

ICI COMPAGNIE ADRIATICO S.p.A. - ILL. QUOTIDIANO I.P. 2.38.53.12

Scienza e filosofia: i segreti del cervello quando crea i sapori di cui ci nutriamo

● Domani alle 17 al Ridotto del Teatro delle Muse di XVIII edizione degli Incontri di Scienza & Filosofia, organizzati da Fiorenzo Conti dell'Università Politecnica delle Marche. Il tema dell'edizione 2017 concerne i meccanismi attraverso i quali il cervello crea i sapori dei cibi che mangiamo, attraverso una complessa interazione tra diverse parti del cervello, un processo quindi ben più complicato di quello che tradizionalmente è stato

insegnato fino a poco tempo fa. Lo studio di questi processi è oggi definito anche Neurogastronomia.

Il tema sarà trattato da Anna Menini della Sissa di Trieste, esperta mondiale dei meccanismi dell'olfatto e past president della European Chemoreception Research Organization (Ecro). Interverranno Fiorenzo Conti che parlerà di Jean-Anthelme Brillat-Savarin e lo chef stellato Fabio Picchi. L'ingresso è gratuito.