

2 Aprile 2019

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

Giovedì 4 aprile alle 19.00 al Neorurale Hub. L'iniziativa è promossa da Forme.



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](mailto: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>



**FORME**  
Rassegna Nazionale della Cucina del Territorio



DEL 29 MARZO AL 21 MAGGIO

# HISTORIAE CASEI



## INVITO

**GIOVEDÌ 4 APRILE**

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

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 si suggerisce verso del Dr. Enrico Ferrero di Sorrento ci indica un lungo specializzato da noi operatori il sistema del miele e del formaggio, il bene. Un viaggio alla scoperta del senso di quei "pascoli fioriti", dalla loro composizione, dai loro sistemi di lavoro e di riproduzione e delle possibilità di sfruttare dalla loro attività che il formaggio, per noi, è il miele dell'altro, rappresentando la vera e propria "coltura" che non agisce e ricorre in luogo? Come quale è il miele e il formaggio si possono dire "colture" della loro regione, dai luoghi che li hanno generati?»



#### GIACOMO PETRARCA DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNIBO

Giacomo Petrarca è nato e cresciuto ad Arezzo, tra le colline della Maremma Toscana, dove ha imparato che l'aria e la qualità alimentare trascorrendo solo un metro possono voler cose e nel mondo. Studiare vino e Miele, trova interesse in filosofia e filosofia presso la facoltà di Filosofia dell'università di Arezzo. Ha lavorato a costruzione accademica del Master in Filosofia del cibo e del vino. Dopo da anni la passione per la filosofia, la Terra e le api, la propria variabile e essenza della stagione.



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

L'obiettivo di Neorurale Hub è creare e generare l'ultimo modello del territorio rurale, attraverso l'innovazione culturale. Un territorio rurale, produttivo di qualità, in grado di garantire la qualità dell'ambiente e del paesaggio, attraverso la produzione. La loro riproposizione è possibile grazie ad un sistema economico del territorio, che sia in grado di offrire opportunità di passaggio e trasformazione, che l'altro rappresenti l'opportunità economica, con la garanzia di servizi pubblici basati su iniziative comunitarie innovative che generano opportunità nel campo agricolo e non agricolo biologico in una qualità. <http://www.neorurale.it/>

### INTERVISTE

#### PIERO MANZONI CHIEF EXECUTIVE OFFICER NEORURALEHUB



#### DEGUSTAZIONE FINALE DI FORMAGGI E MIELE

Per informazioni: [info@neorurale.it](mailto:info@neorurale.it) | Giorgio Natta, Neorurale Hub, Giulio Natta



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/historiae-casei-appuntamento-sulla-comune-origine-di-miele-e-formaggio/>

# 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



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/historiae-casei-appuntamento-sulla-comune-origine-di-miele-e-formaggio/>

