

UNIVAQ: TORNANO I "MERCOLEDI' DELLA CULTURA", IL PROGRAMMA

13 Gennaio 2020



L'AQUILA – Al via la dodicesima stagione dei Mercoledì della Cultura dell'Università dell'Aquila.

La data di inizio è fissata per mercoledì 15 gennaio, alle 18.15.

“La divulgazione presso i cittadini del sapere e dei risultati della ricerca è un momento importante dell'attività universitaria. Per dare una nuova opportunità affinché la cittadinanza possa incontrare e dialogare con studiosi e ricercatori, l'Ateneo aquilano propone I mercoledì della cultura, presso l'osteria 'Pantasima', in via Garibaldi 55”, si legge in una nota.

“A partire dalla formula del caffè culturale, s'illustreranno in forma divulgativa questioni, opere e idee legate alla ricerca universitaria; inoltre si racconteranno recenti eventi, scoperte, premi internazionali nei vari settori della cultura umanistica, scientifica e tecnologica”.

“L'auspicio è di mettere al centro la cultura e la sua produzione in un linguaggio semplice ma non semplicistico, in un'atmosfera conviviale”.

La dodicesima stagione dei Mercoledì della Cultura, nell'inverno 2020, vedrà gli interventi di:

– Angelo Vulpiani, fisico teorico all'Università La Sapienza di Roma, sulle difficoltà delle predizioni in ambito scientifico. Oggi molti sostengono di potere, con qualche algoritmo, predire tutto, dal meteo a come investire in borsa. Se non ci si vuole affidare a pseudo esperti è necessario chiarirsi le idee riguardo i diversi tipi di previsione: semplice, difficile ma possibile e impossibile. In ordine crescente di difficoltà: moto dei proiettili e dei pianeti, le maree e la meteorologia, i terremoti e la finanza. Un aspetto di grande attualità (e non solo accademica) è se si possa fare a meno dei modelli matematici nelle predizioni e magari optare per una nuova scienza basata esclusivamente sui dati (15 gennaio).

– Natalia Macro, esperta di indagini chimiche sui Beni Culturali all'Università dell'Aquila, sulla plastica negli oggetti d'arte. La plastica è parte integrante della nostra vita, non possiamo più farne a meno. Ma cosa sappiamo di essa? Cosa succede agli oggetti in plastica quando invecchiano? Perché dovremmo conservare le plastiche? Queste domande sono ancora più cogenti se teniamo conto che anche l'arte contemporanea utilizza la plastica. Come interagisce la plastica con gli altri materiali d'arte? Come si conserva? A queste e altre domande può fornire risposta la ricerca, in particolare quando la chimica dei polimeri incontra quella dei beni culturali. Le plastiche non sono eterne e indistruttibili, molte di esse invecchiano in maniera estremamente rapida e le conseguenze sono spesso drammatiche, soprattutto per quegli oggetti d'arte realizzati con materiali di sintesi prodotti dall'uomo (12 febbraio).

– Ermenegildo Bottiglione, sommelier, e Antonio Di Giulio, biochimico all'Università dell'Aquila, sul rapporto tra cibo e cultura. La cucina è luogo reale e metaforico: per farla consapevolmente occorre mangiare cultura. L'esperienza del cibo si snoda fra necessità, gusto e sviluppo delle biotecnologie, mentre intorno cresce un mondo di conoscenze e di transazioni economiche. Oggi, la tipicità e la denominazione di origine sono vettori di richiamo del gusto; ma si può stabilire una relazione tra naturalità e biotecnologie? Un prodotto tipico veicola un territorio, connota un carattere e crea movimento di

persone alla ricerca di sapori. Qui vino e formaggi la fanno da padroni: sono vere icone di aree geografiche e culturali. Questa è una delle ragioni per cui, in perenne lotta con le leggi europee, vanno preservate la produzione di formaggi a latte crudo e la coltivazione dei vitigni in piccole aree DOP (11 marzo).