

Slow Food Condotta di Pisa ~ Scuola Superiore Sant'Anna

Le conseguenze del Gusto

Convegno

Pisa, 25 maggio 2011 ~ Aula Magna della Scuola Sant'Anna
Piazza Martiri della Libertà 33, Pisa

Il gusto del cibo e le sue implicazioni scientifiche, mediche e sociali.

Progetto ed organizzazione: Francesca Bretzel, Giuliano Meini



www.slowfood.pisa.it

info: Giuliano Meini 3396410863 - g.meini@slowfoodpisa.it

Il gusto del cibo è di primaria importanza, sia per una piena soddisfazione alimentare, sia per le positive conseguenze sulle abitudini di consumo. L'approccio a queste tematiche richiede una multidisciplinarietà che coinvolga gli aspetti scientifici, sociali, psicologici e culturali.

In questo convegno sul gusto cercheremo di mettere a confronto, con strumenti propri della ricerca, gli aspetti produttivi, percettivi e sociali della produzione e dei vantaggi derivanti dal consumo di cibo gustoso.

Nella prima parte si propone una analisi per la produzione di cibo buono, coinvolgendo esperti della coltivazione, conservazione, trasformazione e degustazione; nella seconda l'attenzione si sposta sulle tematiche legate alla percezione della bontà del cibo ed alla sua componente biologica e neurologica.

La sezione finale riporterà esperienze relative alla introduzione di cibo gustoso nelle diete di comunità.

8.45 *Apertura del convegno*

Pietro Tonutti Scuola Superiore S.Anna di Pisa: *Le basi biologiche della qualità della frutta.*

Fernando Malorgio DBPA Università di Pisa: *Ortaggi e qualità organolettica.*

Giampaolo Andrich Università di Pisa: *La qualità del pane prodotto in funzione delle materie prime e della tecnologia di panificazione utilizzate.*

Fabiano Camangi Scuola Superiore S.Anna di Pisa: *Etnobotanica e gusto.*

Stefano Predieri IBIMET-CNR, Bologna: *La valutazione delle caratteristiche sensoriali: panel e con sumer test.*

Andrea Sbarbati Università di Verona: *Le nuove tecnologie per i laboratori di analisi del gusto.*

11.00 *Coffee break*

Anna Menini SISSA Trieste: *Cervello e percezione del gusto.*

Roberto Barale Università di Pisa: *La genetica del gusto*

Antonio Del Vecchio Università di Bari: *La formazione del gusto in età pre e neo natale*

Augusta Albertini Università di Ferrara coordina discussant: *Le conseguenze del gusto*

Simonetta Salvini Dietista Fiesole Coord. Gruppo porzioni standard revisione L.A.R.N.:
Il piacere di mangiare alimenti tradizionali, conservandone il gusto e la composizione.

Stefania Bianchi ASL di Asti: *L'esperienza dell'ospedale di Asti*

Maria Marchitello ASL di Pisa: *Il piacere di mangiar bene, l'esperienza del Centro Omeopatico materno-infantile della Valdera.*

Maria Luisa Chiofalo Assessore Pisa: *Politiche educative e scolastiche sul cibo tra qualità e sostenibilità.*

13.00 *Conclusioni:* Roberto Burdese, presidente Slow Food Italia.

***Buffet di prodotti tipici a cura dell' Istituto Alberghiero
Matteotti di Pisa***



Slow Food®
Pisa

