



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

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)