



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
SUOR ORSOLA  
BENINCASA

MedEatResearch  
CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA  
DIETA MEDITERRANEA

**ALIMENTARE IL FUTURO  
EVENTI&DIALOGHI INTORNO AL  
CIBO**

**PER\_CORSI FONDAZIONE FICO 2018**



**“LA PASSIONE DEL GRANO. LE RICETTE PASQUALI NEL MEDITERRANEO”:** PIATTI CELEBRI CHE TRASFORMANO LA LITURGIA PASQUALE DEL DOLORE IN UNA FESTA MEDITERRANEA DI PRIMAVERA.



**GIOVEDÌ 22 MARZO NE PARLA A FONDAZIONE FICO L'ANTROPOLOGO MARINO NIOLA.**



**BOLOGNA – “La passione del grano: le ricette Pasquali nel Mediterraneo”.** Un tema suggestivo e al tempo stesso appetitoso ispira l'appuntamento conclusivo del primo ciclo dedicato a **“Cibi e simboli”**, promosso da **Fondazione FICO con Università Suor Orsola Benincasa e MedEatResearch**. Protagonista della conversazione, **giovedì 22 marzo alle 18 a Fondazione FICO** (spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World, accanto alla Giostra del Futuro) sarà **l'antropologo Marino Niola, giornalista e divulgatore scientifico**, che spiega: «“Dorme sepolto in un campo di grano”. Le parole di Fabrizio de André sembrano scritte per quelle divinità delle messi che, nel bacino del Mediterraneo, morivano e rinascevano intorno all'equinozio di primavera. Quando era vietato macinare i chicchi per non schiacciare il corpo del dio che dormiva tra “mille papaveri rossi”. Per celebrare questa passione del grano i popoli del mediterraneo hanno inventato piatti celebri, che trasformano una liturgia del dolore come la Pasqua in una vitalissima sagra della primavera». Nel conto alla rovescia verso le festività, dunque, la lezione di Marino Niola, condirettore del MedEat Research, focalizzerà sugli alimenti di tradizione mediterraneo-pasquale. **L'ingresso è libero info [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)**

**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](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)