



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA
"LA SAPIENZA"

29 SETTEMBRE - 1 OTTOBRE 2005



2005

ANNO DEL **MEDITERRANEO**



CON IL PATROCINIO DELLA
RAPPRESENTANZA IN ITALIA
DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Celebrazioni Ufficiali Italiane per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2005
"AGRICOLTURA E DIALOGO FRA CULTURE"



L'Università di Roma "La Sapienza" ospita due incontri sulla cultura alimentare mediterranea. L'evento si svolge nell'ambito delle celebrazioni per il *2005 Anno del Mediterraneo*.

Gli argomenti in discussione mirano a una maggiore consapevolezza del valore del *cibo* e a promuovere l'attenzione sul Decennale della Dichiarazione di Barcellona.

La finalità dell'evento internazionale è il rafforzamento della comprensione reciproca, della coesione sociale, dello sviluppo sostenibile e della sicurezza alimentare nel Mediterraneo.

Come attività culturale è allestito il padiglione espositivo *Mangiando l'Arte*. La manifestazione si conclude con un gala coreo-evento, presso l'Accademia Nazionale di Danza, per un'azione comune sulla dieta, l'attività fisica e la salute, come auspicato dalla Commissione Europea.

Patrocinio
Ministero della Salute

Rappresentanza in Italia della Commissione Europea

Comune di Roma - Assessorato delle Politiche Educative e Scolastiche

CONFERENZA INTERNAZIONALE

LA TRADIZIONE ALIMENTARE NELLE RELIGIONI MONOTEISTICHE DEL MEDITERRANEO

29 - 30 SETTEMBRE 2005
Aula Magna,
Università di Roma "La Sapienza"

Organizzato da
Istituto di Scienza dell'Alimentazione,
Università di Roma "La Sapienza"

Sotto l'Alto Patronato del
Presidente della Repubblica

Patrocinio
Ministero degli Affari Esteri

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Rappresentanza in Italia della Commissione
Europea

3° FORUM EURO MEDITERRANEO

DIALOGHI TRA LE CIVILTÀ E I POPOLI DEL MEDITERRANEO: LE CULTURE ALIMENTARI

30 SETTEMBRE / 1 OTTOBRE 2005
Aula Magna,
Università di Roma "La Sapienza"

Organizzato da
Istituto di Scienza dell'Alimentazione, Università
di Roma "La Sapienza"
Fondazione Universitas Italica
Rete EuroMediterranea sulle Culture Alimentari

PADIGLIONE ESPOSITIVO

MANGIANDO L'ARTE

29 SETTEMBRE / 1 OTTOBRE 2005
Atrio Aula Magna,
Università di Roma "La Sapienza"

GALA COREO EVENTO

1 Ottobre 2005 ore 20,00
Accademia Nazionale di Danza

in collaborazione con
Accademia Nazionale di Danza
Plexus International



Università degli Studi di Roma "La Sapienza"
Istituto di Scienza dell'Alimentazione

Con il Patrocinio

Ministero della Salute

Rappresentanza in Italia
della Commissione Europea

Comune di Roma - Assessorato delle
Politiche Educative e Scolastiche

29-30 Settembre 2005

Aula Magna

Università di Roma "La Sapienza"

Conferenza Internazionale

**LA TRADIZIONE ALIMENTARE
NELLE RELIGIONI
MONOTEISTICHE
DEL MEDITERRANEO**

Attraverso il dialogo sulle tradizioni alimentari contenute nelle "Scritture" delle religioni monoteistiche Ebraismo, Cristianesimo e Islam possono scaturire nuovi momenti di incontro.

La Conferenza Internazionale ha l'obiettivo di rafforzare la comprensione reciproca, la coesione sociale e l'integrazione interculturale, sensibilizzando l'opinione pubblica al diritto per ciascun essere umano di alimentarsi secondo la propria tradizione. L'iniziativa prenderà anche in esame i problemi legati all'applicazione pratica delle diverse regole alimentari religiose nella ristorazione collettiva.

CIBO E CULTURA

"Prese il pane, lo spezzò e lo distribuì ai suoi discepoli" ... Il pane, un alimento comune, diventa un oggetto rituale! L'offerta del pane diviene un gesto che assume un significato che va "oltre la nutrizione", diventa un rito al di fuori del tempo e dello spazio: la condivisione del pane acquista la valenza sacra della condivisione del Verbo!

