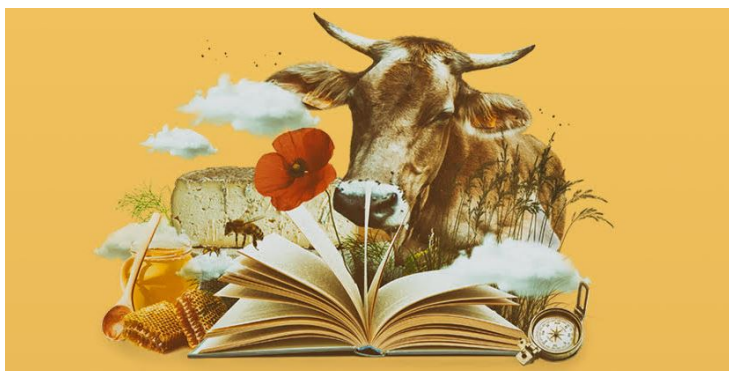


L'ultima conferenza di Historiae Casei con una super ospite



Le conferenze di Historiae Casei, organizzate da Progetto FORME manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio, si concludono con il quinto e ultimo incontro presso la sala giunta di Confindustria (via Camozzi, 70 a Bergamo), Martedì 21 maggio alle 19.00.

Da M.F.K Fisher a Samin Nosrat: il senso e il gusto del formaggio in cucina e in letteratura, è il tema di questo appuntamento con una super ospite come relatrice: la grande Angela Frenda, food editor di RCS e responsabile editoriale di Cook - Corriere della Sera.

Frenda è un'autrice feconda e appassionata, che crede che "cucinare sia un atto d'amore per se stessi e renda davvero felici?". Propone un modo di approcciarsi alla cucina colto ma gioioso, autorevole ma con un tocco di leggerezza che seduce e incanta.

L'incontro prende le mosse da MFK Fisher, la "miglior prosatrice d'America" che secondo W.H. Auden "scrive di cibo così come gli altri scrivono d'amore" solo decisamente meglio? per arrivare al caso editoriale del momento, Samin Nosrat, con il suo libro "Salt, fat, acid, heat?", diventato una popolarissima serie su Netflix. Samin ci racconta viaggi meravigliosi dentro il gusto, là dove nascono i sapori, e quindi dove nasce il Parmigiano Reggiano, il pesto, la curcuma?

La serata si concluderà con la degustazione di specialità casearie a cura di Onaf.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione a info@progettoforme.eu



ANGELA FRENDA
RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO
E DEL VINO - UNISR

Food editor del Corriere della Sera e responsabile editoriale di Cook, il mensile interamente dedicato al food di via Solferino. È la protagonista della web serie Racconti di Cucina su Corriere.it. Ha scritto quattro libri: Racconti di Cucina, La cucina felice e Ricette per Natale (Corriere della Sera e Rizzoli) e La cena perfetta (Corriere della Sera e Solferino). È la co-direttrice del Master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute del San Raffaele. Insegna fondamenti di food writing all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2017 ha vinto il Premioli per la diffusione della cultura alimentare.



Master in Filosofia del Cibo e del Vino
UNIVERSITÀ VITA SACILETTI - BERGAMO

FORME
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

WORLD OF CHEESE

DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI

**DA M.F.K. FISCHER A SAMIN NOSRAT:
IL SENSO (E IL GUSTO) DEL FORMAGGIO
IN CUCINA E IN LETTERATURA.**

ANGELA FREDA | RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO - UNISR

MARTEDÌ 21 MAGGIO

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.
Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: [Confindustria Bergamo](#)

Con il contributo di: Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Confindustria Bergamo, Confagricoltura Bergamo, Confcooperative Bergamo, Confartigianato Bergamo, Confcommercio Bergamo, Confesercenti Bergamo, Confassolombarda Bergamo, Confartigianato Bergamo, Confcooperative Bergamo, Confcommercio Bergamo, Confesercenti Bergamo, Confassolombarda Bergamo.

Sponsor tecnici: Alitalia, ONAF, CAFFE, Media Partner: RAI, Organizzazioni: ONAF, ENTE FIERA FARMACI&C.