

Un cuoco e un filosofo a confronto. Parte il corso

“Un filosofo nel piatto. Storie di sapori, profumi e pensieri”

Accademia del Gusto 23 novembre e 6 dicembre 2011

L'Accademia del Gusto propone un corso del tutto innovativo e dedicato a chi non solo ama la grande cucina ma vuole anche conoscerne le tradizioni, i dettagli, il legame profondo che c'è tra cibo e cultura. E' il **“Il filosofo nel piatto”** due lezioni conviviali che porteranno non solo alla creazione e alla preparazione di ricette “a tema”, ma anche alla degustazione e alla contemporanea riscoperta della la storia dei nostri piatti.

Grazie alla collaborazione con il network Ekfaiono, che si occupa di comunicazione e formazione, sarà possibile assistere ad un dialogo tra un cuoco, Roberto Carcangiu, e un filosofo, Gianluca Bocchi, professore universitario, e apprendere ricette inedite, imparare a prepararle e infine degustarle, accompagnate dalla narrazione di storie che racconteranno come insospettabili ingredienti, patrimonio della nostra cucina, siano oggi sulle nostre tavole grazie ad una storia fatta di viaggi, avventure e sete di conoscenza degli esseri umani.

Il primo incontro, **in programma mercoledì 23 novembre**, porterà il palato alla scoperta delle spezie e la mente agli scambi di civiltà e di culture. Il tema della cena sarà **“Le vie delle spezie: i primi incontri fra oriente e occidente”**, in cui si racconterà come le spezie siano state fonte di ispirazione per la civiltà classica, che si aprì progressivamente agli apporti delle idee dell'oriente, e come questo incontro sia tornato attualissimo ai nostri giorni, con la riscoperta delle discipline orientali che aiutano in forme nuove le ricerche della nostra stessa tradizione occidentale.

Il secondo, previsto **per mercoledì 6 dicembre**, sarà incentrato sulla patata, elemento che unisce il vecchio e il nuovo mondo e connette la globalizzazione di ieri, quella del 1492, con quella di oggi. Il tema sarà **“L'Europa salvata dalla patata americana: la prima globalizzazione”**. Protagonista del menù sarà quel tubero oggi onnipresente che, grazie alla facilità della sua coltivazione, è diventato base alimentare di popoli appartenenti a moltissime aree geografiche, e, in Europa, soprattutto di quelle caratterizzate da un clima freddo come i paesi dell'Europa centro-orientale o dell'Irlanda. Arrivata per la prima volta in Europa dalle Americhe all'inizio dell'età moderna, oggi è veramente globalizzata, dato che da un paio di decenni il primo produttore è diventato la Cina.

Gianluca Bocchi è filosofo e storico delle idee, professore di filosofia della scienza, storia globale ed epistemologia delle scienze umane dell'Università degli Studi di Bergamo.

Roberto Carcangiu ha lavorato in prestigiosi ristoranti in Germania, Svizzera, Stati Uniti, Italia. Attualmente ricopre il ruolo R & D cooking director. Il suo curriculum abbina un'esperienza in cucine di altissimo livello, che trova espressione in raffinate tecniche culinarie, e la ricerca continua di tecnologie avanzate finalizzate a far progredire la disciplina alimentare. Tecniche perfezionate attraverso l'incontro con esperti internazionali, fisici, chimici, scienziati, designer, che applicate a livello industriale permettono l'economia di scala. È lui infatti il patron dell'Alta cucina democratica da lui stesso definita “La Cucina del Buon senso”, ovvero la qualità accessibile a tutti. Secondo la sua filosofia un piatto non deve essere spiegato dallo chef ma deve essere intuito dal cliente con l'assaggio.

Le due lezioni, le cui iscrizioni sono già aperte, si svolgeranno all'Accademia del Gusto di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi,1), dalle 20 alle 22,30 al costo di 30 euro a lezione (+ iva).

Per informazioni: tel. 035 4120180/183 o 035 4185706; email info@ascomformazione.it; www.ascomformazione.it; www.ekfaiono.com, cell. Eloisa Cianci 3803565717.

Bergamo, 14 novembre 2011