

Incontro pubblico con il

**prof. Dario Bressanini**

---

*La chimica nel piatto*

«Il pesto è cancerogeno. Lo zucchero bianco: per carità! Meglio quello di canna. Il glutammato è una schifezza chimica... E gli spaghetti radioattivi? Ah no, io compro solo prodotti biologici, a km zero, senza additivi, senza "chimica", 100% naturali, posso stare tranquillo.» Ma ne siamo sicuri? È sensata la contrapposizione tra "naturale" e "chimico"? Quanta apprensione intorno alla nostra tavola. E quante bugie. Ma a chi dobbiamo credere? L'approssimazione in cucina non funziona, nemmeno per preparare un piatto di spaghetti. Meglio verificare scientificamente quanto televisione, web, giornali e radio ci propinano ogni giorno. Abbiamo il terrore della chimica ma ci dimentichiamo che per esempio la vanillina è un estratto da una lavorazione del petrolio e che il caffè contiene sostanze cancerogene. Come orientarsi? La scienza ci aiuta a vaccinarci contro i pericoli della cattiva informazione a tavola, per non farsi ingannare da messaggi troppo facili ed emotivi.

**martedì 25 ottobre 2011**  
**ore 18.00**

Aula magna del Liceo cantonale di Lugano 1  
viale Carlo Cattaneo 4  
Lugano

---

L'incontro sarà moderato dalla prof.ssa **Roberta Taverna**, docente di Chimica presso il Liceo cantonale di Lugano 1.

## Relatore

---

**Dario Bressanini** è nato a Saronno (VA) nel 1963. È docente di Chimica presso il Dipartimento di Scienze Chimiche e Ambientali della Facoltà di Scienze dell'Università dell'Insubria (Como). Svolge attività di ricerca nell'ambito della Chimica Quantistica. Scrive la rubrica *Pentole & provette* sul mensile "Le Scienze" con articoli dedicati all'esplorazione scientifica della gastronomia e della produzione del cibo. È curatore del popolare Blog "Scienza in cucina" e autore dei libri *OGM tra leggende e realtà* (Zanichelli, 2009) e *Pane e bugie* (Chiarelettere, 2010).