



INGREDIENTI NASCOSTI

COSA CI HA INSEGNATO LA PANDEMIA



Anche quando tutto il mondo è alle prese con la pandemia di coronavirus, c'è chi non resiste all'odore dei soldi, specie se l'occasione è ghiotta e le speculazioni anche.

Sono numerose le segnalazioni relative alle speculazioni legate all'emergenza Coronavirus. Non solo mascherine, guanti o prodotti igienizzanti, ma anche prodotti alimentari, le sanificazioni, le consulenze del dolore, prestazioni a pagamento offerte a persone che sono state toccate da perdite di parenti.

Viviamo nell'epoca del "sapere superficiale": leggiamo qua e là un po' di tutto, spesso solo i titoli degli articoli, e raramente approfondiamo, andando oltre l'infarinatura superficiale. Se considerassimo prive di valore tutte le affermazioni di cui non abbiamo verificato la veridicità oltre ogni dubbio, beh ci rimarrebbe ben poco di cui discutere (e spesso di cui accapigliarsi). Il "sapere superficiale" è, in qualche misura, inevitabile, forse proprio a causa dell'eccesso di informazioni a cui possiamo accedere e di cui siamo giornalmente bombardati. Ci dobbiamo rassegnare al sapere superficiale? Non a caso una volta nei piccoli paesi alcune figure istituzionali fungevano anche da "autorità culturali": il prete, il farmacista, il medico condotto, erano spesso le uniche persone che avevano fatto studi superiori e a cui ci si rivolgeva anche per questioni che esulavano i loro specifici ambiti di competenza.



INGREDIENTI NASCOSTI

COSA CI HA INSEGNATO LA PANDEMIA



E oggi? Come facciamo? A chi ci rivolgiamo se non possiamo credere alle prime risposte che ci dà San Google? Almeno per quel che riguarda il cibo, viviamo in un'epoca in cui, grazie al cielo, questo è abbondante, vario, supercontrollato, poco costoso e sicuro. E quindi possiamo tranquillamente ignorare le sirene del salutismo markettaro che sfornano supercibi ad ogni stagione, sempre senza fornire prove valide della loro efficacia. Semplicemente non ne abbiamo bisogno.

Cercheremo di approfondire molti aspetti che riguardano i nostri consumi e scoprire alcune interessanti notizie legati ai recenti eventi del COVID 19

- **Speculazioni in tempi di Coronavirus**
- **Letture delle etichette, con attenzione**
- **L'acido ialuronico**
- **Cosa sono gli additivi? La lettera "E" (E220, E541 etc.)**
- **IL pH e la durezza delle acque**
- **OGM aggiornamenti sul loro impiego**
- **Oli e grassi: il miglior utilizzo non solo in cucina**
- **La plastica, gioie e dolori**
- **Il cibo spazzatura**
- **Pane e farine**

Docente	Luigi Sangalli	
Programma lezioni	Settimanale (10 incontri)	
Giorno e orario	Venerdì 16:30 – 17:30	
Date mensili	Gennaio 14-21-28	Febbraio 4-11-18-25
	Marzo 04-11-18	