Le Scritture riportano numerosi esempi in cui il cibo è metafora di vita spirituale, o simbolo del Trascendente; un cibo, quindi, che non nutre solo il corpo, ma anche la mente.

Il percorso a ritroso nel tempo alla ricerca del cibo comune è, a sua volta, un viaggio tra culture e religioni che condividono la stessa origine geografica. Ritrovare modelli comuni nel comportamento alimentare aiuta ad abbattere la diffidenza che è molto più insidiosa della diversità culturale.

L'alimentazione porta con sé una dimensione antropologica complessa e antica, che vede la relazione uomo e alimento dipendente da fattori ambientali, culturali e religiosi.

Tra le diverse civiltà che si affacciano sul *Mare Nostrum*, troviamo cibi e preparazioni alimentari rappresentativi di una radice comune. Il frumento, la vite e l'olivo non sono solo "frutto della terra e del lavoro dell'uomo", ma fanno parte anche della cultura alimentare mediterranea e dell'iconografia religiosa.

REGOLE ALIMENTARI NELLE TRADIZIONI SCRITTE DELLE RELIGIONI MONOTEISTICHE MEDITERRANEE

Nell'Ebraismo le regole alimentari scaturiscono dal testo sacro del Pentateuco e dalla elaborazione dei testi della tradizione ebraica e vengono rispettate da ciascun credente sino a confondersi ed intersecarsi con la stessa religiosità. L'insieme di queste regole (cashrut) rappresenta la guida non solo per il consumo diretto, ma anche per la produzione e la trasformazione dei cibi ed il termine casher viene dato agli alimenti solo se conformi a queste regole.

Similmente, l'Islam è pervaso da un'idea di sacralità del comportamento che accompagna le azioni del vivere quotidiano e tra queste anche l'alimentazione. La descrizione di taluni rituali, quale la macellazione (halal), ha la finalità di rendere sacro questo intervento. La cultura islamica non considera il mangiar carne come un atto naturale, ma piuttosto come un'esigenza alimentare che nulla toglie alla consapevolezza dell'uccisione di un altro essere vivente.

Per il Cristianesimo, l'alimentazione è più integrata nella vita sociale e non ha la sola finalità di soddisfare l'esigenza fisiologica, cioè lo scopo di nutrire l'organismo, ma rappresenta anche un momento di relazione e di scambio con il prossimo. Il Nuovo Testamento non contiene delle vere e proprie regole alimentari e raccomanda solo di non mangiare la carne di animali morti per soffocamento o sacrificati agli idoli. Altre pratiche quali ad esempio l'astensione dalle carni il venerdì, il digiuno quaresimale e alla vigilia di talune festività non derivano da tradizione scritta.

STILE DI VITA MEDITERRANEO E GLOBALIZZAZIONE DEL MERCATO

L'attuale organizzazione della società impone nuove regole e propone nuovi modelli alimentari. La rapidità delle comunicazioni e la forza mediatica della pubblicità condizionano il costume alimentare.

L'elevato sviluppo tecnologico dei Paesi più ricchi sta orientando i processi di trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari verso la globalizzazione, determinando così uno sviluppo diseguale nel mondo. Questo fenomeno sta interessando sempre

più il consumo alimentare, migliorandone la sicurezza ma rendendolo più vulnerabile dalle nuove dinamiche del mercato. Questa evoluzione del sistema porta verso stili di vita che tendono ad orientare il consumo alimentare verso nuove abitudini.

Su questo contesto, la recente migrazione di popolazioni appartenenti a diverse culture e religioni ha posto nuovi problemi alla ristorazione collettiva; in particolare quella scolastica ove i bambini meritano maggiori attenzioni nell'acquisizione di abitudini alimentari, in armonia con il loro sviluppo cognitivo e culturale. Il tempo del pasto a scuola potrebbe essere integrato da un percorso formativo ed educativo orientato al rispetto delle diversità culturali dei bambini e delle tradizioni del paese in cui si vive.

Se qualcosa del nostro passato mediterraneo sta scomparendo, significa che stiamo perdendo una parte della nostra cultura, perciò bisogna diventare consapevoli per scoprire le radici comuni e difendersi dall'omologazione globale. La conoscenza del nostro passato è dunque condizione necessaria per una "comunione" tra i popoli del Mediterraneo e una valutazione critica del presente.

