



# 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.accademialitalianadellacucina.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](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



kassiopeagroup