

Spaghetitaliani

Data evento: dal 13-12-2017 al 17-12-2017

**Fondazione FICO e Università Suor Orsola Benincasa insieme per la promozione della Dieta Mediterranea come stile di vita e modello agroalimentare sostenibile
Marino Niola inaugura il ciclo "FICO Mediterranean Lectures" al FICO Eataly World il Parco agroalimentare più grande del mondo**



L'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli è l'unica Università del Mezzogiorno ad essere entrata nel team del FICO Eataly World il Parco agroalimentare più grande del mondo, inaugurato a Bologna poche settimane orsono dal presidente del Consiglio, Paolo Gentiloni.

Con due ettari di campi all'aria aperta, quaranta fabbriche, quaranta luoghi di ristoro, sei aule didattiche, un centro congressi, cinema e teatro la Fabbrica Italiana Contadina (FICO) è nata con l'obiettivo di raccontare e mostrare tutti i giorni al mondo le eccellenze della biodiversità italiana. Con una grande attenzione al profilo educativo e divulgativo della Dieta Mediterranea grazie proprio al partenariato con l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e con il suo MedEatResearch, il primo Centro di ricerca universitario italiano specificamente dedicato agli studi sociali sulla Dieta Mediterranea diretto dagli antropologi Marino Niola ed Elisabetta Moro, membri rispettivamente del Comitato di indirizzo e del Comitato scientifico della Fondazione FICO.

Domani mercoledì 13 Dicembre alle ore 14 sarà proprio Marino Niola ad inaugurare la prima attività scientifica del Parco: il ciclo di lezioni magistrali internazionali FICO Mediterranean Lectures, ideato dalla Fondazione FICO e dall'Università Suor Orsola Benincasa con l'obiettivo di divulgare gli aspetti sociali, economici, antropologici, gastronomici, medici, educativi ed ecologici legati alla Dieta Mediterranea, intesa come stile di vita. "Essere e benessere. La ricetta mediterranea" sarà il tema della lezione inaugurale affidata a Marino Niola in programma con ingresso libero nella sede della Fondazione FICO presso il FICO Eataly World di Bologna (e trasmessa in diretta streaming al Suor Orsola nella Biblioteca Pagliara e sulla pagina web Introdurranno l'incontro il presidente e il segretario generale della Fondazione FICO, Andrea Segrè e Alessandro Bonfiglioli e l'amministratore delegato di Eataly World Tiziana Primori.

Il programma delle lezioni magistrali: ad anni alterni tra Napoli e Bologna

Già nel 2016 il MedEatResearch aveva istituito a Napoli la "Ancel and Margaret Keys Memorial Lecture" per celebrare il sesto anniversario del riconoscimento UNESCO. A partire da quest'anno la Lecture cambia nome e diventa FICO Mediterranean Lecture ed avrà luogo ad anni alterni al FICO di Bologna e all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.

"La Fabbrica Italiana Contadina vuol essere anche un laboratorio di saperi ed un punto di riferimento e di incontro tra quanti studiano e promuovono la cultura del cibo in Italia e all'estero - sottolinea l'amministratore delegato di FICO Eataly World, Tiziana Primori - ed è una grande opportunità poter avviare il progetto delle FICO Mediterranean Lectures per generare, sull'asse di collaborazione con l'Università Suor Orsola Benincasa tra Napoli e Bologna, nuove occasioni di scambio culturale e di relazione tra due delle città simbolo della tradizione enogastronomica italiana e della dieta mediterranea".

Uno stile alimentare che come anticipa Marino Niola "è anche e soprattutto uno stile di vita e di ben-essere perché la grande eredità culturale della Dieta Mediterranea rappresenta una ricetta per vivere insieme, fatta non solo di cibi, ma anche e soprattutto di valori etici e

sociali, di educazione alla sostenibilità, di propensione allo scambio, di disponibilità all'integrazione: insomma la prova generale dell'umanità di domani".

Il MedEatResearch dell'Università Suor Orsola Benincasa è stato riconosciuto dal MIPAAF quale Comunità della Dieta Mediterranea UNESCO nel 2015 e dalla sua fondazione (2012) opera perché la storia della scoperta della Dieta Mediterranea e la cultura culinaria che la contraddistingue diventino un bene comune e stimolino la collaborazione tra i paesi del Mediterraneo.