



mudima

FONDAZIONE MUDIMA

www.mudima.net

via Tadino 26, 20124 Milano

tel. +39 02.29.40.96.33 fax +39 02.29.40.14.55

Alberto Capatti
Mangiapensieri
Lessico immaginario del cibo

Presentazione: **giovedì 25 gennaio**, ore 18.30

La **Fondazione Mudima** è lieta di invitarla **giovedì 25 gennaio 2018** ore 18.30 alla presentazione dell'opera: ***Il mangiapensieri. Lessico immaginario del cibo*** di **Alberto Capatti (Alfabeta2 e DeriveApprodi), 2017**

Interverranno: **Aldo Colonnetti** (filosofo designer), **Emanuela Scarpellini** (docente di storia contemporanea all'Università di Milano), **Elio Nasuelli** (informatico prestato alla gastronomia)

Alberto Capatti, autore del libro.

Dopo interminabili dibattiti sui prodotti tipici, sulla sostenibilità e sulla cultura gastronomica, ecco un approccio nuovo al cibo, fondato sull'immaginazione. Che facciamo la spesa in un supermercato o ci apprestiamo a cucinare o ci sediamo per mangiare, essa ci accompagna e ci guida, prima, durante e dopo ogni stimolo o appetito. Lemmi e voci si susseguono, dalle agnulesse al bio, dal surgelato allo zucchero, senza perdere di vista il lardo e la pizza kebab, con la precisa intenzione di attirare l'attenzione sul loro puntuale effetto nella nostra trasognata esistenza e sulla loro funzione nutriente. A lettura compiuta, o interrotta da un'idea improvvisa, si domanda al lettore di supplire a sua volta, con la propria maestria, dando seguito e continuazione a queste pagine. Immaginare è pensare.

Alberto Capatti ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore. Fa parte del comitato scientifico di Casa Artusi. Ha diretto i mensili "La Gola" e "Slow". Ha pubblicato con Massimo Montanari "La cucina italiana. Storia di una cultura" (Laterza 1999). Ha curato l'edizione con commento de "La scienza in cucina" di Pellegrino Artusi (BUR 2010). Sue ultime opere: "La storia della cucina italiana" (Tommasi 2014) e "Vegetit. Le avanguardie vegetariane in italia" (Cinquesensi 2016).