

“Sei quello che mangi”: storia, scienza e arte della nutrizione

Pubblicato: Martedì 8 Settembre 2015



I rapporti tra alimentazione, storia e biotecnologie, e gli aspetti storici e scientifici della nutrizione – temi portati da Expo 2015 al centro del dibattito scientifico e dell’attenzione dei media, a livello planetario – saranno approfonditi da Cinzia Bearzot, Dario Bressanini, Filippo Maria Ferro, Achille Ghidoni, Roberto Defez e Pierangelo Frigerio, nel corso dell’incontro **“Es quod Es: Sei quello che mangi – mangi quello che sei”**.

L’evento è in programma **venerdì 11 settembre, alle ore 15, al Castello Visconti di San Vito a Somma Lombardo** ed è organizzato dall’Istituto di Studi Superiori dell’Insubria “Gerolamo Cardano” e dal Centro Internazionale di Ricerca per le Storie Locali e le Diversità Culturali dell’Università degli Studi dell’Insubria.

In particolare, dopo i saluti di **Renzo Dionigi**, presidente dell’Istituto “Cardano” e di **Gaetano Galeone**, presidente della Fondazione Visconti di San Vito, **Cinzia Bearzot** (Università Cattolica del Sacro Cuore) tratterà il tema storico: “Atene e il problema del grano: tra cibo e politica”; **Dario Bressanini** (Università degli Studi dell’Insubria), autore del fortunato volume “Le bugie nel carrello”, nel suo intervento: “L’illusione del cibo naturale. Parlar di cibo nell’era della fragola-pesce” approfondirà gli aspetti legati alla ricerca, collocando al tempo stesso il problema all’interno del dibattito culturale contemporaneo. **Filippo Maria Ferro** (Università degli Studi “G. D’Annunzio”), psichiatra e storico dell’arte moderna di area lombarda e piemontese, offrirà una riflessione sui rapporti tra cibo, psiche e arte, nel suo intervento “La natura morta in Lombardia dai Campi a Giacomo Ceruti”. **Achille Ghidoni** (Università degli Studi dell’Insubria) parlerà de “Gli Organismi geneticamente

modificati, senza cittadinanza nel nostro Paese” e **Roberto Defez** (Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Napoli) spiegherà “Quanto ci costa il No agli Ogm”: entrambi gli interventi propongono una trattazione scientificamente fondata sul tema degli OGM, che vede la politica italiana su posizioni contrapposte rispetto alle prevalenti tendenze europee, con ripercussioni assai importanti sulle modalità di interpretazione della sicurezza alimentare. **Pierangelo Frigerio** (Società dei Verbanisti), infine, racconterà “La cucina esotica del luinese Bartolomeo Scappi”, il primo e forse ancora il più grande tra i grandi cuochi italiani, originario di Duno di Dumenza e passato alla storia come ‘cuoco dei Papi’.

L’ingresso è libero, seguirà aperitivo.

[Maria Carla Cebrelli](#)

mariacarla.cebrelli@varesenews.it