

**EVENTO COLATERALE**

**IL CIBO CONTEMPORANEO FRA LA SCIENZA IN CUCINA E IL FALSO IN TAVOLA.**

Con l'obiettivo di sensibilizzare il pubblico sulla salute e sicurezza alimentare, Sapeur organizza, durante i giorni di Fiera una conferenza per informare sui rischi che corriamo quando non si presta la dovuta attenzione a ciò che davvero mangiamo. Siamo in grado di comprendere le etichette sulle confezioni di cibo? Sappiamo che cos'è il falso in tavola? Riusciamo a distinguere una pubblicità ingannevole?

Per migliorare la nostra qualità di vita dovremmo saper rispondere a tutte queste domande. Questo è ciò che si propone la conferenza IL CIBO CONTEMPORANEO FRA LA SCIENZA IN CUCINA E IL FALSO IN TAVOLA, che si svolgerà **Domenica 29 Gennaio dalle 17:30 alle 18:30.**

**La conferenza, rivolta agli operatori del settore e alla cittadinanza, sarà tenuta da Pierantonio Bonvicini, giornalista e critico gastronomico romagnolo.**

Si parlerà della storia della tavola, con particolare attenzione alla Romagna, e di quanta saggezza avevano gli antenati nell'alimentarsi, saggezza che molti contemporanei sembrano aver smarrito. Poi la scienza in cucina, le contraddizioni gastronomiche, il falso in tavola, cosa c'è davvero in quello che mangiamo, il seducente marketing del cibo, la pubblicità ingannevole e le troppe parole spese intorno al vino. Si parlerà anche di sicurezza alimentare, dell'indispensabile lettura delle etichette, del crescente interesse per i cibi biologici, dell'ossessione contemporanea per il cibo e delle nuove patologie correlate. Senza dimenticare, come ricordava Ippocrate, che è la preparazione dei cibi che li rende sani predisponendoli alla digestione.

Pier Antonio Bonvicini, giornalista e scrittore di origini romagnole, si occupa da diversi anni di turismo, pubbliche relazioni, alimentazione e storia della cucina. Come critico gastronomico ha collaborato alla Guida dei Ristoranti d'Italia de L'Espresso, di Osterie d'Italia di Slow Food e a quella dei Ristoranti di Antonio Piccinardi. E' titolare di rubriche gastronomiche su periodici e quotidiani a larga diffusione e partecipa a trasmissioni radiofoniche e televisive dedicate alla cultura del cibo e del vino (*Casa Alice* su Alice - Sky Tv, *Eat Parade* di Rai Due, San Marino RTV, etc.). È socio onorario dell'Accademia Artusiana di Forlimpopoli. Ma è anche iscritto all'ARGA, l'associazione interregionale dei giornalisti di agricoltura, alimentazione e ambiente. Fa parte de *Les Gastronomes de La Mer* di Francia e in precedenza è stato all'Accademia Italiana della Cucina. Per la Menabò Editore di Forlì ha curato le due edizioni della Guida ai Ristoranti di Romagna e di Bologna e Provincia, portando alla ribalta oltre 350 locali di qualità. Per la Televisione di Stato della Repubblica di San Marino (San Marino RTV, consociata RAI) ha ideato, condotto e diretto "Golosità: cibi, vini e altre delizie di San Marino", programma in dieci puntate sull'enogastronomia del Titano.

**Organizzatore: ROMAGNA FIERE srl**

via Punta di Ferro 2, 47122 FORLÌ - tel. +39.0543.798466 - fax +39.0543.778482 - [www.sapeur.it](http://www.sapeur.it) - [info@sapeur.it](mailto:info@sapeur.it)