

Storie di formaggi, in Ascom l'esperto di Filosofia del cibo

written by Redazione
24 Aprile 2019



Continuano gli appuntamenti con “Historiae Casei”, le conferenze sul mondo del formaggio organizzate nell’ambito del Progetto Forme, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana progettata dall’Associazione Promozione del Territorio con il patrocinio e il contributo di Regione Lombardia, Comune, Provincia e Camera di Commercio di Bergamo e in calendario a Bergamo dal 17 al 20 ottobre per la quarta edizione.

Nati da una collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università Vita e Salute San Raffaele, diretto dal Professor Massimo Donà, gli incontri rappresentano un’occasione per scoprire storia, cultura e tradizioni di un

alimento che accompagna l'umanità da millenni e resta profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e viene prodotto: il formaggio. Narratori d'eccezione sono i docenti del master di UniSR, giunto quest'anno alla terza edizione con l'obiettivo di formare figure capaci di gestire, valorizzare e comunicare le eccellenze del patrimonio enogastronomico italiano.

Il prossimo incontro si svolge l'8 maggio nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo e ha come titolo " Di Formaggi e di Altri biancori". La lezione sarà tenuta da Massimo Donà, direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele di Milano, musicista, e professore ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università San Raffaele di Milano.

Quinta e ultima lezione è in programma nella sede di Confindustria il 21 maggio con l'intervento di Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino su "Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura". Frenda è autrice di tre libri, "Racconti di Cucina", "La cucina felice" e "Ricette per Natale" (Corriere della Sera e Rizzoli). Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.

Gli eventi sono a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti. e sono seguiti da degustazione di specialità casearie a cura di un Maestro Assaggiatore ONAF

Per informazioni e iscrizione: info@progettoforme.eu