

**Cosa vuol significare l'edizione di un testo di Fondamenti di Chimica Analitica degli Alimenti**  
**Autori Prof. Fernando Tateo & Prof. Monica Bononi – Cacucci Editore (2022 - Bari)**



Il testo costituisce l'espressione più semplice di un messaggio inteso a incidere sulla gestione della cultura analitica in ogni settore in cui la chimica degli alimenti riveste un significato che possa andar oltre il nozionismo ed il protocollo analitico applicativo.

Nella formazione scientifica d'oggi non v'è più posto per una didattica puramente descrittiva: con tal tipo di didattica si perpetra il sistema nozionistico che continua ad allontanare in ogni campo, industriale o universitario che sia, l'attore "analista" dalla pura cultura dell'analisi chimica degli alimenti, che cultura non è quando mirata essenzialmente al "controllo".

Manca oggi infatti l'incentivo che

l'analitico di mestiere deve produrre in chi deve guidare, a diversi livelli, la formazione industriale nel settore degli alimenti: si continua a ritenere che la formazione puramente scientifica e nozionistica possa costituire la chiave d'ingresso per una professione efficiente in termini concreti, avulsi da più ampi riferimenti a umanità e cultura storica del divenire che non deve prescindere da un approccio sistematico al "perché". La ridondanza degli argomenti e l'abbandono dell'analitica di base hanno allontanato, in molti dei mezzi didattici, l'abbandono di un approccio storico-scientifico alla soluzione delle problematiche capaci di creare quella "curiosità" che deve incentivare alla "gestione" di problematiche industriali; il conseguente svilimento della didattica, mai ammodernata nei sistemi, ma sempre più ridotta a ciò che si è definito a torto come "essenziale", ha completato l'opera di degrado della cultura scientifico-applicativa che ha contribuito alla separazione fra mondi culturali ritenuti a torto diversi: quello letterario e quello scientifico.

Il testo di Fernando Tateo & Monica Bononi propone la percorrenza di una china a ritroso, attraverso temi formativi che hanno il sapore di “proposta” gestionale didattica: i F.lli Brazzale l’hanno saputa cogliere in un’altrettanto moderna visione industriale anche attraverso il “*Brazzale Science – Nutrition & Food Research Center*”.

***link al sito Cacucci Editore -Bari***

[Fondamenti di Chimica Analitica degli Alimenti - Cacucci editore - Casa Editrice fondata nel 1929](#)