COMITATO SCIENTIFICO

Raimondo Cagiano de Azevedo
*Presidente del Consiglio Universitario per le
Relazioni Internazionali,
Università di Roma "La Sapienza"*

Giorgio Calabrese
*Vice Presidente del Consiglio Scientifico
Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti
e la Nutrizione*

Carlo Cannella
*Direttore dell'Istituto di Scienza
dell'Alimentazione,
Università di Roma "La Sapienza"*

Vincenzo D'Adamo
*Rettore Cappella,
Università di Roma "La Sapienza"*

Segreteria Scientifica
Valeria del Balzo, Silvia Meucci,
Pietro Morini, Maria Pia Muli,
Hassan Reda Raad, Giovanni Terracina.
Coordinamento: Sandro Dernini

PROGRAMMA

Conferenza Internazionale
LA TRADIZIONE ALIMENTARE
NELLE RELIGIONI MONOTEISTICHE
DEL MEDITERRANEO

AULA MAGNA

GIOVEDÌ, 29 SETTEMBRE 2005

- 9.00 Benvenuto

Renato Guarini
Rettore Università di Roma "La Sapienza"

Raimondo Cagianò de Azevedo
*Presidente Consiglio Universitario
per le Relazioni Internazionali
Università di Roma "La Sapienza"*

Carlo Cannella
*Direttore Istituto di Scienza dell'Alimentazione
Università di Roma "La Sapienza"*

- 10.00 Interventi d'apertura

Renato Volante
*Osservatore Permanente Santa Sede
presso la FAO*

Amos Luzzato
Presidente Unione Comunità Ebraiche Italiane

Mohamed Nur Dachan
Presidente Unione Comunità Islamiche Italiane

- 11.45 Cibo e Cultura

Giorgio Calabrese
*Vice Presidente Consiglio Scientifico Istituto
Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*

Marco Maria Olivetti
*Preside Facoltà di Filosofia
Università di Roma "La Sapienza"*

Salvatore Bono
*Presidente Società Internazionale degli Storici del
Mediterraneo*

David Meghnagi
Università di Roma III

Yahya Pallavicini
*Vice Presidente CO.RE.IS (Comunità Religiosa
Islamica) Italiana*

Vincenzo Buonomo
Pontificia Università Lateranense

Aldo Mariani Costantini
*Presidente Onorario Società Italiana
di Nutrizione Umana*

Salvatore Cuffaro
Presidente Regione Sicilia

- 15.00 Regole Alimentari
nelle Tradizioni Scritte delle
Religioni Monoteiste Mediterranee

Modera:

Vincenzo D'Adamo
Rettore, Cappella Università di Roma "La Sapienza"

Riccardo Di Segni
Rabbino capo Comunità Ebraica di Roma

Jean Louis Ska
Istituto Biblico Roma

Khaled Fouad Allam
Università di Trieste

Daniele Garrone
Decano Facoltà Valdese di Roma

Iuvenalie Ionascu
Archimandrita Rettore Chiesa S. G.Cassiano Roma

VENERDÌ, 30 SETTEMBRE 2005

- 9.00 Presentazione del CIISCAM
*Centro Interuniversitario
Internazionale di Studi sulle
Culture Alimentari Mediterranee*

Carlo Cannella
*Direttore Istituto di Scienza dell'Alimentazione
Università di Roma "La Sapienza"*

Lluís Serra Majem
*Direttore Dipartimento Scienze Cliniche
Università di Las Palmas de Gran Canaria*

- 9.30 Stile di vita Mediterraneo
e Globalizzazione del Mercato

Moderata:

Giorgio Calabrese
Autorità Europea sulla Sicurezza Alimentare

Romano Marabelli
*Direttore Generale della Sanità Veterinaria
e degli Alimenti, Ministero della Sanità*

Mario Mancini
Università "Federico II" di Napoli

Elliot Berry
*Direttore, Braun School of Public Health, Hebrew
University*

Lilia Zaouali
CIRCE Sorbonne Paris III

Salvatore Magazzù
DG SANCO, Commissione Europea

Krasid Tontisirin
*Direttore Divisione Nutrizione e Alimentazione
FAO*

Rappresentante
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Dario Cartabellotta
Dirigente Assessorato Agricoltura Regione Sicilia

