

NEWSAGEAGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

[HOMEPAGE](#)
[LATTE](#)
[ENOGASTRONOMIA](#)
[AGRICOLTURA](#)
[EXPO](#)
[ZOOTECNIA](#)
[AGROALIMENTARE](#)

Homepage | Bergamo | Agroalimentare |

Martedì 7 Marzo 2017

20:30:45



Agroalimentare



Alti Formaggi, piccolo viaggio alla scoperta della neurogastronomia a Treviglio

BERGAMO - «All'origine del gusto. La nuova scienza della neurogastronomia». Sarà questo il titolo del prossimo incontro presso La Casa di **Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, realizzato dall'**Associazione Alti Formaggi** per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze DOP del territorio, in questa occasione attraverso l'approfondimento di argomenti di carattere scientifico, anche se trattati, come di consueto, con un tono leggero ed accattivante.

Lunedì 20 marzo alle 18 vi aspettiamo per farvi

scoprire questa nuova scienza ideata, come si potrebbe supporre, non da uno chef, ma da un professore di fama mondiale di Neurobiologia, Gordon Sheperd.

I sapori, come noto, sono creati per la maggior parte dal nostro sistema olfattivo e la neurogastronomia è lo studio di come il cervello crea la percezione del gusto e come questo si inserisce nella cultura dell'uomo. Questa scienza viene già applicata nell'industria alimentare, al fine di fornire esiti per tutti gli aspetti della percezione del sapore individuale, per la produzione di massa ed anche per spiegare i disturbi del comportamento alimentare. Si parlerà di come il nostro cervello traduce in immagini gli odori e dei meccanismi che contribuiscono alla creazione della sensazione del sapore. Per affrontare questo tema, solo in apparenza di grande complessità, avremo il contributo del giornalista e conduttore radiofonico, Lapo De Carlo, che intratterrà il pubblico con il solito garbo. Anche in questa occasione non mancherà l'apporto creativo di Nicola Locatelli, il noto chef del ristorante L'Opera, che tradurrà i concetti espressi nella serata in tre piatti di forte richiamo emozionale e, come ci ha abituati, dagli abbinamenti inconsueti.

«Anche affrontare temi di non facile trattazione favorisce la crescita del consumatore nell'acquisire coscienza del proprio ruolo - riferisce **Gianluigi Bonaventini**, Presidente di **Alti Formaggi** - ed in questo la nostra Associazione dimostra particolare attenzione. L'abbinamento tra scienza e coscienza ci pare un felice connubio».

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria.

StreamingTV

Intervista a Guido Garnero

La tua versione di Flash Player non è aggiornata.
Scaricala da qui

Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

Ultimi eventi



Treviso

Mercati Cia "La spesa in campagna", a Treviso per due giorni i prodotti dell'Abruzzo



Brescia

Biosicurezza, prevenzione e salute animale: 12 maggio la Giornata della suinicoltura

Articoli correlati



Bergamo, a GourmArte in tavola anche i vini della Valtellina e della Franciacorta

enogastronomia

Leggi tutto

Ultima ora

10:42:24 agroalimentare

TREVISO - Crescono i "temporary shop" de La Spesa in Campagna. Dopo...

10:12:32 zootecnia

BRESCIA - "Biosicurezza e salute animale, le nuove frontiere della..."

18:08:35 agricoltura

GENOVA - «Gli uffici di Bruxelles ci hanno comunicato oggi...