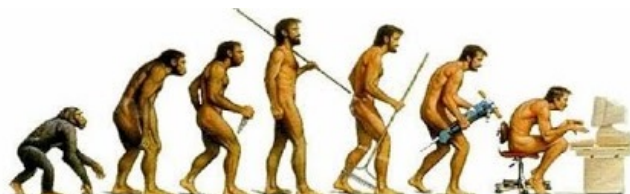
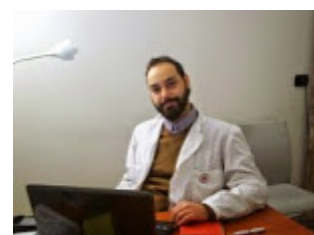


INVITO
PER_CORSI FONDAZIONE FICO 2018
ALIMENTARE IL FUTURO. EVENTI&DIALOGHI INTORNO AL CIBO



IL GUSTO DELL'EVOLUZIONE! COSA CI SPINGE A SCEGLIERE UN ALIMENTO PIUTTOSTO CHE UN ALTRO?

NE PARLA MERCOLEDI' 24 GENNAIO A FONDAZIONE FICO IL BIOLOGO NUTRIZIONISTA GABRIELE MAZZOTTA NELL'AMBITO DEGLI INCONTRI ENPAB.



INGRESSO LIBERO, VI ASPETTIAMO!

BOLOGNA – Cosa ci spinge a scegliere un alimento piuttosto che un altro? Quali sono i meccanismi “chimici” e i recettori che hanno portato l’uomo a sopravvivere e ad evolversi? Il cibo come strumento di evoluzione, i nostri sensi come “radar” determinante per guidarci nel prosieguo della vita. E’ questo il tema del prossimo incontro dei Per_corsi di Fondazione FICO, affidato al biologo nutrizionista Gabriele Mazzotta: appuntamento mercoledì 24 gennaio, alle 17.30 nella sede di Fondazione FICO,

spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World, nell'ambito del **cartellone "Nutrire le stagioni della vita** a cura di **ENPAB**, Ente nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi.

Spiega Gabriele Mazzotta: «la **capacità di rilevare sostanze chimiche nell'ambiente esterno** è stata fondamentale per garantire la sopravvivenza e l'adattamento degli individui e delle specie. **Il giusto fattore multisensoriale** condizionato da odore, consistenza e temperatura è quello che permette di riconoscere e selezionare il cibo, condizionando le abitudini nutrizionali di ogni individuo, e di evitare l'ingestione di sostanze tossiche». **Siamo ciò che mangiamo**, è bene dunque scegliere ciò che mangiamo e con cognizione di causa: L'incontro ci permetterà quindi di scoprire i meccanismi che guidano nella scelta dei cibi e governano il fattore multisensoriale, per portarci all'acquisto consapevole.

L'ingresso agli incontri è libero e aperto alla città, info www.fondazionefico.org

contatti: fondazioneficopress@gmail.com
cell 3922067895 www.fondazionefico.org