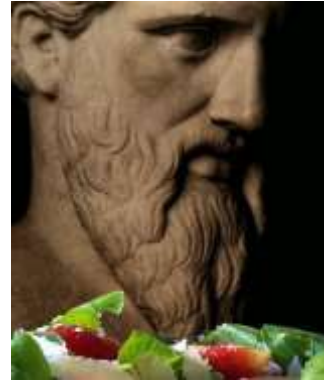


PER_CORSI FONDAZIONE FICO 2018: CIBI&SIMBOLI

**A TAVOLA CON PITAGORA.
VEGETARIANESIMO, VEGANESIMO E ALTRE
OBIEZIONI DI COSCIENZA**

**GIOVEDÌ 15 MARZO A BOLOGNA - FONDAZIONE
FICO L'ANTROPOLOGA **ELISABETTA MORO** CI
ACCOMPAGNA ALLA SCOPERTA DEL PRIMO**

**ILLUSTRE "TEORICO" DEL
VEGETARIANESIMO. NON
SOLO TABELLINE: È FIRMATO DA
PITAGORA IL PRIMO "DECALOGO
DELL'UOMO CHE RINUNCIA ALLE
TENTAZIONI DELLA CARNE.
ORE 17.30, FONDAZIONE FICO -
SPAZIO 118 PARCO EATALY WORLD.**



BOLOGNA – Pane e miele al mattino, verdura fresca la sera. È il teorema di Pitagora, quello meno conosciuto, ma certo non meno importante per l'evoluzione dell'uomo. Una formula alimentare che mette "matematicamente" d'accordo la salute del corpo con la purezza dell'anima. "A tavola con Pitagora. Vegetarianesimo, veganesimo e altre obiezioni di coscienza" titola la suggestiva conversazione dei Per_corsi 2018 di Fondazione FICO affidata all'antropologa Elisabetta Moro, autrice e saggista, condirettrice con Marino Niola di MedEat Research, il Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa. Appuntamento giovedì 15 marzo alle 18 nella sede di Fondazione FICO, spazio 118 del Parco Eataly World, accanto alla Giostra del Futuro. L'incontro rientra nel cartellone "Cibi&Simboli", a cura di MedEat Research – Università Suor Orsola Benincasa. Quello sostenuto da Pitagora era ed è un modo di mangiare eticamente corretto, senza deprecabili spargimenti di sangue: è stato proprio lui il primo teorico del vegetarianesimo. Oltre ad inventare le tabelline Pitagora ha scritto infatti il decalogo dell'uomo che rinuncia alle tentazioni della carne, proponendo un'aritmetica dei consumi che può esserci d'aiuto in un mondo attraversato da tribalismi e integralismi dietetici. Un pianeta diviso tra chi ha troppo e chi ha troppo poco, tra chi ha più fame che cibo e chi ha più cibo che fame. La scelta vegetariana non è solo una questione da dietologi. Sin dall'origine è il controcanto nutrizionale di una filosofia. È una moratoria alimentare proclamata in nome dei diritti del vivente. Oggi i fans della proteina nonviolenta sono in crescita esponenziale. Un po' per ragioni salutiste, un po' per ragioni naturiste il vegetarianesimo, più o meno radicale, è entrato nel paniere del cittadino politically correct. Una sorta di obiezione di coscienza 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 (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

Contatti: press@fondazionefico.org
cell 3922067895 www.fondazionefico.org