina, 1).

Questi gli altri appuntamenti in programma.

Mercoledì 22 ottobre

ore 17, sala conferenze della Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto
"Questione di gusti" con Massimo Montanari, storico, Università di Bologna.
Interviene Fulvio Mattivi, chimico, Fondazione Mach.

Martedì 11 novembre

ore 17, sala conferenze della Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto



“Siamo quello che non mangiamo” con Marino Niola, antropologo, Università Suor Orsola Benincasa. Interviene Maria Paola Paladino, Dipartimento di Psicologia e Scienze Cognitive.

Mercoledì 26 novembre

ore 18, sala conferenze del MuSe

“Polli, polpette e pillole: il cibo tra scienza, società e cultura”. Proiezione del video di Alberto Brodesco; conversazione tra Massimiano Bucchi (sociologo), Aldo Fasolo (biologo) e Bruno Gambarotta (scrittore) sul libro “Il Pollo di Newton. La Scienza in Cucina” (che in questi giorni viene pubblicato in Finlandia e presto uscirà anche in Brasile e Corea). L'incontro si concluderà con una degustazione di vini in collaborazione con Cantine Endrizzi, introdotta da Luigi Ghezzi.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Seminario di credito. A studenti, dottorandi e insegnanti sarà rilasciato su richiesta un attestato di partecipazione.

Informazioni e locandina:

<http://www.soc.unitn.it/sus/STSTN/pdf/STSTNseminari2014estcc.pdf>

STSTN- Scienza Tecnologia e Società è un progetto interdisciplinare dell'Università di Trento sostenuto da un contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto. Con iniziative, seminari, pubblicazioni e ricerche, STSTN punta a sviluppare una sensibilità per i temi del rapporto tra scienza, innovazione e società e a promuovere un dialogo aperto e informato tra ricercatori, cittadini e territorio.