

VareseNews

A Torba, Marco Bianchi presenta le tradizioni culinarie

Pubblicato: Mercoledì 11 Maggio 2016



Lunedì 23 maggio 2016, ore 19.30, al Monastero di Torba a Gornate Olona (Via della Stazione – fraz. Torba), **Marco Bianchi**, divulgatore scientifico Fondazione Umberto Veronesi, tratterà il tema: **“Noi ci vogliamo bene con la cucina Made in Italy”**.

La serata verrà introdotta da **Daniele Pozzi, docente LIUC – Università Cattaneo**, che parlerà delle tradizioni culinarie italiane.

La dieta mediterranea è stata recentemente dichiarata Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità dall’UNESCO: un riconoscimento che premia una tradizione fatta di semplicità e amore. **Con la guida dello chef-scientziato Marco Bianchi**, verrà riscoperto il tesoro delle tradizioni alimentari Made in Italy attraverso gli strumenti della nutraceutica, nella suggestiva cornice medievale del Monastero di Torba, bene tutelato dal Fondo Ambiente Italiano, FAI.

L’incontro fa parte del **progetto Impariamo e raccontiamo il gusto Made in Italy**, nell’ambito del programma Made in Italy – Un modello educativo lanciato dal MIUR all’interno del Piano nazionale per la Promozione del Made in Italy.

Il progetto vede la collaborazione dell’**ISSIS “Don Lorenzo Milani” di Tradate**, in rete con l’**IC “Galileo Galilei” di Tradate** e l’**“IC Guglielmo Marconi” di Venegono** e ha come **partner** alcune delle unità di ricerca della **LIUC – Università Cattaneo di Castellanza** (Archivio del cinema industriale e della comunicazione d’impresa, Master in Food Management MAFOOD; Osservatorio sul Made in Italy).

L'incontro pubblico con Marco Bianchi si colloca a conclusione della prima fase del progetto, in cui i ragazzi dell'ISS hanno partecipato a incontri didattici organizzati dai docenti LIUC e gli studenti degli IC hanno portato a termine un **sondaggio online sulle abitudini alimentari dei loro coetanei e delle loro famiglie, raccogliendo e analizzando oltre 600 questionari**. Il lavoro proseguirà nei prossimi mesi con la realizzazione di alcuni video, che vedranno la collaborazione degli studenti dei due cicli di formazione, assistiti in alcune fasi da tutor selezionati tra gli studenti del master MAFOOD di LIUC.

A seguito alla conferenza, sarà possibile degustare **una cena basata sulla filosofia alimentare e sulle ricette di Marco Bianchi** nel ristorante del monastero, **La Cucina del Sole, gestito dalla ONLUS il Giardino del Sole**. Si tratta di una cooperativa che si impegna nell'inserimento lavorativo di persone che si trovano in situazione di grave disagio, che ha recentemente avviato l'esperienza di coltivazione biologica nell'azienda agricola **il Roccolo di Venegono Inferiore**, da cui provengono i prodotti di stagione utilizzati per la cena.

La partecipazione all'incontro è gratuita fino a esaurimento posti, mentre, per chi volesse partecipare anche alla **cena, è richiesto un contributo di € 28,00** (€ 23,00 per i Soci FAI), che sarà devoluto al FAI e al Giardino del Sole.

Le prenotazioni vengono raccolte dall'ISS "Don Milani", attraverso il modulo online disponibile <http://www.donmilaniva.gov.it/>
Informazioni sull'evento possono essere richieste alla sede di Venegono Inferiore dello stesso Istituto: **tel. 0331. 866450**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it