

“Historiae Casei”, terzo appuntamento con “Sapore e sapere: Le vie del formaggio”

Formaggio: amore e odio, quasi un cibo maledetto. Così un'intera tradizione, medica e non solo, ha giustificato nei secoli la cautela, il sospetto, addirittura la condanna verso questo alimento animale. La ragione è presto detta: il formaggio ha da sempre suscitato (e in verità continua a suscitare) i più sprezzanti disgusti e i più sfrenati amori. Sembra che questo cibo sia fatto apposta per ricordarci la lotta antica che il latte contiene, tra umanità e bestialità, tra scrematura e scorie, tra purezza e putredine, tra vita rinnovata e deperimento. Seguendo queste vie, scopriremo che i segni che danno gusto al formaggio sono gli stessi che danno sapore a tutto il nostro sapere sulla storia, sul mondo e sull'uomo.

Tutte le varie sfaccettature della tradizione del formaggio verranno analizzate al terzo appuntamento “Sapore e sapere: Le vie del formaggio” di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio.

L'incontro con il docente master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, Giulio Goria, si terrà venerdì 19 aprile alle ore 19.00 presso la sala Giunta Confindustria Via Camozzi, 70 a Bergamo.

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni info@progettoforme.eu



GIULIO GORIA

DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Giulio Goria svolge attività di ricerca presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove insegna presso il Master in Filosofia del vino e del cibo. Già borsista presso l'Istituto Italiano di Studi Storici, insegna Filosofia della comunicazione presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale. È autore del libro *Il fenomeno e il rimando. Il fondamento kantiano della finitezza della ragione umana* (2014).

SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

GIULIO GORIA | DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO
UNIVERSITÀ VITA-SALUTE SAN RAFFAELE

VENERDÌ 19 APRILE

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