

SaronnoNews

Più cibo meno food, più cuochi meno chef

Ilaria Notari · Friday, May 30th, 2025

Il cibo è un linguaggio che parla di noi, più profondo di quanto immaginiamo. Racconta storie di radici, di culture, di scelte e di futuro. **Ma quanto conosciamo davvero quello che mettiamo nel piatto?**

Ti sei mai chiesto se il panettone è davvero milanese? Se la pasta al pomodoro ha origini antiche? E cosa significa davvero parlare di cibo a “chilometro zero”: è davvero la soluzione per salvare il pianeta? La quinoa è sostenibile? E la carbonara, la conosciamo davvero se non è fatta con il guanciale?

Sono domande che svelano come il **cibo sia intriso di miti, verità nascoste e significati culturali spesso trascurati**. A queste e a molte altre curiosità cercherà di rispondere **Anna Prandoni**, giornalista e scrittrice di rilievo nel giornalismo gastronomico, con la presentazione del suo libro **“Il Senso Buono”**, in programma **mercoledì 4 giugno a Materia Spazio Libero**, in Via Confalonieri 5 Sant’Alessandro di Castronno.

Durante la serata, condotta dalla giornalista Stefania Radman e arricchita dalla presenza di esperti locali, si esplorerà il cibo come espressione identitaria, strumento di riflessione culturale e chiave per comprendere il nostro rapporto con il mondo che ci circonda.

PRENOTA QUI IL TUO POSTO ALLA SERATA

This entry was posted on Friday, May 30th, 2025 at 11:57 am and is filed under [Brianza](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.