



**SCHEDA PER LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO /CORSO
ANNO 2026/2027**

**Presentazione del Progetto:
Il Cibo siciliano tra Storia e scienza**

Informazioni Generali

Titolo	Il Cibo tra storia e Scienza
Nome e Cognome Esperto	Lucia Rovituso
Gratis / Pagamento	Gratis, 20 euro diritti segreteria
Giorno / Orario	Mercoledì dalle 16,30 alle 18,00
Fasi e Tempi di Realizzazione	8 incontri da febbraio ad aprile per 12 ore complessive

Motivazioni dell'Intervento e Contenuti

Il progetto si propone di esplorare il ruolo centrale del cibo nella vita dell'uomo, sottolineando come esso possa diventare un elemento rischioso per la salute a causa di fattori come la pubblicità ingannevole, le colture intensive e l'uso di pesticidi, che hanno profondamente modificato il concetto di alimentazione sana. Attraverso le attività previste durante il corso, i partecipanti saranno guidati alla scoperta dei colori, dei sapori e dei profumi della cucina siciliana, frutto di una lunga storia e della biodiversità del territorio regionale, arricchita dall'influenza di diverse culture. Gli incontri affronteranno i seguenti argomenti:

- La storia del cibo, l'agricoltura tradizionale e la rivoluzione verde
- L'alternativa all'uso della chimica per un'agricoltura sostenibile
- La cucina siciliana come fusione di culture che hanno dominato il territorio
- I prodotti tipici regionali, la loro valenza culturale ed economica, e le eccellenze della cucina palermitana
- L'agricoltura biologica e i prodotti a km 0 secondo il progetto europeo "from farm to fork"
- Sovralimentazione e sottoalimentazione: regime alimentare e stile di vita della persona anziana (Dr.ssa Adele Traina)
- Il cibo identitario della regione (Dr.ssa Cerami Idimet)
- Ricerca di antiche ricette di piatti poveri all'insegna della frugalità e dei sapori antichi

Materiali e Strumenti di Supporto

Durante il percorso verranno utilizzati documenti, libri, ricettari e pubblicazioni inerenti agli argomenti trattati, insieme a presentazioni in PowerPoint curate dal docente.

Risultati Attesi e Modalità di Verifica

- Acquisizione di una maggiore consapevolezza sul cibo sano e sul suo valore nutrizionale
- Recupero delle esperienze personali legate alla cucina tradizionale
- Supporto alle nuove generazioni per favorire una sana alimentazione, evitando il cibo spazzatura
- Apprendimento delle tecniche per fare la spesa in modo consapevole
- Elaborazione di un ricettario di piatti poveri

Scheda di Sintesi “Cattura Interesse”

Gli incontri prevedono la partecipazione di esperti del settore, tra cui l'esperta di nutrizione Dr.ssa Adele Traina e la Presidente Idimet “Cultura del cibo e territori” Dr.ssa Francesca Cerami. Sarà inoltre prevista la preparazione di antiche ricette e la degustazione presso agriturismi del territorio madonita, previa intesa e organizzazione con i corsisti interessati.

FIRMA DEL DOCENTE ESPERTO:

Lucia Rovituso