

ART
LITERATURE
SCIENCE



MILANO 2015

14 GIUGNO 2015
ORE 12,00

Una cucina per le intolleranze alimentari Mode vere e false in cucina e nuove responsabilità per i cuochi

Esperto:

Raffaele Mancini - Chef e consulente di cucina

Provocatore:

Maura Calliera - OPERA - Università Cattolica del Sacro Cuore

Moderatore:

Paola Romanò - Brand Manager . Cucina Nova

Coordinatori:

Ettore Capri – Università Cattolica Sacro Cuore - Miriam Bisagni - PiaceCiboSano

Luogo: Piazzetta Piacenza – Padiglione Italia – EXPO – Milano .

L'animo contadino di un tempo si nutriva con pochi alimenti naturali, soprattutto a base vegetale, scanditi dalle stagioni con una economia attenta, senza sprechi. E quanto a rispetto, sapeva usare il cibo come prevenzione, rendeva buona la pietanza con poco, mangiava il giusto, il suo sapere alimentare non può essere messo in dubbio rispetto a come oggi gestiamo le nostre risorse.

Detto questo è bene chiarire che non siamo qui a proporre di tornare alle diete del passato anche se l'innovazione deve sempre essere concepita basandosi sulla migliore tradizione. Non dimentichiamo mai che i vantaggi della ricerca scientifica nutrizionale di oggi supera le perdite subite del sapere contadino.

Quello che si propone in questo dibattito è capire come non essere vittime di una moda alimentare che strumentalizza il sapere di una buona cucina vegetale e senza allergeni.

Il ruolo del nuovo cuoco professionale deve guidare questo cambiamento nelle tecniche e scienze della cucina con trasparenza, consapevolezza, etica e alta competenza.

Se il contadino di ieri avesse avuto a disposizione tutte le conoscenze e i mezzi di oggi cosa avrebbe potuto fare di meraviglioso?



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

WWW.CAFFEXPO.COM