



Monza: al Cam si parla di “Alimentazione del futuro tra sostenibilità e risorse”

Publicato il 13 maggio 2015 da redazione



Ritorna l'ormai tradizionale appuntamento annuale organizzato dal Cam nel mese di maggio focalizzato sul tema dell'alimentazione, affrontato, in ogni edizione, in un'ottica interdisciplinare e trasversale. Quest'anno l'evento si rafforza ulteriormente di contenuti e relatori di spicco dando vita a un'occasione di formazione e confronto sui temi che animeranno Expo 2015.

“Il cibo del futuro. L'alimentazione del futuro tra sostenibilità e nuove risorse”: questo il titolo dell'appuntamento, aperto al pubblico e a ingresso gratuito, che si terrà sabato 16 maggio 2015, dalle ore 9.00 alle ore 14.30 presso l'auditorium Cam di viale Elvezia a Monza.

Sarà un simposio di grande spessore su i temi caldi di queste settimane, a cui seguirà, a partire dalle ore 12.30, la degustazione guidata a cura dell'Istituto Alberghiero Ballerini e Associazione cuochi Brianza, dal titolo “La mensa di Star Trek: scienza e fantascienza in cucina”. Il convegno è evidentemente legato al processo di sensibilizzazione e sviluppo culturale, inerente i rapporti tra gastronomia, alimentazione e benessere, avviato dal Cam sul territorio per realizzare il binomio buon cibo – buona salute.

Dopo il momento dei saluti delle istituzioni, che da sempre supportano queste iniziative organizzate dal Cam, i lavori prenderanno il via con l'intervento di Vittorio A. Sironi –Direttore del Centro studi sulla storia del pensiero biomedico, Università di Milano Bicocca-, che terrà una relazione dal titolo “Il futuro del cibo tra abitudini gastronomiche, sostenibilità alimentare e salute globale”.

Gabriella Morini, Docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche, si focalizzerà sulle evoluzioni del gusto e i cambiamenti sulle preferenze alimentari nel breve termine.

Catalizzerà di sicuro l'attenzione del pubblico il particolare tema affrontato da Maurizio Paoletti (Docente presso l'Università di Padova -Laboratorio di Agroecologia) nel suo intervento intitolato “Impiego sostenibile della biodiversità, conoscenza e disgusto: mangeremo insetti?”.

Maurizio Casiraghi, Docente presso l'Università Milano Bicocca, darà un particolare taglio all'argomento della giornata con la sua relazione sugli “Organismi geneticamente modificati e alimentazione: opportunità o calamità?”.

Seguirà la presentazione curata dal professor Sergio Bernasconi, pediatra di fama internazionale, che affronterà il tema dell'alimentazione focalizzandosi sull'alimentazione infantile, con l'intervento dal titolo “Per un futuro in salute: essere in forma tra scuola e famiglia”.

A chiudere, i due interventi in chiave Expo di Paolo Massobrio, Enogastronomo e giornalista, che si focalizzerà su “La carta di Milano”, eredità morale dell'Esposizione Universale e di Marialuisa Lavitrano (Docente di Patologia generale e direttore del laboratorio di Medicina molecolare all'Università di Milano Bicocca), che fornirà uno spaccato dell'appuntamento meneghino legato al cluster del riso.

I moderatori Andrea Stella, Professore ordinario di nefrologia, già preside della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano Bicocca e Luigi Losa, giornalista già direttore de Il Cittadino, condurranno i lavori, che, dopo la serie di interventi, si concluderanno con la speciale degustazione offerta al pubblico partecipante. Aperto a chiunque sia interessato, il convegno, oltre a fornire utili informazioni scientifiche, consentirà di sperimentare deliziosi e particolari assaggi. La partecipazione è gratuita, ma è necessario segnalare la propria presenza contattando Sara Casati allo 039.2397450 o inviando una mail a segreteriaorganizzativa@cam-monza.com