

“*Le conseguenze del Gusto - Il gusto del cibo e le sue implicazioni scientifiche, mediche e sociali* ” saranno al centro del convegno organizzato dall'Associazione Slow Food della Condotta di Pisa e dalla Scuola Superiore Sant’Anna in programma mercoledì 25 maggio (inizio ore 8.45, aula magna), alla presenza di Roberto Burdese, presidente Slow Food Italia.

Oltre a contare sulla presenza di esperti di coltivazione, conservazione, trasformazione e degustazione provenienti non solo dal mondo accademico, l’incontro coinvolgerà gli allievi dell’Istituto alberghiero “Matteotti” di Pisa, artefici delle specialità gastronomiche offerte a conclusione del convegno e chiamati a testimoniare così in prima persona i buoni “frutti” dell’educazione al “Gusto”.

Nella prima parte del convegno il docente della Scuola Superiore Sant'Anna Pietro Tonutti, gli studiosi Fernando Malorgio, Giampaolo Andrich, Fabiano Camangi, Stefano Predieri e Andrea Sbarbati ci introdurranno ad alcune delle prospettive del sistema di produzione del “cibo buono” indagate con gli strumenti propri della ricerca scientifica. Nella seconda parte Anna Menini, Roberto Barale, Antonio Del Vecchio, Augusta Albertini, Simonetta Salvini, Stefania Bianchi, Maria Marchitiello, l’assessore Maria Luisa Chiofalo dirotteranno l’attenzione su tematiche più strettamente legate all’esame delle componenti biologiche e neurologiche della percezione oltre che su testimonianze dirette di esperienze legate all’introduzione del “mangiar bene” nelle diete di comunità.

Il programma completo è disponibile qui: http://www.sssup.it/UploadDocs/11180_Locandina.pdf