

Si terrà sabato 16 maggio al CAM di Monza l’iniziativa in chiave Expo aperta al pubblico curata da un pool di autorevoli esperti del mondo alimentazione



Monza, 30 aprile 2015 – 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 sui 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 G. 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 prof. 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

Di seguito il programma del Convegno:

[Def. Leaflet IL CIBO DEL FUTURO 16 maggio 2015](#)

fonte: ufficio stampa