Fabrizio Marzano
Presidente UNAPROA

Paolo Bedoni
Presidente Coldiretti

- 13.00 Intervento di Chiusura

Luigi Frati
*Pro Rettore Vicario e Preside 1° Facoltà di Medicina
e Chirurgia Università di Roma "La Sapienza"*



Università degli Studi di Roma
"La Sapienza"
Istituto di Scienza dell'Alimentazione



Fondazione Universitas Italica

Rete EuroMediterranea
sulle Culture Alimentari

Con la collaborazione tecnica-scientifica



CIHEAM-Istituto Agronomico
Mediterraneo di Bari

ICAF International Commission
Anthropology on Food,
Sezione Italiana

IN OCCASIONE DEL DECENNALE
DELLA DICHIARAZIONE DI BARCELLONA

3^o Forum
EuroMediterraneo

DIALOGHI TRA
LE CIVILTÀ E I POPOLI
DEL MEDITERRANEO:
LE CULTURE ALIMENTARI

30 Settembre - 1 Ottobre 2005
Aula Magna
Università di Roma "La Sapienza"

Sotto l'Alto Patronato del
Presidente della Repubblica

Patrocinio
Ministero degli Affari Esteri

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Rappresentanza in Italia della Commissione
Europea



E U R O M E D

A seguito delle riflessioni avviate con la Conferenza Internazionale "La Tradizione Alimentare nelle Religioni Monoteistiche del Mediterraneo", il 3° Forum EuroMediterraneo sulle Culture Alimentari si prefigge di mettere in risalto la dimensione centrale e la valenza strategica trasversale del "cibo" nella Dichiarazione di Barcellona, in occasione della revisione delle azioni future del Partenariato EuroMediterraneo, che si terrà a Barcellona, nel Novembre 2005, nello Straordinario Incontro di Alto Livello per il 10° anniversario del Partenariato.

Nel Mediterraneo è radicata una diffusa consapevolezza della dimensione sociale, culturale, umana ed economica del "cibo", comune a tutti i popoli e civiltà mediterranee. L'alimentazione può rappresentare un terreno d'incontro, di dialogo e di scambio, molto efficace per l'importanza culturale ed economica che riveste in ogni singola regione del Mediterraneo.

Le culture alimentari mediterranee e la Dieta Mediterranea sono una rilevante risorsa non ancora pienamente utilizzata nell'ambito del Partenariato EuroMediterraneo per un effettivo sviluppo rurale sostenibile e per il raggiungimento di un più diffuso "well being" (benessere), individuale e collettivo, in tutti i paesi del Mediterraneo.

Il 3° Forum EuroMediterraneo si propone, in direzione anche della creazione nel 2010 dell'Area EuroMediterranea di Libero Scambio, di incoraggiare un dialogo critico tra tutti i partecipanti sulla necessità strategica di concordare una posizione comune sulla "Dieta Mediterranea" e sui suoi "benefici". Il suo scopo è di promuovere l'avvio di una azione comune per cercare di difendere dalla crescente erosione il patrimonio culturale alimentare mediterraneo e rafforzare congiuntamente i sistemi agro-alimentari di tutti i Paesi del Mediterraneo e la sicurezza alimentare nell'intera area.

Dai recenti studi sull'impatto alla sostenibilità (Sustainable Impact Assessment) dell'Area EuroMediterranea di Libero Scambio e della Strategia Mediterranea sullo Sviluppo Sostenibile è previsto un peggioramento delle abitudini alimentari mediterranee.

Il 3° Forum vuole trovare una sinergia, *nel trionfo cibo, well being e arte*, per l'avvio del progetto della Rete EuroMediterranea sulle Culture Alimentari, rivolto a rivitalizzare le capacità locali legate alla diversità del patrimonio delle culture alimentari mediterranee e proteggerle dall'erosione progressiva.

La Fondazione Universitas Italica, in tale contesto operativo, presenta il progetto di creazione in Calabria, a S. Pietro a Maida, del Centro Internazionale per la Valorizzazione delle Diversità Alimentari Culturali Mediterranee.

La Rete EuroMed inoltre intende facilitare l'avvio di progetti educativi e formativi rivolti alle giovani generazioni che sono nei Paesi del Mediterraneo la maggioranza della popolazione.

