

- » vai alle fotogallery
- » meteo
- » archivio news



Presentati ieri il libro e il progetto "Cibologia"

L'iniziativa è curata da Maria Luisa Savorani. Le coautrici sono le ravennati Giorgia Lagosti e Laura Rossi



Maria Luisa Savorani

CIBOLOGIA

Cucinare e mangiare per star bene



FrancoAngeli/Self-help

La copertina del libro "Cibologia" a cura di Maria Luisa Savorani

È stato presentato ieri a Ravenna il libro "Cibologia". L'iniziativa è una visione fortemente umanistica del cibo: nasce dalla volontà di una grande esperta di cibo, Maria Luisa Savorani, di trasmettere agli altri esseri umani i principi ed i metodi per rendere l'atto del "preparare da mangiare" una occasione per fare festa e rigenerarci ogni volta, come ci insegna la tradizione.

Il progetto parte con un libro edito da [Franco Angeli](#): la dichiarazione ex ante del percorso che, con laboratori, seminari e corsi, condurrà ad una riappropriazione del ruolo naturale ed umano del cibo. Il tutto sviluppato per "parlare a tutti": a madri interessate ad offrire ai loro figli un nuovo rapporto con il cibo; a medici che vogliono approfondire le loro conoscenze, per fornire ai pazienti indicazioni su come vivere bene la relazione con il cibo; a chef che vogliono arricchire la loro scienza culinaria, con competenze e conoscenze naturali ed umanistiche.

La curatrice Maria Luisa Savorani ha una formazione pragmatica, sviluppatasi nelle brigate di cucina, su cui ha innestato una meticolosa ed approfondita preparazione filosofica e religiosa: è il senso della vita quello che deve pervadere ogni nostra azione legata al cibo, visto come strumento per ritrovare la propria gioia di vivere attraverso la ritualità della manipolazione culinaria, proprio come quella che per secoli ha orientato lo sviluppo

Ghetti

VIA FAENTINA 181
RAVENNA

0544 508711

www.ghetti-fcagroup.it



della nostra civiltà.

Chi meglio di una donna Italiana avrebbe potuto ideare il progetto di Cibologia: secoli di cultura umanista e di attenzione e amore per il cibo sono alla base di questo progetto che sicuramente ha tutte le caratteristiche per richiamare interesse sia nel nostro paese che in altre nazioni che guardano all'Italia e alla sua cultura con ammirazione.

Le coautrici che hanno contribuito alla genesi del libro, incarnano i concetti della cultura italiana per il cibo ed il benessere. Giorgia Lagosti, maestra di cucina e giornalista; cerca e vive in cucina il rapporto tra la scienza, l'arte e l'umanità e traduce con abilità la visione e la conoscenza nelle proprie ricette i contenuti presi in esame arricchendosi quotidianamente di questa relazione che intesse con chiunque incontra e lavora.

Laura Rossi, terapeuta della riabilitazione, da venticinque anni applica al proprio lavoro il metodo di audiopsicologia di Tomatis. Scrive con perspicacia e profondità del rapporto che c'è tra corpo, cervello e multisensorialità abbracciando le visioni più moderne delle neuroscienze, convinta che abbiamo le risorse per ritrovare ordini persi anche se spesso ci si ferma a soluzioni apparentemente più facili, solo perché più controllabili.

Cibologia nasce dalla volontà di riaffermare quanto il cibo e la sua manipolazione irrinunciabile, sia in fase di preparazione che di consumo, siano strumenti indispensabili per riacquisire consapevolezza di se e benessere, interiore ed esteriore.

La scientificità dell'approccio diviene importante per dare un fondamento indiscutibile agli atti che il nostro istinto ci suggerisce. Il cibo viene quindi narrato nelle sue vicende umane ma anche nelle sue basi naturali, affinché si possa trarre gioia e beneficio sia dalla sua manipolazione sia dal consumo. E con questo intento Maria Luisa ha raccolto intorno a se un cenacolo di cultori, alternati tra scienziati del cibo e degli alimenti e umanisti profondi, per intessere un canovaccio che sviluppasse la narrazione in modo rigoroso ma sempre piacevole per il lettore.

Con Cibologia si va ben al di là del concetto diffuso ai nostri tempi che vede nell'atto del nutrirsi un semplice meccanismo per sostenere le fatiche quotidiane del nostro corpo, tanto da assolverlo con disinvoltura anche in condizioni di socialità, dove tuttavia il cibo è sempre più un convitato ininfluente o un mezzo per rimarcare uno status sociale.

 inserisci un commento |  stampa |
 invia per e-mail |  rss |    

» [Tutte le notizie](#)

[Crediti](#) [Accessibilità](#) [Cookie Policy](#)

Il presente sito è stato realizzato anche mediante il contributo finanziario del Ministero per i beni e le attività culturali e **BP**ER:
Banca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.