

TACCUINO

**Musica e poesia a Teatro**

Da oggi fino al 20 marzo il Teatro Comunale ospita e promuove una serie di lezioni-concerto sulla poesia e sulla sua relazione con il suono e la musica

**'Le cose giuste' di Segrè**

Oggi Andrea Segrè, con Luca Mezzetti, dalle 16 alle 18, nell'Aula A della Scuola di Giurisprudenza, in via Belmeloro 14, presenta il libro 'Il gusto per le cose giuste'

**L'Hospice per beneficenza**

L'Associazione amici della Fondazione Hospice organizza, fino a sabato, dalle 10 alle 19, nell'atelier di via Castiglione 11/a, una vendita di beneficenza di capi d'abbigliamento

# «Vi diremo come la Dieta mediterranea dall'Italia salverà il pianeta Terra»

*L'antropologo Marino Niola apre le Fico Mediterranean Lecture*

di **BENEDETTA CUCCI**

**AL VIA** le iniziative promosse dalla Fondazione Fico per l'educazione alimentare e alla sostenibilità. Domani alle 14 si apre il ciclo delle **Fico Mediterranean Lecture** realizzate con la consulenza di Meadeat Research - Università Suor Orsola Benincasa e con l'apporto degli antropologi **Elisabetta Moro** e **Marino Niola**, autori di *Andare per i luoghi della dieta mediterranea* (Il Mulino) e attivi nel Comitato scientifico e di indirizzo di Fondazione Fico. Proprio al saggista e docente Marino Niola, ordinario di Antropologia dei simboli, giornalista e divulgatore scientifico, è affidata domani la Lezione Magi-



Marino Niola, saggista e antropologo, è co-autore con Elisabetta Moro di *Andare per i luoghi della dieta mediterranea* (Il Mulino)

**L'INCONTRO**

**'Essere e benessere, la ricetta mediterranea'**  
Domani alle 14 a Fico

strale inaugurale, *Essere e benessere. La ricetta mediterranea*, con ingresso libero. A parlare anche il presidente di Fondazione Fico Andrea Segrè, il segretario generale Alessandro Bonfiglioli e l'ad di Eataly World, Tiziana Primori. L'intervento sarà diffuso in streaming sul Facebook di Fondazione Fico.

**Niola, la dieta mediterranea vive un momento magico col riconoscimento della pizza napoletana patrimonio Unesco. Servirà a farla diffondere ancor di più?**

«Per chi ha scommesso sui vari aspetti della dieta mediterranea questo è un bel momento, anche se poi questa alimentazione non va vista solo sotto forma di pizza e spaghetti».

**LICEO RIGHI**

**Don Milani, De Mauro e il potere delle parole**

LA LIBRERIA Ulisse di via degli Orti 8 organizza oggi alle 12 al Liceo scientifico Fermi di via Mazzini 172/2 l'incontro con Vanessa Roghi, autrice del volume *'La lettera sovversiva Da don Milani a De Mauro, il potere delle parole'* (Laterza). Storica e scrittrice, Roghi è autrice di documentari per *La Grande Storia* di Rai Tre. Insegna Storia contemporanea all'Università Roma Tre.



**Serve più divulgazione?**

«Certo e proprio per questo inauguriamo l'attività culturale all'interno di Fico. Quello che il visitatore vede trasformarsi qui e che successivamente mangia, diventa anche cultura del cibo, perché non siamo dentro a un semplice supermarket, ma nemmeno all'università, ecco quindi che si compie una sintesi virtuosa».

**La dieta mediterranea è un regime alimentare definito in America, dove però non pare sia diventato così popolare...**

«È vero, ma questo succede perché bisogna conoscere, interessarsi, essere alfabetizzati per capire, e l'Americano medio fa ancora riferimento alla Western Diet, ripiegando su un'alimentazione non sana. Si ha spesso l'impressione, anche in Italia, che certi dibattiti siano frequentati sempre dalle stesse persone informate».

**Forse Fico, per il suo bacino d'utenza, sposterà un pubblico più vasto?**

«Questa è la visione. Fico ha un bacino vasto che va oltre un pubblico consapevole, può ampliare il target coinvolgendo categorie più eterogenee, arrivando anche agli insegnanti che hanno il ruolo di grande agenzia informativa. Una certa divulgazione dovrebbe partire fin dalla scuola».

**Domani sera come affronterete il tema dell'alimentazione?**

«Spiegheremo cosa significhi nel mondo la dieta mediterranea, compendio del meglio delle cucine italiane, perché cereali, olio e vino sono la triade che ogni regione possiede. E parleremo della chance che rappresenta questa dieta, riconosciuta dall'Unesco nel 2010 e definita dalla Fao come il regime alimentare del futuro, per salvare il pianeta».

