



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 benche.

Sono molte le segnalazioni relative a speculazioni legate all'epidemia Coronavirus. Non

solo mascherine, guanti o prodotti igienizzanti, ma anche prodotti alimentari, le sanificazioni, le consulenze del dolore, prestazioni a pagamento offerte da chi 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 all'infarinatura superficiale. Se considerassimo prive di validità tutte le affermazioni di cui non abbiamo verificato l'attendibilità oltre ogni dubbio, beh ci rimarrebbe ben poco su cui discutere (e spesso di cui accapigliarsi). Il "sapere superficiale" è, in qualche misura, inevitabile, forse anche a causa dell'eccesso di informazioni a cui possiamo accedere e di cui siamo giornalmente bombardati. Ci dobbiamo accontentare del sapere superficiale? Non a caso una volta nei paesi alcuni figure istituzionali fungevano anche da "figure culturali": il prete, il farmacista, il medico condotto, 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.

CORSO ANNULLATO



INGREDIENTI NASCOSTI

COSA CI HA INSEGNATO LA PANDEMIA

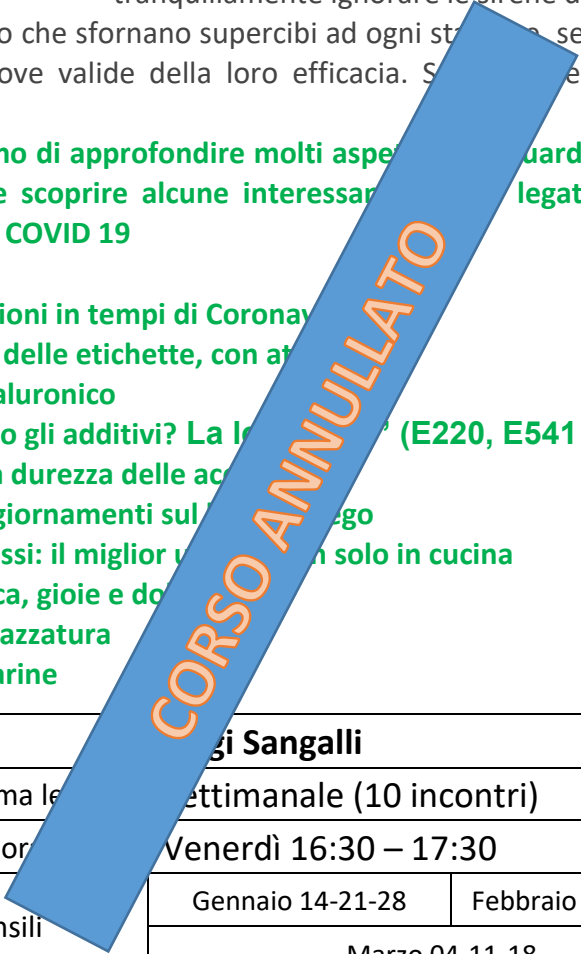


E oggi? Come facciamo? A chi ci rivolgiamo se non possiamo credere alle prime risposte che ci dà San Google? Almeno per quel che riguarda il cibo, viviamo in un'epoca in cui, grazie al cielo, questo è abbondante, vario, supercontrollato, poco costoso e sicuro. E quindi possiamo tranquillamente ignorare le sirene del salutismo

markettaro che sfornano supercibi ad ogni stagione e sempre senza fornire prove valide della loro efficacia. S...ente non ne abbiamo bisogno.

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

- Speculazioni in tempi di Coronav
- Lettura delle etichette, con at
- L'acido ialuronico
- Cosa sono gli additivi? La lista (E220, E541 etc.)
- IL pH e la durezza delle ac
- OGM aggiornamenti sul
- Olii e grassi: il miglior u... solo in cucina
- La plastica, gioie e do
- Il cibo spazzatura
- Pane e farine



Docente	...gi Sangalli	
Programma lezioni	...ettimanale (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	