

**CONFERENZA**

Alla scoperta della cultura nei nostri piatti

■ Perché il pane è un simbolo di civiltà?

Le ricette di cucina hanno qualcosa in comune con le ricette del medico? Perché al barbecue cucinano sempre i maschi? Perché mangiamo il formaggio con le pere? Slow Food Ticino e Lugano Città del Gusto organizzano un incontro con Massimo Montanari per dare risposta a queste domande, mercoledì 2 maggio alle 18.15 nell'auditorium dell'USI a Lugano. Tema della serata sarà «Cultura popolare e cultura d'élite nella formazione del patrimonio gastronomico».

Ritenuto uno dei maggiori specialisti internazionali di storia della gastronomia, Massimo Montanari è professore di Storia medievale all'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master in Storia e cultura dell'alimentazione. «La ricchezza della cucina italiana e del nostro territorio – dice – non è solo frutto della varietà dei paesaggi che caratterizzano la geografia del paese, né dipende solo dalla molteplicità di culture che storicamente vi si sono incrociate e sovrapposte. Essa nasce anche (forse soprattutto) dal ruolo importante che il mondo contadino ha giocato nella costruzione di quel patrimonio».