Lo scenario globale nel quale si colloca la complessa realtà del Mediterraneo, con le sue problematiche interdipendenti, richiede un ripensamento transettoriale capace di esprimere un nuovo paradigma di riferimento per il Mediterraneo.

Il processo creativo derivante dall'interazione tra l'arte e la scienza, unito allo strumento comunicativo del "dialogo informale", rappresenta l'approccio metodologico del Forum, che affronta la diversità degli interessi e che vuole trovare il modo per migliorare il *well being* di tutti i "cittadini" del Mediterraneo.

OBIETTIVI DEL 3° FORUM

1. Sostenere la dimensione centrale e il valore strategico trasversale del "cibo" attraverso la Dichiarazione di Barcellona in direzione dello sviluppo futuro del Partenariato EuroMediterraneo.
2. Rafforzare, in direzione della creazione nel 2010 dell'Area EuroMediterranea di Libero Scambio, il dialogo sulla sicurezza alimentare.
3. Proporre la cultura alimentare mediterranea con le sue molteplici diversità come fattore multifunzionale primario per lo sviluppo rurale sostenibile del Mediterraneo.
4. Rivitalizzare le capacità locali per ridurre la crescente erosione del patrimonio culturale alimentare mediterraneo.
5. Concordare una posizione comune sulla "Dieta Mediterranea" e i suoi "benefici", per una equa condivisione nell'intera area del Mediterraneo.
6. Identificare i progetti per l'avvio operativo della Rete EuroMediterranea sulle Culture Alimentari.
7. Consolidare il progetto del Forum sulle Culture Alimentari come una iniziativa permanente EuroMediterranea.
8. Contribuire a diffondere le finalità e gli sviluppi della Dichiarazione di Barcellona e del Partenariato EuroMediterraneo.

COMITATO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE

Ziad Abdeen

Direttore, Al-Quds Nutrition and Health Research Institute, Al-Quds University, Abu Deis, West Bank, Palestina

Francoise Aubaile-Sallenave

CNRS-Museo Nazionale di Storia Naturale, Parigi

Qasem Bassan

Direttore, Health Promotion and Protection Directorate, Ministero della Sanità, Amman

Nino Battistini

Università di Modena e Reggio Emilia

Elliot Berry

Direttore, Hadassah Braun School of Public Health; Hebrew University, Gerusalemme

Rekia Belahsen

Chouaib Doukkali University, El Jadida, Marocco

Giorgio Calabrese

Vice Presidente, Comitato Scientifico dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma; Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, Parma

Carlo Cannella

Direttore, Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza"

Igor De Garine

Direttore Emeritus, CNRS, Lasseube, Francia

Carlo De Marco

Professore Emeritus, Dipartimento di Scienze Biochimiche, Università di Roma "La Sapienza"

Aldo Di Biagio

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma

Vicenzo Fersino

CIHEAM - Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

Joseph Fontano

Accademia Nazionale di Danza Istituto d'Alta Cultura, Roma

Luca Fornari

Ministero degli Affari Esteri, Roma

Mario Giacotti

Presidente, Fondazione Universitas Italica, S.Pietro a Maida, Catanzaro

Denis Lairon

Direttore, Human Nutrition Laboratory, UMR 476 INSERM/1260 INRA, Marsiglia

Cosimo Lacirignola

Direttore, CIHEAM - Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

Aicha Lemtouni

Istituto Agronomico e Veterinario Hassan II, Rabat

E. Xavier Medina

Coordinatore, Culture Mediterranee, Istituto Europeo del Mediterraneo, Barcellona

Amer E. Megri

Preside, School of Agriculture, University of Faleh, Tripoli

Edoardo Mollica

Università del Mediterraneo Reggio Calabria

Andrea Panayides

Presidente, Education Reform Association, Cyprus

Gulden Pekcan

Direttore, Community Nutrition Division, Hacettepe University, Ankara

Giuseppe Rotilio

Presidente, Società Italiana di Biochimica, Roma

Luis Serra Majem

*Presidente, Fondazione per l'Avanzamento della Dieta Mediterranea, Barcellona
Direttore, Dipartimento di Scienze Cliniche, Università di Las Palmas de Gran Canaria*

