



*La motivazione: aver promosso in Italia un nuovo approccio al gusto basato sulla Felicità Alimentare secondo la disciplina della Gastrosofia*



*Prof. Alex Revelli*

Roma, 29 luglio 2020 - Tra i premiati della 23ma edizione del Magna Grecia Awards Fest c'è anche Alex Revelli Sorini, docente di Gastrosofia, Comunicazione e Cultura alimentare presso l'Università Telematica San Raffaele (Roma) e Direttore dell'Accademia Italiana della Gastronomia. Organizzato sotto l'alto patrocinio del Mibact e della Regione Puglia l'evento è un progetto legato alla sostenibilità sociale che ogni anno premia coloro che si sono contraddistinti in Italia in ambito culturale, sociale, civile e artistico.

L'edizione di quest'anno, che vede come presidente onorario Fiammetta Borsellino e madrina

Loirella Cuccarini, si tiene a Gioia del Colle e Castellaneta dal 17 luglio al 2 agosto. Il prof. Revelli sarà premiato con Roberta Capua e Edoardo Raspelli nel corso della serata dedicata al mondo del gusto, venerdì 31 luglio alle ore 20.00 a Castellaneta (TA), “per avere promosso in Italia un nuovo approccio multidisciplinare al gusto basato sulla Felicità Alimentare ricercata secondo la disciplina della Gastrosofia”.

“Un riconoscimento prestigioso che premia il grande lavoro fatto negli anni. Nel corso di laurea in scienze dell'alimentazione e gastronomia dell'Università San Raffaele abbiamo unito alla varie materie scientifiche quelle a carattere umanistico rileggendole e reinterpretandole con una chiave di lettura multidisciplinare. Dunque, secondo i principi della gastrosofia. Un campo di studi che riflette sul modo d'alimentarsi dell'uomo, indagando sul senso del nutrire sia mente che corpo, partendo anzitutto da una analisi puntuale della fisiologia, della storia, dell'antropologia, dell'arte, del senso e del gusto del cibo”.

Un esempio? Analizzando un piatto di spaghetti al pomodoro la gastrosofia ne considera: la storia degli ingredienti, le attività agricole correlate, la sostenibilità ambientale, i valori nutrizionali, le tecniche di cucina e di presentazione, la degustazione sensoriale, le tradizioni regionali, le varianti e le interpretazioni internazionali, le emozioni e gli elementi di convivialità.

L'Università

Telematica San Raffaele con il suo corso di laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia è

l'unico ateneo in Italia che contempla nel piano di studi tale insegnamento. Un approccio culturale ad ampio raggio sul cibo e la cucina che diventano fonte inesauribile di sapere e conoscenza. Teoria che trova le sue fondamenta nel “Manuale di Gastrosofia. Approccio multidisciplinare alla felicità alimentare” (Ali&No Editrice) scritto proprio dal prof. Revelli Sorini insieme a Susanna Cutini, Direttore dell'Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosofia e

docente anche lei all'Università San Raffaele. Un compendio che oltre ad essere adottato come manuale di testo dall'ateneo romano in breve tempo ha scalato le classifiche di Amazon piazzandosi come bestseller per i libri di gastronomia.