

FICO MEDITERRANEAN LECTURE

Mercoledì 13 dicembre 2017

Lezioni Magistrali Internazionali
dedicate alla Dieta Mediterranea
come stile di vita e
modello agroalimentare sostenibile



FICO EATALY WORLD

Via Paolo Canali 8, Bologna

Spazio Fondazione FICO (n° 118 sulla mappa)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA



RASSEGNA STAMPA

 **Il ministro
Martina a Fico**
MERCOLEDÌ, alle 14, a
Fico, incontro organizzato
dalla Fondazione
Fico con Marino Niola,
autore con Elisabetta Moro
di "Andare per i luoghi
della dieta mediterranea".
Venerdì, alle 18, il ministro
delle Politiche agricole,
Maurizio Martina,
presenterà il suo libro,
"Dalla terra all'Italia",
alle librerie.coop di Fico.

la Repubblica

Bologna

XIII

la Repubblica

Venerdì
8 dicembre
2017

L'antropologo Marino Niola Mercoledì da Fico

Mercoledì prossimo da Fico alle 14 Marino Niola presenta il libro scritto con Elisabetta Moro "Andare per i luoghi della dieta mediterranea". Con Segrè, Primori, Bonfiglioli

Il ministro Maurizio Martina Venerdì da Fico

Venerdì 15 alle 18 da Fico sarà invece di scena il ministro dell'agricoltura Maurizio Martina col suo libro "Dalla terra all'Italia". Con lui, Gianpiero Calzolari, presidente Fiera

«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 Medeat 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-

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».



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

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».

IL MATTINO

Martedì 12 dicembre 2017
Il Mattino

Primo piano **Napoli** **41**

La lectio

L'integrazione? La realizza a tavola la dieta mediterranea

La conferenza di Niola a Fico sulle nostre ricette più antiche e sulla cultura del «ben-essere»

A Fico, il Parco agroalimentare più grande del mondo con sede a Bologna, sarà l'antropologo Marino Niola, direttore scientifico del MedEtiResearch del Suor Orsola Benincasa, ad inaugurare domani alle 14 il ciclo di lezioni magistrali internazionali «Fico Mediterranean Lectures». «Essere e benessere. La ricetta mediterranea», sarà il tema della conferenza.

Marino Niola

La dieta mediterranea allunga la vita. Regala benessere e aumenta il tasso di felicità. Perché non è solo un modello alimentare fatto di stagionalità, tipicità e biodiversità. Ma è un modo di vivere bello e buono, che rimette in equilibrio l'ambiente e lo sviluppo. È il riscatto delle cucine del Sud snobbate nei decenni scorsi perché retaggio di povertà, calorica ed economica. E adesso assurge a simbolo alimentare di una nuova idea di

economia sostenibile che affonda le sue radici nel passato delle comunità che si affacciano sulle sponde del Mediterraneo. Una sorta di abbondanza frugale che secondo studiosi come Serge Latouche e Andrea Segrè è la sola ricetta in grado di riparare i danni prodotti dalla bulimia consumistica. Da quell'opulenza spalmata come burro sulla vita del cittadino globale, che ha ostruito le coronarie del primo mondo. Appesantito dall'accumulo delle scorie del benessere, da un eccesso di residui non più metabolizzabili. Proprio come le montagne di rifiuti che assediano le nostre città. E per definire questo modello ideale, che non è solo nutrizione ma stile di vita, che due scienziati americani, Ancel Keys e Margaret Haney, hanno inventato l'espressione dieta mediterranea. Che compare per la prima volta nella storia nel 1975 nel libro *Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way* (Mangiare bene e star bene. La ricetta mediterranea) ispirato alla tradizionale sobrietà delle nostre cucine popolari. Senza eccessi, né proteici né calorici. Ma senza demonizzazioni, scomuniche, anatemi. Un'idea del cibo gioviiale e conviviale democratica e sostenibile che ha il suo sim-



bolo planetario nell'arte dei pizzaioli napoletani che in questi giorni l'Unesco ha proclamato patrimonio dell'umanità. Insomma, il modello alimentare mediterraneo è il regime del futuro, quello che fa bene al corpo e all'ambiente, alla fisiologia e all'ecologia. Che non sono separabili. Perché oggi la salute del nostro corpo fosse diventata la cartina di tornasole della salute del pianeta. E viceversa.

Ecco perché abolire «il troppo e il vano» dai nostri piatti ritornando, per quanto è possibile, alle sane abitudini di un tempo, riflette un rapporto rinnovato con i nostri bisogni e desideri. Ma anche una nuova responsabilità verso gli altri, verso la natura e verso le specie viventi. Non a caso non solo i cibi ma le pratiche sociali, l'artigianato, le filiere corte che sono alla base delle nostre eccellenze gastronomiche hanno pesato molto sulla scelta dall'Unesco che nel 2010 ha proclamato la dieta mediterranea patrimonio dell'umanità, proiettandola nel mainstream alimentare del mondo globale. Del resto la dieta mediterranea è globale da sempre. Perché è fatta di mescolanze, di prestiti, incroci, contaminazioni. Del anche il piatto più tradizionale, la più identita-

ria delle tipicità, hanno dentro la taccia dell'altro. Non è un caso che negli ingredienti base delle nostre stromomie vengano da paesi lontani. Sono degli stranieri che ci mettono nel piatto. E guai se non ci fosse nostri spaghetti al pomodoro non avrebbero mai esistito senza l'americanissimo *tomate*, che già tremila anni fa si vendeva in triplo concentrato nelle piazze di Tenochtitlan. Se le mazane non fossero arrivate dall'Oriente le parmigiane ce le sogneremmo. Senza dire delle patate, del peperoncino e del cioccolato. In questo senso la ricetta non è altro che una mescolanza di ingredienti diversi che diviene una sola cosa. Come la «mine maritata» napoletana e l'«olla podrida» spagnola. O ancora, come le verdure alla «scapece». Nome e ricetta sono ispano-partenopei ma all'origine il turco *sikbâg*, e prima ancora l'arabo *iskebech*, che designano una tecnica nordafricana di conservazione in: to di verdure, pesci e carni.

Riflessi di una Mediterranean connection, che abbracciava la tavola politica, le identità e le sensibili tradizioni e le vocazioni. In questo scenario la dieta mediterranea presenta una ricetta per vivere insieme, fatta non solo di cibi, ma anche soprattutto di valori etici e sociali: modelli di convivialità, di educazione allo scambio, di disponibilità all'azione. Insomma la prova generale dell'umanità di domani.