



DECENNALE della **DIETA MEDITERRANEA** **PATRIMONIO** dell'**UMANITÀ UNESCO**

Tavola rotonda virtuale
organizzata dalla Delegazione di Cagliari Castello

Venerdì 18 dicembre 2020 — Ore 18.00



«La dieta mediterranea comprende una serie di competenze, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni concernenti la coltivazione, la raccolta, la pesca, l'allevamento, la conservazione, la cucina e soprattutto la condivisione e consumo di cibo. Mangiare insieme è la base dell'identità culturale e della continuità delle comunità nel bacino Mediterraneo. La dieta mediterranea enfatizza i valori dell'ospitalità, del vicinato, del dialogo interculturale e della creatività e rappresenta un modo di vivere guidato dal rispetto della diversità. Essa svolge un ruolo vitale in spazi culturali, festival e celebrazioni riunendo persone di tutte le età e classi sociali; include l'artigianato e la produzione di contenitori per il trasporto, la conservazione e il consumo di cibo, compresi piatti di ceramica e vetro. Le donne giocano un ruolo fondamentale nella trasmissione delle conoscenze della dieta mediterranea.»

Dichiarazione della Dieta Mediterranea patrimonio immateriale da parte dell'UNESCO, 16 novembre 2010.

A dieci anni di distanza dalla sua dichiarazione, la Dieta Mediterranea continua a rappresentare un punto di riferimento per nutrizionisti e alimentaristi a livello globale. In questo lasso di tempo tale riconoscimento è stato utilizzato più per finalità dietetiche che culturali, perdendo in parte l'originario senso di protezione di un bene immateriale. Pur riconoscendone i vantaggi salutistici, il decennale rappresenta un'occasione per ribadire i concetti di convivialità e tradizione alla base della Dieta Mediterranea, valori che caratterizzano lo scopo associativo dell'Accademia Italiana della Cucina, organizzatrice della tavola rotonda on line.

La cucina è una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese: è il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, diversa da regione a regione, da città a città, da villaggio a villaggio. La cucina racconta chi siamo, riscopre le nostre radici, si evolve con noi, ci rappresenta al di là dei confini. È frutto della tradizione e dell'innovazione e, per questo, da salvaguardare e da tramandare (Dal sito dell'Accademia Italiana della Cucina <https://www.accademiaitalianadellacucina.it/it>)

PROGRAMMA

- 18.00 Saluti del Presidente nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina
dr. Paolo Petroni
- 18.10 Presentazione e moderazione della tavola rotonda on line da parte del Delegato dell'Accademia di Cagliari Castello
dr. Francesco Panu
- 18.15 Inizio Tavola Rotonda.
- Partecipanti e temi trattati**
- Gli alimenti del Mediterraneo fra mitologia e storia**
Prof. Attilio Mastino, Rettore emerito Università di Sassari
- La DM patrimonio immateriale dell'Umanità**
Prof. Elisa Ascione, Università di Perugia, antropologa dell'alimentazione
- La DM paradigma nutrizionale del terzo millennio**
Prof. Elisabetta Bernardi, Università di Bari, RAI Superquark
- Dalla Piramide al Tempio della DM**
Prof. Giuseppe Pulina, Università di Sassari e Accademico della Cucina Italiana, Cagliari Castello
- DM e obesità crescente in Italia: dove abbiamo sbagliato?**
Dr. Stefano Pintus, dirigente medico Chirurgia Bariatrica, Ospedale Brotzu, Cagliari
- Sostenibilità economica e sociale della DM**
Avv. Pierpaolo Murgia, Accademico della Cucina italiana, Cagliari Castello
- Dieta mediterranea e cucina della tradizione**
Ing. Aldo Vanini, Accademico della Cucina italiana, Cagliari Castello
- L'arrivo dei prodotti americani**
Dr.ssa Silvana Chiesa, Direttrice del Centro Studi della Lombardia dell'Accademia Italiana della Cucina
- 19.15 Domande e osservazioni
- 19.45 Conclusioni
- 20.00 Chiusura del seminario on line

INFORMAZIONI GENERALI

Per partecipare al webinar è necessario iscriversi tramite la scheda di iscrizione

<https://forms.gle/WyovVu1AhQso1VPF7>

L'iscrizione è gratuita.



Il webinar verrà trasmesso attraverso la piattaforma ZOOM, una volta registrati riceverete la mail con le istruzioni per il collegamento.

Per informazioni
martinamilia@kassiopeagroup.com

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Kassiopea
group

Via San Tommaso D'Aquino, 20 - 09134 Cagliari
Tel. 070 651242 | Fax 070 656263
martinamilia@kassiopeagroup.com | www.kassiopeagroup.com

 [kassiopeagroup](https://www.facebook.com/kassiopeagroup)  [kassiopeagroup](https://www.instagram.com/kassiopeagroup)