

## PRESENTAZIONE

Da alcuni anni assistiamo ad un progressivo e straordinario interesse da parte dell'opinione pubblica per il settore degli alimenti. Ad esempio, la riscoperta di Prodotti Alimentari Tipici, il desiderio di conoscere le tradizioni ma anche le proposte e le novità gastronomiche di un territorio, rappresentano gli argomenti principe per le numerosissime iniziative che costituiscono un'offerta in crescita esponenziale. Anche se possiamo essere concordi sul fatto che le ricadute sull'interesse economico legato al turismo ed alle attività produttive, fanno chiaramente da motore e da stimolo per tali iniziative, d'altro canto ci troviamo di fronte alla necessità di fornire anche risposte di contenuto tecnico-informativo, aumentando le opportunità di approfondimento per una tematica strategica: la corretta comunicazione nel campo alimentare. Nel patrimonio culturale di un popolo, l'alimento rappresenta uno specchio multiforme e composito, che si propone come sintesi mediata tra la storia delle genti, il territorio e la cultura in senso lato. In modo particolare, la necessità di conoscenze sempre più specialistiche, la varietà e vastità dei temi collegati al cibo, sono un presupposto che porta a concepire una metodologia di approccio necessariamente multidisciplinare al mondo degli alimenti. Dalla scienza "del fare", la Tecnologia, che studia principalmente l'aspetto pratico-materialistico della preparazione del cibo, si attraversano campi come l'Antropologia e la Nutrizione, per arrivare all'Analisi Sensoriale. Ci si interessa di un aspetto complesso e difficile perché soggettivo nell'approccio, intellettualmente collegato sia alle motivazioni delle scelte del consumatore, sia ai fattori organolettici del "gusto" in senso lato, aspetti pratici che si fanno estetici.

La manifestazione di quest'anno, giunta alla sesta Edizione, collegata al Premio Lericì per la migliore Tesi di Dottorato in Scienze degli Alimenti, si interesserà di un argomento importante e strategico: Alimenti, Scienza e Comunicazione.

Quando abbiamo pensato di proporre questo tema e ci siamo confrontati tra Colleghi, ancora una volta ci siamo sorpresi di ritrovare confermate alcune premonizioni, vere "visioni"anticipatrici del Professor Carlo Lericì. Lui stesso, infatti, alcuni anni fa volle organizzare dei seminari da dedicare agli studenti, che trattavano dell'approccio culturale, estetico e comunicativo degli alimenti, nel cinema, nel teatro, nell'arte.

Il connubio tra "scienza" e "cucina", finalmente non rappresenta più una sfida, né tanto meno, una novità. Ha ormai radici profonde e si sta proponendo anche nel mondo della formazione, attraverso corsi post-diploma e di aggiornamento per professionisti della Ristorazione.

Abbiamo ritenuto stimolante e speriamo utile proporre un dibattito che susciterà sicuramente interesse soprattutto tra gli studenti ma che ci auguriamo, potrà "contagiare" e coinvolgere tutti gli intervenuti.

## Programma

Ore 09.30 Indirizzi di saluto

Ore 10.00

**Prof. Giovanni Ballarini**

Professore Emerito

Università degli Studi Di Parma

*Antropologia alimentare: attuali sfide*

Ore 10,45

**Dott. Sergio Grasso**

Antropologo Alimentare - Food Writer

*Gastronomia molecolare:rischi e opportunità*

Ore 11,30

Cerimonia per l'assegnazione della VI edizione del premio "Carlo Lericì"

*Relazione del Vincitore del Premio*

Ore 12.00

Consegna degli attestati ai dottori di ricerca del XIX e XX Ciclo di dottorato in Scienze degli Alimenti dell'Ateneo di Udine

Ore 12,30

Conclusione dei lavori

12,45

*Aperitivo*

## Modalità di partecipazione

La partecipazione al convegno è **gratuita**.  
Per motivi organizzativi si prega cortesemente di comunicare, via e-mail o via fax, la propria adesione:

ingrid.bartolomeoli@uniud.it

fax 0432 558130

**Segreteria organizzativa**

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Via Sondrio, 2

33100 Udine

Ingrid Bartolomeoli

Francesca Cecchini

Sara Da Pieve

Barbara Quarta

## Comitato Scientifico

Lanfranco S. Conte

M.Cristina Nicoli

Gabriella Rondinini

Alessandro Sensidoni



## SCHEMA DI ADESIONE

ALLA MANIFESTAZIONE  
DEL PREMIO LERICI

Cognome e nome

.....

Università /Azienda

.....

Indirizzo

.....

Telefono

.....

e-mail

**Dottorato di Ricerca in  
Scienze degli Alimenti**

**Dipartimento di  
Scienze degli Alimenti**

*Ricerca e Formazione  
nella Scienza degli Alimenti*

**“ALIMENTI: SCIENZA  
E COMUNICAZIONE”**

*Premio di Dottorato  
“Carlo Lerici”  
sesta edizione*

*mercoledì 11 giugno 2008  
ore 09.30*

*Udine  
Castello -Salone del Parlamento*