

Rassegna Stampa

Data Pubblicazione Frequenza 9 maggio 2014 italiangourmet.it quotidiano

Cibo e cervello



09.05.2014

In programma sabato 24 maggio al CAM di Monza un convegno sulla neurogastronomia: questa iniziativa che fa parte del percorso "in vista di Expo2015" vertera sulla nuova scienza che indaga le connessioni tra cibo, cervello e salute

Sabato 24 maggio presso la sede del CAM Centro
Analiei Monza si terrà il convegno: "Cibo e Cervello.
Neurogastronomia tra piaceri alimentari e
disordini dietetici" patrocinato da Expo 2015.
Organizzato dal CAM in collaborazione con il Centro
studi sulla storia del pensiero biomedico
dell'Università di Milano Bicocca (www.cespeb.it),

l'appuntamento è inserito sia all'interno della programmazione del Comitato Scientifico per Expo 2015 che nella rassegna Expo in città, a cura del Comune di Milano.

Interessanti e stimolanti alcune delle domande cui si cerca di dare riposta nel corso dell'iniziativa. Perché preferiamo i cibi dolci a quelli amari? Cosa ci spinge ad assumere più calorie di quelle necessarie al nostro fabbisogno giornaliero, facendoci così inevitabilmente aumentare di peso? Un crescente interesse nello studio dei rapporti tra comportamenti alimentari e meccanismi cerebrali ha permesso, in questi ultimi anni, di comprendere le motivazioni che sono alla base delle nostre scelte dietetiche.

Il 24 maggio si indagheranno le nuove prospettive di ricerca e di comprensione in ambito nutrizionistico e medico aperte da questa nuova scienza, la neurogaetronomia. A condurre i lavori i moderatori Michele Carruba - Professore di Farmacologia presso l'Università degli Studi di Milano e Luigi Losa - giornalista e conduttore televisivo, co-direttore de "Il Cittadino". Dopo una serie di interventi più scientifici il convegno si concluderà con una degustazione e pranzo guidati a cura dell'Istituto Alberghiero Ballerini e dell'Associazione Cuochi Brianza di Seregno.