

A PORDENONE Giovedì a Casa Zanussi l'incontro con l'esperto e saggista Dario Bressanini

# Alimenti, a spasso tra le etichette

PORDENONE - Cos'è esattamente il Kamui? Perché è meglio non mangiare troppo tonno? Le patate al selenio fanno bene alla salute? La mortadella 100 per cento naturale esiste davvero? Su questi e molti altri "topos" della redazione pubblicitaria si sofferma l'indagine dello studioso e saggista Dario Bressanini, docente di Scienze Chimiche e Ambientali all'Università dell'Insubria, autore di "Pane e bugie" (Chiarelettere 2010), il libro-cult sulla disinformazione in campo alimentare giunto addirittura alla settima ristampa, e a fine 2013, sempre per Chiarelet-

tere, di "Le bugie nel cervello. Le leggende e i trucchi del marketing sul cibo che compriamo". Sarà lui, giovedì 16 ottobre (ore 15.30), Auditorium di Casa Zanussi, il protagonista del terzo appuntamento promosso dall'Irse Pordenone nell'ambito del ciclo "Affascinati dal cervello", a cura di Laura Zanzi.

Dario Bressanini accompagnerà idealmente il pubblico fra gli scaffali di un supermercato immaginario per aiutare a capire cosa raccontano, e cosa nascondono, le etichette dei prodotti che acquistiamo. Scopriremo, tra l'altro, che l'espressione "natu-

rale = buono" è uno dei pregiudizi più radicati e più usati della pubblicità, che un prodotto che l'etichetta descrive come a "chimica zero" i conservanti li contiene, che il prezzo di una bottiglia di vino ne influenza l'apprezzamento e che il tonno più buono non si taglia con un grissino. Dario Bressanini, oltre alla sua docenza universitaria, svolge attività di divulgazione scientifica collaborando con la rivista *Le Scienze*, dove è titolare della rubrica mensile "Pentole e provette" dedicata all' esplorazione scientifica del cibo e della gastronomia. È anche auto-



## SAGGISTA

Dario Bressanini ha scritto il libro "Le bugie nel cervello"

re del popolare blog "Scienza in Cucina", dove tratta con taglio scientifico sia temi gastronomico-scientifici che altri dedicati alle biotecnologie agrarie, alla produzione agricola, alla percezione del rischio alimentare, alla chimica in cucina e altro. La partecipazione all'incontro è gratuita. È gradita l'iscrizione, facendo pervenire i propri dati alla Segreteria Irse: irse@centroculturapordenone.it tel 0434 365326.