Safaa E. Tawfik

Istituto Nazionale di Nutrizione, Giza, il Cairo

Vito Teti

Direttore, Centro di Antropologia e Letterature Mediterranee, Università della Calabria, Cosenza

Antonia Trichopoulou

National and Kapodistrian University of Athens, Atene

Maria Manuela Valagao

Istituto Nazionale Investigazioni Agrarie, Lisbona

Coordinatore:

Sandro Dernini

*Presidente, Plexus International Forum Onlus, Cagliari
Coordinatore, EuroMediterranean Network on Food Cultures, Roma*

PROGRAMMA

3° Forum Euro-Mediterraneo
DIALOGHI TRA LE CIVILTÀ E
I POPOLI DEL MEDITERRANEO:
LE CULTURE ALIMENTARI
AULA MAGNA

VENERDÌ, 30 SETTEMBRE 2005

• 15.00 Benvenuto

Carlo Cannella
*Direttore, Istituto di Scienza dell'Alimentazione,
Università "La Sapienza"*

Mario Giancotti
Presidente, Fondazione Universitas Italica

Sandro Dernini
Coordinatore, Rete EuroMed. Culture Alimentari

• 15.30 L'Erosione del Patrimonio Culturale Alimentare Mediterraneo

Moderano:
Vito Teti
*Direttore Centro di Antropologia e Letterature
Mediterranee, Università della Calabria, Cosenza*

Xavier Medina
*Coordinatore Culture Mediterranee, Istituto
Europeo dell'Mediterraneo, Barcellona*

Francoise Aubaile-Sallenave
CNRS-Museo Nazionale di Storia Naturale, Parigi

Partecipano:
Igor De Garine
Direttore Emerito, CNRS, Lasseube, Francia

Valeria Fagiani
Assogal Calabria Catanzaro

Guido Sodano
Saiagricola

Amer El-Fitouri Megri
*Preside, Facoltà di Agraria
Università di El Faleh, Tripoli*

• 17.00 Un Approccio Creativo per Rivalizzare il Well Being nel Mediterraneo

Moderano:
Edoardo Mollica
Università del Mediterraneo, Reggio Calabria

Clara Abatecola
*Dipartimento Affari Regionali, Presidenza del
Consiglio dei Ministri*

Aicha Lemtouni
Institut Agronomique et Veterinaire Hassan II, Rabat

Partecipano:
Joseph Fontano
Accademia Nazionale di Danza, Roma

Nino Battistini
Università di Modena e Reggio Emilia

Safaa E. Tawfik
National Institute of Nutrition, Giza, Il Cairo

Andrea Panayides
Presidente, Education Reform Association, Cyprus

Saverio Avveduto
Presidente, U.N.L.A. Roma

Franco Meloni
*Centro Interdipartimentale Well Being,
Università di Cagliari*

Davide Cassi
Università di Parma

Joan Reguant Aleix
Presidente, ICOMOS-Andorra

Micco Licastro
Presidente Institute for Italian American Experience

SABATO, 1 OTTOBRE 2005

• 9.00 Verso la Creazione nel 2010 dell'Area Euromediterranea di Libero Scambio

Luca Fornari
Ministero degli Affari Esteri, Roma

Cosimo Lacirignola
Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

- 9.45: **La Necessità Strategica di una Posizione Comune sulla "Dieta Mediterranea"**

Moderano:
Carlo Cannella
Università di Roma "La Sapienza"

Luis Serra Majem
Università di Las Palmas

Antonia Trichopoulou
Università di Atene

Partecipano:
Antoni Plasencia *Direttore Generale, Dipartimento Salute Pubblica, Regione Catalogna*

Ziad Abdeen
Direttore, Nutrition Research Institute, Al Quds University, West Bank

Qasem Bassam
Direttore Health Promotion and Protection, Ministero della Sanità, Amman

Denis Lairon
INRA, Marsiglia

Gulden Pekcan
Direttore Community Nutrition Division, Hacettepe University, Ankara

Rekia Belahsen
Chouaib Doukkali University, El Jadida, Marocco

Giuseppe Rotilio
Presidente Società Italiana di Biochimica

Elliot Berry
Direttore, Braun School of Public Health, Hebrew University, Gerusalemme

- 12,15: **Il Ruolo delle Culture Alimentari nel Futuro Partenariato EuroMediterraneo**

