



**Venerdì 16 novembre, Giornata Mondiale della Dieta Mediterranea  
Fondazione FICO ore 17.30: FICO MEDITERRANEAN LECTURE 2018**



**Lectio magistralis di Andrea Segrè, presidente  
Fondazione FICO. In diretta streaming dall'Università di  
Napoli "Suor Orsola Benincasa"  
TEMA: "Piramidi & cerchi: la Dieta Mediterranea nella  
geometria dello Stilmedio / Circles & Pyramids: The  
Mediterranean Diet in the "Medium Lifestyle" Geometry.**

**La diretta verrà proiettata anche a Pioppi, Museo vivente della Dieta  
Mediterranea (Pollica-Salerno, palazzo Vinciprova)  
Con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari,  
Forestali e del Turismo, del Ministero dell'Ambiente e con il patrocinio  
della Regione Campania**

BOLOGNA - È dedicata a "Piramidi & cerchi: la Dieta Mediterranea nella geometria dello Stilmedio" la lezione magistrale dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e di Economia circolare all'Università di Trento. **Sarà proposta nella Giornata Mondiale della Dieta Mediterranea, venerdì 16 novembre, alle 17.30 a Napoli – Università Suor Orsola Benincasa, nella Biblioteca Pagliara con diretta streaming su schermo a Fondazione FICO, Bologna e al Museo vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi (Pollica – Salerno), dove questo stile di vita è nato ed è stato codificato. La lezione rientra nel ciclo delle FICO Mediterranean Lectures promosse da Fondazione FICO con il MedEatResearch diretto dai professori Elisabetta Moro e Marino Niola per festeggiare il compleanno del riconoscimento Unesco della dieta mediterranea (16 novembre 2010). Sarà l'occasione per approfondire i valori della Dieta Mediterranea in rapporto ai temi dello "stilmedio", neologismo per le generazioni future legato al rapporto con il cibo e gli stili di vita, introdotto nel libro di Andrea Segrè "Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z" (Mondadori). Com'è noto, la Dieta Mediterranea è patrimonio Unesco dal 2010: intesa come stile di vita non ha confini e quella "Mediterranea" può funzionare anche in versione locale riflettendosi nella piramide universale che alla base colloca gli alimenti da consumare più frequentemente nel corso della settimana -i cereali- risalendo via via fino alla cuspide dei dolci, passando attraverso la frutta, la verdura, la carne, i formaggi, il pesce, il vino. La dieta è una questione di porzioni e di proporzioni, gli alimenti funzionano anche, e a maggior ragione, se sono locali e tradizionali. Ma ciò che funziona veramente è lo stile di vita, i pilastri della piramide alimentare: la relazione, la convivialità, lo stare insieme.**

L'evento è al centro dei festeggiamenti, a Bologna, per il primo anno del Parco agroalimentare più grande del mondo. La "Mediterranean Lecture" è un modo per raccontare in chiave dinamica la Dieta Mediterranea, individuata dalla FAO quale il modello alimentare più ecocompatibile, più sano e alla portata di tutti. Attraverso un ciclo internazionale di lezioni magistrali si affrontano aspetti sociali, economici, antropologici, gastronomici, medici, educativi ed ecologici legati alla Dieta Mediterranea, intesa proprio come stile di vita. «Preliminare è l'inversione di un motto, assai caro alla mia generazione, la generazione X - dice Andrea Segrè - "pensa globale, agisci locale" (*think globally, act locally*). Oggi, invece, per affrontare le sfide di questi nuovi squilibri sono convinto che il detto vada ribaltato: dobbiamo pensare locale e agire globale. È necessario partire dal nostro piccolo per poi trasmettere ciò che funziona su di noi anche agli altri, guardando così al più grande. Perché il nostro stile di vita individuale influenza anche l'ambiente nel quale viviamo: un nostro gesto può produrre milioni di altri gesti. Deve essere questo il motto della generazione Z».

**Fondazione FICO** è l'anima scientifica e divulgativa della **Fabbrica Italiana Contadina - Eataly World**. A un anno dall'inaugurazione produce quotidianamente contenuti, progetti e percorsi legati alla sostenibilità e all'educazione alimentare. In 12 mesi ha organizzato oltre 250 eventi, offrendo oltre 500 ore di formazione gratuita con oltre 40mila presenze in 12 mesi fra incontri, mostre e seminari. Fondazione FICO attraverso le sue iniziative ha messo in rete oltre un centinaio di istituzioni, associazioni, enti e realtà legati alla promozione dell'educazione alimentare e dei valori del cibo: dalla FAO al Ministero dell'Ambiente, dal MedEatResearch alle Università italiane di riferimento. Ha ospitato, fra gli altri, Amber Locke, Joseph Puglisi, Marino Niola, Elisabetta Moro, Antonia Klugmann, Filippo La Mantia, Livia Pomodoro, Marco Malvaldi, Giulia Innocenzi, Vincenzo Balzani e a brevissimo la vincitrice di Bologna Award 2018 Sunita Narain, l'ambientalista indiana inserita dal Time fra le 100 personalità più autorevoli del mondo.

**Il MedEatResearch, il Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa diretto dagli antropologi Marino Niola e Elisabetta Moro**, è l'unica università meridionale partner della fondazione FICO. È stato riconosciuto dal MIPAAFT quale Comunità della Dieta Mediterranea UNESCO nel 2015 e dalla sua fondazione (2012) opera perché la storia della scoperta della dieta mediterranea e la cultura culinaria che la contraddistingue diventino un bene comune e stimolino la collaborazione tra i paesi del Mediterraneo. Nel 2016 il MedEat ha istituito la "Ancel and Margaret Keys Memorial Lecture" di cui la "Fico Mediterranean Lecture" è l'ideale continuazione.

## **PRESS**

[press@fondazionefico.org](mailto:press@fondazionefico.org) [info@fondazionefico.org](mailto:info@fondazionefico.org)