

ALL'AQUILA UN CONVEGNO INTERNAZIONALE SUL CIBO LOCALE, TRA CUCINA E FILOSOFIA



L'AQUILA - L'aggettivo locale, in riferimento al cibo, è entrato ormai nell'uso comune. Ma che cosa è il cibo locale? Una pasta prodotta accanto a casa nostra, con farina raccolta a distanza di migliaia di chilometri, è locale?

In breve: che cosa fissa l'identità del cibo locale? Il percorso di vita delle piante e degli animali? L'origine delle tradizioni e delle conoscenze culinarie? Le persone che producono il cibo?

Di cibo locale, di tradizioni e identità, si discuterà nel convegno internazionale "I linguaggi dell'identità: tra cucina e territorio", promosso nel progetto di eccellenza del dipartimento di

Scienze umane dell'università degli studi dell'Aquila, con il patrocinio del comune del capoluogo abruzzese.

L'evento si prefigge di rispondere a queste e altre domande aggregando filosofi con altri studiosi di cibo e vino, produttori, critici e chef. Scopo dell'evento è quello di portare l'accademia fuori dai suoi confini cercando di far emergere la complessità della località sul territorio italiano. Lo scambio di idee tra produttori e ricercatori ha lo scopo di generare nuova conoscenza che abbia una mutua utilità e che verrà quindi utilizzata non solo a livello locale, ma anche a livello internazionale dai ricercatori tramite soprattutto il network "Culinary Mind - Center for the Philosophy of Food".

L'incontro, previsto dal 5 al 7 dicembre, sarà suddiviso in vari momenti di libera discussione, che si svolgeranno nell'aula magna "Alessandro Clementi" del dipartimento di scienze umane, al numero 14 di Viale Nizza.

L'evento si chiuderà con un incontro aperto alla cittadinanza presso il Palazzetto dei Nobili dal titolo "Gastrosfia": un laboratorio gastrosfico che, tra un assaggio e l'altro, cercherà di mettere in circolo ulteriore consapevolezza riguardo il cibo locale.