

Civiltà in tavola alla sede Whirlpool

Pubblicato: Mercoledì 18 Gennaio 2012



Dal simposio greco alla cena nella casa di Levi del Veronese; dal **Pranzo di Babette** di Karen Blixen a la **Grande abbuffata** di Ferreri, ma anche le tecniche di cottura e di conservazione dei cibi dalla preistoria all'avvento degli elettrodomestici Sesto Senso e le nuove tendenze della convivialità: il cibo, oltre a essere nutrimento del corpo, è anche storia, pittura, letteratura, cinema, scienze alimentari, socialità. In una parola cultura. Sotto questo angolo visuale prende le mosse il corso "**La civiltà della tavola**", al via giovedì 19 gennaio 2012 nel **Centro Operativo Europeo di Whirlpool** a Comerio (Varese).

Strutturato in cinque incontri, il ciclo rientra nell'iniziativa Whirlpool Health Works, il programma per la salute e il benessere dei dipendenti che ha visto, nei mesi scorsi, lo svolgimento di corsi su cibo e salute e sullo stress. «Questi corsi, che riscuotono sempre grande interesse, rappresentano un benefit tipico della politica aziendale -afferma **Giuseppe Geneletti**, director corporate communications and learning & development di Whirlpool EMEA- fare cultura, creare una maggiore consapevolezza su un aspetto di fondamentale importanza come il cibo non è soltanto coerente con una realtà leader nel mercato degli elettrodomestici, ma dimostra l'attenzione verso i dipendenti e il loro benessere nella vita di tutti i giorni».

Se infatti è vero che siamo quello che mangiamo, anche il "come" merita di essere approfondito, perché svela molto dell'identità del commensale, la sua epoca, il suo luogo, il suo status sociale, il suo grado di istruzione. «La cultura del cibo è specchio fedele di una società e della sua epoca -spiega Pierre Ley, Media relations manager di Whirlpool Europe, oltre che membro dell'Accademia Italiana della Cucina e blogger gastronomico che terrà il corso-. Si tratta di una lente di ingrandimento per leggere, a partire da elementi all'apparenza insignificanti, la storia dell'umanità nei suoi snodi fondamentali; guerre, carestie, invasioni, migrazioni, periodi di prosperità, scoperte geografiche e fisiche. In questa opera di riscoperta siamo aiutati dalle opere d'arte e dalla letteratura, che ci forniscono particolari su pratiche

gastronomiche e conviviali che altrimenti ignoreremmo e che formano comunque la nostra identità culturale. Avremo dei contributi in questi incontri portati dai tecnici Whirlpool del centro ricerche di Cassinetta di Biandronno, che si occupano della conservazione dei cibi e ne studiano gli sviluppi, e di un new chef a domicilio attivo sui social media».

Il programma degli incontri:

19 gennaio

La tavola, dagli antenati ai posteri. Il cibo è necessità primaria della vita. L'uomo non vi si può sottrarre, e da sempre ha costruito intorno all'atto di nutrirsi riti, simboli e costumi che sono lo specchio fedele della società umana attraverso i millenni.

2 febbraio

La tavola nell'arte. La raffigurazione del cibo e dei suoi riti è ricorrente nella storia dell'arte. In questo incontro una breve esplorazione delle varie scuole, epoche e correnti attraverso la lente del gastronomo-archeologo, alla scoperta della simbologia, spesso nascosta, usata dagli artisti di tutti i tempi per raccontare visivamente la natura umana.

9 febbraio

La tavola nella letteratura. Proseguimento naturale dell'incontro precedente, questa volta in chiave letteraria. Sorprendenti scoperte si possono fare su autori e testi classici, permettendoci di vederli e interpretarli con occhi nuovi. Non mancherà un piacevole sconfinamento nel cinema, da "La grande abbuffata", a "Il pranzo di Babette", passando da "Chocolat" e altri classici.

16 febbraio

Tecniche di cottura e di conservazione. Questo incontro affronta l'aspetto scientifico dell'argomento, con l'aiuto di due validi "addetti ai lavori" di Cassinetta. Cosa avviene durante la cottura dei cibi? come si deteriorano e come si conservano gli alimenti? A queste domande tecniche la società umana ha dato durante i secoli risposte diverse, giunte fino a noi sotto forma di usanze, cibi e piatti tradizionali. I nostri scienziati ce ne spiegheranno i motivi e i meccanismi chimico-fisici.

23 febbraio

La convivialità, dal finger-food paleolitico al party-finger-food post-moderno. Costante quasi invariabile dell'alimentazione umana è la condivisione dei pasti, dalla ritualità tribale delle società primitive alla sofisticazione dei banchetti rinascimentali, fino alle nuove forme di socialità della nostra società post-industriale. Una carrellata variopinta alla scoperta delle molteplici forme della convivialità. "Guest star" **Marco Chef**, figura emergente di new-chef a domicilio che nasce, cresce ed opera sui social media, e che non mancherà di darci alcune ricette e consigli pratici.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it