
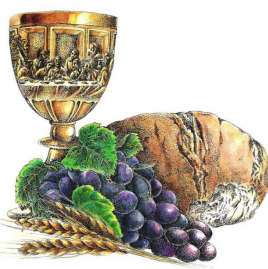


## **TOTEM E TABU': IL CIBO DELLE RELIGIONI**

**PERCHE' IL CRISTIANESIMO E' UNA RELIGIONE ONNIVORA,  
MENTRE L'ISLAM BANDISCE VINO E MAIALE ASSOCIATI A  
SATANA? INTANTO LA TEMPERANZA PREDICATA DA SAN  
PAOLO E' DIVENTATA IL 'MANTRA' DEI DIETOLOGI ...**



**GIOVEDI' 8 FEBBRAIO NE PARLA A FONDAZIONE FICO  
L'ANTROPOLOGA CULTURALE ROSSELLA GALLETTI,  
APPUNTAMENTO ALLE 18 A BOLOGNA, FONDAZIONE FICO  
SPAZIO 118 PARCO EATALY WORLD, INGRESSO LIBERO.**

BOLOGNA – **Totem e tabù, fra religione e nutrizione:** sono tanti gli alimenti vietati, se il Corano associa il vino e il maiale all'azzardo e a Satana, la Bibbia prescrive di bere con moderazione il primo e proibisce il secondo, perchè considerato un animale immondo. Il cristianesimo, invece, non vieta né l'uno né l'altro. Perché, a differenza degli altri due grandi monoteismi, è un regime onnivoro. **Di questi temi converserà a Fondazione FICO giovedì 8 febbraio, alle 18. l'antropologa culturale Rossella Galletti, ricercatrice del MedEatResearch, il Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa. Appuntamento nello spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World con ingresso libero.** L'incontro è proposto nell'ambito del cartellone promosso da Unisob – MedEat Research e dedicato a "Cibi e simboli. Conversazioni tra antropologia, storia e dintorni sulle eccellenze della dieta mediterranea". Info: [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org) Come dice San Paolo, tutto quel che si trova sui banchi del mercato è permesso ai Cristiani. L'unico precetto è la temperanza: ovvero, mangiare di tutto un po'. Oggi il dettato paolino è diventato il mantra della dietologia contemporanea. Rossella Galletti approfondirà le origini di questa indicazione legata non solo alla religione ma anche e soprattutto a una cultura di sana alimentazione.

**Rossella Galletti** studia le identità e le pratiche di distinzione sociale attraverso il consumo alimentare nel contesto delle culture mediterranee. Ha condotto ricerche sulla Dieta Mediterranea presso la University of St. Thomas di Minneapolis. È responsabile didattica del Master in Scienze

Gastronomiche per l'educazione alla dieta mediterranea dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa. Ha pubblicato i saggi: Nuove identità mediterranee e strategie di resistenza culturale. Il fenomeno dei napoletani convertiti all'Islam, Annali 2013-2015 dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2017; A lezione di cucina napoletana. Come i bambini della scuola primaria vengono educati alle culture del cibo nei Quartieri Spagnoli di Napoli, in "Comunicazione punto doc", n. 16, luglio 2017; Seasonality and Resistance Strategies. The Neapolitan Christmas Feast, atti del Convegno internazionale "Food and weather", Sorbonne and Goethe-Institut de Paris, series "MétéoS" delle Editions Hermann, 2015; Il dono di Natale. Scambio e reciprocità nell'ultimo grande potlach contemporaneo, Annali 2011-2012 dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2012.

**Il MedEatResearch, Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa", è diretto dagli antropologi Marino Niola ed Elisabetta Moro.** Il Centro di ricerca studia il patrimonio agroalimentare del Mediterraneo e promuove la valorizzazione dei patrimoni immateriali UNESCO. Inoltre opera, fin dalla sua fondazione nel 2012, per la costruzione di una rete internazionale di collaborazione tra studiosi, insegnanti, imprenditori e istituzioni, finalizzata alla formazione di nuove figure di ricercatori e operatori impegnati nella comunicazione e promozione della Dieta Mediterranea quale straordinaria risorsa culturale e produttiva, che l'UNESCO ha iscritto nella lista del Patrimonio intangibile dell'umanità, la FAO ha indicato quale modello alimentare del futuro e l'OMS propone quale stile di vita sano e sostenibile. Obiettivi del Centro sono la narrazione multimediale delle tradizioni e vocazioni agroalimentari italiane, delle filiere produttive, delle eccellenze, delle tipicità e biodiversità, unita all'indagine socio-antropologica sugli stili di vita, usi e consumi alimentari. Il MedEatResearch è responsabile della Sezione Granai del Mediterraneo del sito [www.granaidellamemoria.it](http://www.granaidellamemoria.it) (Premio Europa Nostra Award 2016), in cui vengono divulgate gratuitamente, in italiano e in inglese, interviste a testimonial eccellenti della Dieta Mediterranea. Tra questi gli scienziati di fama internazionale Jeremiah Stamler ed Henry Blackburn; chef stellati come Alfonso Iaccarino; registi come Ugo Gregoretti e Andrej Končalovskij, nonché altri materiali audiovisivi relativi a questo stile di vita.

**Contatti:** [fondazioneficopress@gmail.com](mailto:fondazioneficopress@gmail.com)  
cell 3922067895 [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)