



## **ALIMENTARE IL FUTURO EVENTI&DIALOGHI INTORNO AL CIBO PER\_CORSI FONDAZIONE FICO 2018**



### **CIBI&SIMBOLI: BUONO COME IL PANE! DA DEMETRA ALLA MADONNA**

**GIOVEDI' 15 FEBBRAIO L'ANTROPOLOGA ELISABETTA MORO CI ACCOMPAGNA ATTRAVERSO UNA AFFASCINANTE STORIA DEL PANE E DEL SUO VALORE SIMBOLICO NELLA CULTURA INTERNAZIONALE, SINO ALLA "FATWA" CHE NEL NOSTRO TEMPO SI E' ABBATTUTA SUI CARBOIDRATI.**



**BOLOGNA** – Nella cultura europea il pane è il simbolo dell'umanità. E' Omero il primo a dirlo, definendo nell'Odissea gli uomini artofagoi, ovvero "mangiatori di pane". E il cristianesimo fa del pane il corpo del dio che diventa uomo e nasce a Betlemme: in ebraico significa "città del pane". Eppure, se il pane è da sempre simbolo della comunità e della condivisione, **la fatwa che oggi si abbatte sui i carboidrati è il segno di un'eclissi della comunità. Ce ne parlerà giovedì 15 febbraio alle 18 a Fondazione FICO** – spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World - l'antropologa e saggista **Elisabetta Moro**, ripercorrendo l'affascinante storia del pane e analizzando le ragioni attuali della sua "demonizzazione". La conversazione, con ingresso aperto alla città, è inserita nel cartellone di **incontri** a cura di **Unisob, Università Suor Orsola Benincasa Napoli – MedEat Research** che esaminerà i cibi-simbolo della Dieta Mediterranea e, a poco a poco, dimostrerà come la pasta, l'olio, il pomodoro, il pane, il vino, le uova e i salumi siano diventati vere e proprie cattedrali gastronomiche, emblemi globali, icone planetarie del Made in Italy alimentare. **Elisabetta Moro, antropologa della società globale, divulgatrice scientifica e membro del Comitato Scientifico della Fondazione FICO**, è professore ordinario di Antropologia culturale all'Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa". È condirettore del MedEatResearch (Centro di ricerca sociale sulla dieta mediterranea) del suo ateneo. Editorialista dei quotidiani «La Stampa», «Il Mattino», «Il Messaggero» e del settimanale svizzero «Il Caffè». Collabora con Rai e La7. Grazie alle sue ricerche, la dieta mediterranea patrimonio UNESCO è diventata un tema mediatico di rilievo. Tra i suoi saggi anche «L'enigma delle sirene. Due corpi un nome» (L'ancora del

Mediterraneo 2009), «La santa e la sirena. Sul mito di fondazione di Napoli» (Imagaenaria 2005). La Comunità Emblematica UNESCO di Pollica/Cilento l'ha nominata Ambasciatrice della Dieta Mediterranea nel Mondo. È membro del comitato scientifico del Museo vivente della dieta mediterranea e del Centro studi dieta mediterranea Angelo Vassallo di Pollica (Salerno).

**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.

**Info:** [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)

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