

La dieta mediterranea sbarca a Fico

A partire dal 13 dicembre 2017 si terrà il ciclo Fico mediterranean lecture realizzate con la consulenza di Medeat research – Università Suor Orsola Benincasa. La prima lezione magistrale è affidata all'antropologo Marino Niola



Bologna, via Paolo Canali 1

A cinquanta giorni dall'inaugurazione di **Fico eataly world**, il Parco agroalimentare chiamato a lanciare una scommessa importante per la promozione dell'educazione alimentare in Italia e in Europa, la Fondazione Fico, presieduta dall'agroeconomista **Andrea Segrè**, entra nel vivo con la sua mission per la promozione della **sostenibilità agroalimentare**.

A inaugurare l'attività divulgativa destinata al pubblico sarà il ciclo delle **Fico mediterranean lecture** realizzate con la consulenza di Medeat research – Università Suor Orsola Benincasa e con l'apporto degli antropologi **Elisabetta Moro** e **Marino Niola**, autori del recentissimo *Andare per i luoghi della Dieta Mediterranea* (Il Mulino 2017) e attivi nel Comitato scientifico e di indirizzo di Fondazione Fico.

Proprio a Niola è affidata la **lezione magistrale inaugurale**, dedicata a **'Essere e benessere. La ricetta mediterranea'**, in programma **mercoledì 13 dicembre**, alle 14, nella sede della Fondazione presso il parco.

Introdurranno la lezione gli interventi del presidente di Fondazione Fico Andrea Segrè, del segretario generale **Alessandro Bonfiglioli** e dell'ad Eataly world **Tiziana Primori**. L'intervento sarà diffuso in diretta streaming sul **profilo facebook**.

"Fico mediterranean lectures – spiega Segrè – è un progetto ispirato al modello di vita e non solo di

*alimentazione - la dieta mediterranea, appunto - che la Fao ha individuato quale il più ecocompatibile, sano e alla portata di tutti. Attraverso un **ciclo internazionale di lezioni** magistrali affronteremo aspetti sociali, economici, antropologici, gastronomici, medici, educativi ed ecologici legati alla dieta mediterranea, intesa proprio come stile di vita".*

*"Si tratta - osserva l'antropologo Marino Niola - di uno stile di vita amico del clima e della salute, capace di restituire il giusto valore alle **tradizioni alimentari** e alla solidarietà. Un modo di produrre, di distribuire e di consumare dall'impatto ecologico e sociale positivo. Insomma, una ricetta per il futuro a portata di tutti. Perché la dieta mediterranea è ispirata alle pratiche alimentari popolari e a un'idea forte di **coesione sociale**".*

Fonte: [FICO Eataly World](#)