



9° evento di informazione scientifico-culturale

Progetto **“Convento a Porte Aperte”**

Martedì, 11 Agosto 2009, dalle ore 20.00 nel Convento Cappuccini in Mesagne

**“Ci la canna ti nganna... lu rummatu ti scanna ”**

***La psiche per la gola. Alimentazione e cultura***

***Incontro col prof. Mario GUAZZELLI***

***Ambiente e salute: una relazione a rischio. Riflessioni tra etica, epidemiologia e comunicazione.*** (Il Pensiero Scientifico editore, 2009)

***Incontro con l'autrice prof. Fiorella BATTAGLIA***

“Il banchetto o convivio, dove ci si trova a condividere cibi eccellenti, preparati con grande sapienza e a scambiare opinioni e discorsi, costituisce una sintesi esemplare in cui la connessione somato-psichica propria dell'uomo celebra, almeno nella nostra civiltà, un momento altissimo. La relazione tra cibo e cultura non si esaurisce nell'analisi del sapere depositato nell'enologia, nell'olivicoltura, nella norcineria e nelle tecniche casearie, l'aspetto ulteriore che contribuisce a dare corpo alla tesi del cibo come cultura si spinge nel campo dell'estetica, di quella disciplina che si occupa delle percezioni e del loro rapporto con il gusto. La forma dei cibi, le modalità della loro presentazione hanno un'influenza decisiva sul modo in cui sono accolti. Tanto che dell'ottima cioccolata può venire penalizzata, se la sua forma imita quella degli escrementi. Questo serve anche ad introdurre una nuova serie di riflessioni sul cibo che ancora una volta sottolineano come considerarlo un aspetto appartenente alla dimensione meramente “naturale” dell'uomo, quella volta alla sopravvivenza, mette fuori gioco una serie di elementi che sono parimenti necessari al nutrimento umano. In questo modo la tesi del cibo come cultura serve anche a criticare una visione stereotipata dell'uomo, da una parte natura e dall'altra cultura. Le neuroscienze aggiungono nuovi argomenti per riflettere su sapori, odori, forma e funzione del cibo. L'analisi dei meccanismi cerebrali sottesi a queste funzioni a volte confermano la fenomenologia del gusto altre invece sembrano indicare associazioni non del tutto scontate come per esempio nel caso della convergenza degli stimoli olfattivi e gustativi nella formazione del sapore.”

La serata si concluderà con il ritmo dei tamburelli e le melodie del gruppo di musica popolare **“Sangu amaru”** di Mesagne.

**L'ingresso è libero, quindi l'invito è per Tutti !**

**Come è per Tutti la raccomandazione che abbiamo il dovere di fare!**

Esercita il Tuo DIRITTO di INDIRIZZARE il 5x1000 a favore della Ricerca Scientifica dell'ISBEM nella Tua dichiarazione dei redditi annuale!

Scrivi il CODICE FISCALE dell'ISBEM 01844850741 nell'apposito riquadro per il FINANZIAMENTO degli Enti della RICERCA SCIENTIFICA e delle UNIVERSITA' del modello CUD, 730, UNICO.

Apponi la Tua firma con gioia e con lungimiranza ed avrai di certo contribuito allo sviluppo del territorio che ha bisogno di Ricerca e di Formazione così come il corpo umano ha bisogno di aria, acqua, cibo!

Grazie mille!

*Alessandro DISTANTE ed Antonio CORTESE*