

“Historiae Casei”: Appuntamento sulla comune origine di miele e formaggio

written by Redazione
2 Aprile 2019



Sapevate che le api e il formaggio hanno molte cose in comune? Con il secondo appuntamento di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio, si scoprirà la comune origine del miele e dei prodotti caseari.

Il docente Master in Filosofia del cibo e del vino dell’Università Vita-Salute San Raffaele, Giacomo Petrarca, svelerà il luogo di incontro tra i due, mentre seguirà degustazione finale di formaggi e miele per una chiusura dolce e saporita.

Tutto ciò giovedì 4 aprile durante la conferenza “Come le api nei pascoli fioriti. La

comune origine di miele e formaggio” che si terrà alle 19.00 al Neorurale Hub - Cascina Darsena Innovation Center Giulio Natta a Giussago (PV). Per iscriversi: info@progettoforme.eu. Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Per conoscere gli altri appuntamenti: <https://bit.ly/2Wr29WZ>





DAL 28 MARZO AL 11 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

GIOVEDÌ 4 APRILE

**ORE 19-00 | NEORURALE HUB - CASIRIA DARSENIA
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GRIGASCO (PV)**

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA

COME LE API NEI PASUGLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti: il suggestivo verso dal De Bono Roma di Sacrozza ci indica un lungo spezzato da noi scartolare il cammino del miele e del formaggio di base. Da sempre alla scoperta del senso di quei "pascoli fioriti", della loro essenza, del loro essere lungo d'aroma e di consistenza e delle possibilità narrative della loro esperienza che il formaggio, per un verso, e il miele dell'altro, rappresentano. In nome di una distanza - che non significa scartare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'origine della loro origine, dei luoghi che li hanno generati?»




GIACOMO PETRARCA
DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNIGR

Giacomo Petrarca è nato e cresciuto ad Arezzo, tra le colline della bassa Toscana, dove ha imparato che tutto in la bella tradizione contadina non era certo passato nelle zone e nel mondo, attualmente vive a Milano, dove è ricercatore in Biologia e insegna presso la Facoltà di Scienze dell'Agricoltura, della Vita e dell'Ambiente e coordina il corso di laurea in Scienze del cibo e del vino. Chiama da anni la passione per la Biologia, la Terra e le api, in ricerca vocazionale, a seconda della stagione.



IL MODELLO NEORURALE HUB.
L'INNOVAZIONE CULTURALE CHE PRODUCE AMBIENTE.

Diffusione di ricerca su delle origini e promozione l'attività culturale del territorio rurale, attraverso l'innovazione culturale. Ma nessuno esclude possibilità di creare nuove soluzioni in qualità dell'ambiente e del paesaggio sono fortemente penalizzate. La loro riproposizione è possibile grazie ad un'azione sostenuta dal territorio, da un lato recuperando equamente paesaggio e biodiversità, dall'altro promuovendo l'importanza economica, con la fornitura di servizi essenziali basati su soluzioni tecnologiche innovative che garantiscono sostenibilità nel campo agricolo e una riproposizione biologica di alta qualità. <http://www.neorurale.it/>

INTERVISTA

PIERO MANZONI
CHIEF EXECUTIVE OFFICER NEORURALEHUB



DEGUSTAZIONE FINALE DI FORMAGGI E MIELE

Per ulteriori informazioni visitate su: | www.neorurale.it/ | www.ascom.it/ | www.unige.it/ | www.univr.it/



GIOVEDÌ 4 APRILE

ORE 19:00 | NEORURALE HUB - CASCINA DARSENA
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSAGO (PV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti»: il suggestivo verso dal De Rerum Natura di Lucrezio ci indica un luogo specialissimo da cui scaturisce il mistero del miele e del formaggio, il fiore. Un viaggio alla scoperta del senso di quei 'pascoli fioriti', della loro complessità, del loro essere luogo d'incontro e di condivisione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In cerca di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dei luoghi che li hanno generati?



**Master
in Filosofia
del Cibo
e del Vino**

Università Vita-Salute San Raffaele

FORME

BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI

