

# **Ciclo di incontri presso la Biblioteca La Vigna**

**LA VIGNA - BIBLIOTECA INTERNAZIONALE**

**CENTRO DI CULTURA E CIVILTÀ CONTADINA**

**Palazzo Brusarosco Zaccaria, contrà Porta Santa Croce, 3 - 36100 Vicenza**

## **A TAVOLA IN SICUREZZA**

### **PRESENTAZIONE**

Quanto e come sono cambiati gli alimenti che consumiamo. Conosciamo veramente i prodotti che arrivano sulla nostra tavola? Siamo certi di conservarli e prepararli nel modo corretto? Quanto ci spaventano le notizie su alimenti sequestrati, contaminati e pericolosi? Cosa dovremmo fare in questi casi?

Tutti noi vogliamo alimenti sicuri, ma ricordiamoci che l'alimento salubre è un diritto oltre che un pre-requisito. Ci fidiamo di quello che acquistiamo, a volte senza sapere o immaginare che ciascuno di noi in vari modi gioca un ruolo di primo piano nella sicurezza degli alimenti.

Il rapporto che abbiamo con il cibo assume connotazioni molto variegata, dall'indifferenza all'eccesso, dalla parsimonia alla curiosità, dimenticando spesso che il costante miglioramento dell'igiene e della qualità degli alimenti hanno contribuito alla stessa evoluzione della specie nonché all'allungamento della vita.

Con il progetto "Fare della comunicazione un sistema per informare" i Medici Veterinari del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASL 6 di Vicenza e i ricercatori del Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università di Padova in collaborazione con la Biblioteca Internazionale La Vigna, vi racconteranno cosa significa oggi fare e operare per la sicurezza degli alimenti. L'iniziativa da continuità all'azione formativa che il Corso di Studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti con sede a Vicenza ha in essere con la collaborazione della Fondazione Studi Universitari di Vicenza.

Il ciclo di incontri si aprirà con l'intervento del prof. Paolo Scarpi del Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità dell'Università di Padova che condurrà il pubblico attraverso un interessante percorso sulla simbologia dei cibi e sul reciproco influsso e condizionamento fra alimento e religione.

## **PROGRAMMA**

### **LA CIVILTÀ DEL MAIALE**

**26 marzo ore 17:30 – Il maiale: ieri, oggi e domani di questo straordinario protagonista della realtà rurale**

*Presentazione del ciclo di incontri*

*Miti porcini: una carne sublime tra 'consumi' e divieti* (prof. Paolo Scarpi, Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, Università di Padova)

**9 aprile ore 17.30 - C'è salume e salume?**

*L'arte del Mazin* – Come sono cambiati nel tempo carni e salumi (dr.ssa Stefania Balzan – Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)

*La tutela del consumatore* – Sicurezza alimentare fuori e dentro casa (dr. Stefano Ferrarini, Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza)

### **QUANDO C'ERANO GLI ANIMALI DI BASSA CORTE**

**8 ottobre ore 17.30 – Il pollame com'era e com'è**

*Presentazione del ciclo di incontri*

*Il "poeastro"* – Carni avicole e uova di qualità (dr.ssa Angela Trocino, Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)

**22 ottobre ore 17.30 - Alla televisione hanno detto che il pollo ha preso l'influenza**

*Le garanzie per il consumatore* – Perché i nostri prodotti sono sicuri (dr. Stefano Ferrarini, Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza)

*In casa* – Consigli per conservare e consumare in tranquillità carne avicola e uova (prof. Enrico Novelli, Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)