

il Resto del Carlino

Applauditissimo il suo intervento: “La dieta mediterranea – ha detto – è uno stile di vita amico del **clima** e della **salute**, capace di restituire il giusto valore alle tradizioni alimentari e alla solidarietà, una **ricetta per il futuro** a portata di tutti”. Un tema da approfondire, insomma. Il presidente della Fondazione, **Andrea Segré**, ha anticipato che se ne parlerà ancora nel 2018, quando saranno organizzati cicli di incontri ed eventi per affrontare le implicazioni sociali, economiche, antropologiche, gastronomiche, mediche, educative ed ecologiche.

“Sarà un 2018 intenso – ha confermato **Alessandro Bonfiglioli**, direttore generale del Caab e segretario generale della Fondazione Fico – con iniziative che a breve presenteremo e nelle quali contiamo di coinvolgere i cittadini di Bologna, i visitatori di Fico, gli studenti e i ricercatori”.



il Resto del Carlino

Fra i progetti legati alla promozione della dieta mediterranea c'è anche un film, che sarà prodotto da **Andrew Fierberg** e curato dagli esperti **Elisabetta Moro** e **Marino Niola**: una fiction, una storia romantica per raccontare l'eccellenza della cucina italiana attraverso la scoperta di uno stile tramandato nel tempo, fino a diventare patrimonio Unesco.

GALLERY

Fico, tanti vip all'inaugurazione per i bolognesi. Le foto



Fico, cominciano le 'Mediterranean Lectures'

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 Segré**, 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.



le novità per l'agricoltura

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".