

25 Marzo 2019

Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

L'iniziativa è promossa da Forme. Narratori d'eccezione, i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele



Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

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.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui

nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: info@progettoforme.eu.

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



Master
in Filosofia
del Cibo
e del Vino
Università Vita-Salute San Raffaele



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



WORLD CHEESE
AWARDS
2018

HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti." **Massimo Donà**

PROGRAMMA

28 Marzo Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

4 Aprile Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

19 Aprile Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

Sapore e sapere: le vie del formaggio.

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

8 Maggio Ore 19:00

Di formaggi ed altri bianchi.

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

21 Maggio Ore 19:00

Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

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

Con il contributo	Main Sponsor	Sponsor	
 <small>COMUNE DI BERGAMO</small>	 <small>Provincia di Bergamo</small>	 <small>Camera di Commercio Bergamo</small>	 <small>ESSELUNGA S</small>
 <small>ASSOCIAZIONE CONFERENZIERI CONFERENZIERI</small>	 <small>CONFINDUSTRIA BERGAMO</small>	 <small>neoruraleHUB</small>	
Sponsor tecnici	Partner tecnici	Media Partner	Organizzazione
 <small>Alitalia</small>	 <small>Ztb Azienda Trasporti Bergamo</small>	 <small>Onaf Olivicoltura Nazionale Associazione Nazionale Produttori</small>	 <small>etarre</small>
 <small>Media Partner</small>	 <small>Organizzazione</small>	 <small>P</small>	 <small>P</small>
 <small>ENTE FIERA PROMOBERG</small>	 <small>P</small>	 <small>P</small>	 <small>P</small>