



QUATTRO INCONTRI
a cura di
DAVIDE BOCHICCHIO

Docente di Chimica
degli Alimenti
presso l'Università di
Bologna

ingresso 5 euro
gradita la prenotazione

con il patrocinio di

BAZZANO
città di transizione

MONTEVEGLIO
città di Transizione

LA CUCINA CHE NON TI HO MAI DETTO

PICCOLA SCUOLA DI ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

1. L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE martedì 26 gennaio ore 20:00

Quello che mangiamo ci cambia, ma mentre mangiamo anche noi cambiamo il mondo, senza accorgercene.

Qualcosa si è rotto nel nostro sistema alimentare e siamo finiti a mangiare cose che ci fanno male e fanno ancora peggio al pianeta. Perché? Cosa sarebbe meglio mangiare? Ci sono regole semplici da seguire? Possiamo ribaltare la situazione? Possiamo mangiare meglio, vivere più sani e contemporaneamente risolvere i problemi ambientali?

2. CARNIVORI VEGETARIANI E VEGANI martedì 2 febbraio ore 20:00

L'essere umano è onnivoro, ossia può mangiare di tutto, ma in base alla sua alimentazione cambia la sua impronta ecologica e la sua aspettativa di vita. Cosa comporta mangiare carne? Cosa comporta non mangiarla affatto? Pregi e difetti di tre modelli alimentari.

3. CARNE, UOVA E LATTE martedì 9 febbraio ore 20:00

Gli alimenti del regno animale, cosa sono, cosa contengono perchè mangiarli e come farlo.

4. I VEGETALI martedì 16 febbraio ore 20:00

Gli alimenti del regno vegetale, cosa sono, cosa contengono perchè mangiarli e come farlo.


CARTA | BIANCA
SPAZIO ARTI CULTURE