PierVirgilio Dastoli
Direttore Rappresentanza in Italia Commissione Europea

Giorgio Calabrese
Autorità Europea sulla Sicurezza Alimentare

Sandro Dernini
Coordinatore 3° Forum EuroMed

Federico Vecchioni
Presidente Confagricoltura

Agazio Loiero
Presidente Regione Calabria

Gianni Alemanno
Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

AULA DI BIOCHIMICA

- 15.00 **Proposta per un Piano d'Azione**

Aldo Di Biaggio
Ministero Politiche Agricole e Forestali

Vincenzo Fersino
CIHEAM Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

Francesco De Grano
Regione Calabria

- 16.00 **Approvazione del Documento Finale**

ACCADEMIA NAZIONALE DI DANZA

- 20.00: **Gala Coreo-Evento "Mangiando Arte"**

Padiglione espositivo

MANGIANDO L'ARTE

29 Settembre/ 1 Ottobre 2005

ATRIO AULA MAGNA



Il padiglione espositivo è realizzato, attraverso una mostra d'arte curata da Plexus International, come un viaggio informativo nella Dichiarazione di Barcellona, le tematiche della Giornata Mondiale dell'Alimentazione salubrità dello stile di vita della Dieta Mediterranea e i tipici alimenti italiani www.piramideitaliana.it.

Mangiando l'Arte, con la collaborazione del prof. Joseph Fontano dell'Accademia Nazionale di Danza, intende portare un fattivo contributo in direzione di quanto richiamato dalla Commissione Europea per un'azione comune sulla dieta, l'attività fisica e la salute.

All'interno sarà operativa *l'Arca del Well Being*, un progetto multimediale online d'arte, scienza e tecnologia, ideato da Plexus International Forum Onlus e dedicato alla salvaguardia del well being e del patrimonio culturale e alimentare mediterraneo dalla diffusa erosione.

L'impianto informatico permetterà al pubblico di navigare in rete attraverso siti di approfondimento e renderà accessibili in tempo reale le immagini dell'evento e i documenti tematici dei lavori.

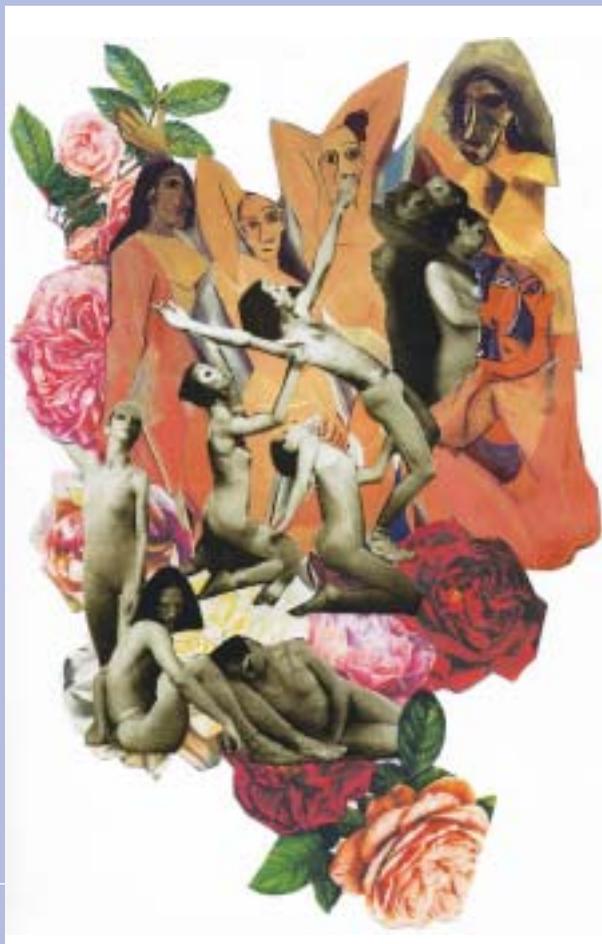
L'Arca del Well Being fu presentata dall'Institute for the Italian American Experience e da Plexus International al Palazzo dell'Esposizioni di Roma in occasione di *Eating Art/Get the Best from Your Food/Food for All*, evento parallelo al Vertice Mondiale dell'Alimentazione del 1996

