



# 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 rappresentano 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. Roberto Moroni**, Direttore Chirurgia Bariatrica, Ospedale Brozzu, 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

Ore 19:15 Domande e osservazioni.

Ore 19:45 Conclusioni

Ore 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](mailto:martinamilia@kassiopeagroup.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

**Kassiopea**  
group

Via San Tommaso D'Aquino, 20 - 09134 Cagliari  
Tel. 070 651242 | Fax 070 656263  
[martinamilia@kassiopeagroup.com](mailto:martinamilia@kassiopeagroup.com) | [www.kassiopeagroup.com](http://www.kassiopeagroup.com)

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