

**ALIMENTARE IL FUTURO
EVENTI&DIALOGHI INTORNO AL CIBO
PER_CORSI FONDAZIONE FICO 2018**

**L'ALFABETO DELLA DIETA MEDITERRANEA:
L'ANTROPOLOGO MARINO NIOLA RACCONTA L'OLIO, DALLA
VERGINE - LA DEA ATENA – ALL'EXTRAVERGINE.**



**APPUNTAMENTO GIOVEDÌ 22 FEBBRAIO ALLE 18
A BOLOGNA, FONDAZIONE FICO SPAZIO 118
PARCO EATALY WORLD. INGRESSO LIBERO.**



BOLOGNA – Ci voleva una vergine per darci l'extravergine. Così almeno la pensavano i Greci che attribuivano la nascita dell'ulivo ad **Atena**, fondatrice della città simbolo della democrazia occidentale. A spiegare la fortuna simbolica dell'ulivo in tutte le culture mediterranee sono, oltre alle ragioni della dieta e del gusto, le stesse caratteristiche fisiche dell'olio. **Fondazione FICO traccia l'alfabeto della Dieta Mediterranea, insieme all'Università Suor Orsola Benincasa e a MedEat Research: giovedì 22 febbraio** l'antropologo **Marino Niola**, giornalista e divulgatore scientifico, parlerà dunque dell'**olio**, caposaldo di questa salutare filosofia di alimentazione. **Appuntamento alle 18 nella sede della Fondazione, spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World, con ingresso libero. Info: www.fondazionefico.org**

Nella tradizione ebraica il primo seme dell'ulivo sarebbe addirittura caduto dal paradiso terrestre e atterrato sulla tomba di Adamo. Come dire che la storia di questo albero e quella dell'umanità sono la stessa cosa. Il cristianesimo riprende la tradizione ebraica e quella greca, facendo dell'ulivo uno dei suoi simboli centrali, la materia prima dei sacramenti. In realtà a spiegare la fortuna simbolica dell'ulivo in tutte le culture mediterranee sono, oltre alle ragioni della dieta e del gusto, le stesse caratteristiche fisiche dell'olio. In particolare la sua capacità di articolare relazioni tra le cose, e in senso figurato fra le persone. Lega e al tempo stesso impedisce agli ingredienti di attaccarsi e di confondersi. Unisce e insieme divide. Sembra una grande astrazione e invece è l'esperienza quotidiana di chi olia una teglia o unge un ingrediente per farlo scivolare meglio. Insomma l'extravergine serve a dire e condire. Congiunge e disgiunge. Proprio perché unge.

Marino Niola è un antropologo della contemporaneità, divulgatore scientifico e professore ordinario di Antropologia dei Simboli presso l'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa. Editorialista de «La Repubblica», ha una rubrica settimanale sul Venerdì intitolata *Miti d'oggi*. Scrive per D-La Repubblica e per il Nouvel Observateur. È condirettore del MedEatResearch (Centro di ricerca sociale sulla dieta mediterranea) del suo ateneo. Collabora con la RAI e con altre emittenti televisive e radiofoniche italiane e straniere. Tra i suoi libri recenti: *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari* (il Mulino 2015), *Il presente in poche parole* (Bompiani 2016), *Andare per i luoghi della dieta mediterranea*, (con Elisabetta Moro, Il Mulino 2017, Premio Nitti). È Presidente del Comitato di Indirizzo della Fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla sostenibilità di Bologna. La Comunità Emblematica UNESCO di Pollica/Cilento lo ha nominato Ambasciatore 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 (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
cell 3922067895 www.fondazionefico.org