La mostra presenta opere di: Hadassah Berry, Fabrizio Bertuccioli, Marcello Brizzi, Carlo Antonio Borghi, Bruno Canova, Eleonora del Brocco, Nino De Luca, Antonello Dessi, Angelo Falciano, Roberto Maria Federici, Franco Ferrari, Venera Finocchiaro, Marco Fioramanti, Giorgio Fiume, Nicola Froggio Francica, Valerio Immi, Volker Klein, Monica Lisi, Ferdinando Lopez, Roberto Marino, Franco Massimo, Luisa Mazzullo, Vito Miroballi, Raffaello Paiella, PierPaolo Pianigiani, Reinardt Pfinst, Yoshinori Sakai, Anna Saba, Lillo Santoro, Simona Sarti, Fabrizio Serangeli, Micaela Serino; impianto web a cura di Ernesto Stalkern.

A conclusione un Gala Coreo-Evento a cura di Joseph Fontano si terrà presso l'Accademia Nazionale di Danza, diretta da Margherita Parrilla.

GALA COREO-EVENTO

Sabato 1 Ottobre 2005, ore 20,00
Accademia Nazionale di Danza
Largo Arrigo VII, 5 (colle Aventino) Roma



Artwork di Luca Di Paolo

Senza Fili coreografato da Joseph Fontano con la partecipazione degli allievi dell'Accademia Nazionale di Danza, Luca Di Paolo, Maria Grazia Lanzafame, Federica Cananà, Noemi Valente, Maria Grazia Sarli, Francesca La Cava, Nicoletta Massignani, Mirko Dimartino, Monica Vitolo, Alessandra Di Segni, Caterina Rago, Flaminio Galluzzo, Assunta Lanzafame. Si ringrazia Massimo Manna.

L'Anello Mancante di Giancarlo Schiaffini. *Erosions and Renaissance, 3° Atto*, installazioni, opere e performances a cura di Plexus International www.plexusforum.net. Inoltre saranno presentate le opere virtuali degli artisti che hanno partecipato, con lo scopo di attirare l'attenzione sulle molteplici forme di erosioni in forte avanzamento in tutto il mondo.

Il proseguimento dell'evento avverrà a bordo dell'*Arca del Well Being* a New York il 10 dicembre 2005, in occasione della *Giornata Internazionale dei Diritti Umani* e a Barcellona, l'8 Marzo 2006, in occasione del *VI Congresso Internazionale sulla Dieta Mediterranea*.

DVD *Joseph Fontano in Action* realizzato da Cometa Produzioni Cine TV in collaborazione con Scenamobile.

CIISCAM

Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee

L'istituendo Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee (CIISCAM) nasce come progetto interdisciplinare tra l'Università di Roma "La Sapienza" e le Università della Tuscia (Viterbo), di Modena e Reggio Emilia, di Parma, della Calabria e di Las Palmas de Gran Canaria (Spagna).

Il Centro ha la finalità di promuovere l'identificazione del cibo come mezzo di scambio tra i popoli e di salvaguardare e valorizzare le culture alimentari mediterranee. Tali finalità vengono identificate come risorse indispensabili per il miglioramento della sicurezza alimentare nel Mediterraneo e il raggiungimento di un *nutritional well being*.

Il CIISCAM, con sede amministrativa presso l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione dell'Università di Roma "La Sapienza", si prefigge di:

1. promuovere e coordinare la ricerca nel settore della scienza dell'alimentazione con particolare attenzione alla Cultura Alimentare Mediterranea e all'approfondimento del confronto con le altre culture alimentari presenti nel mondo;

2. favorire lo scambio di informazioni fra enti di ricerca, istituzioni culturali, consorzi ed imprese che operano nel settore, sia nell'ambito nazionale che internazionale;
3. stimolare le iniziative di divulgazione scientifica e di collaborazione interdisciplinare;
4. attivare accordi di collaborazione con altri gruppi di ricercatori.

Il CIISCAM si propone di approfondire le conoscenze sulla "dieta mediterranea" e sulla sua evoluzione nel tempo per allargare il dialogo tra culture diverse che hanno nell'alimentazione una radice comune.

Il Centro intende realizzare un insieme di competenze che renda operativa la continuità d'intervento nello studio della "dieta mediterranea" e che rappresenti anche un raccordo stabile con i molteplici aspetti in cui si articola il sistema alimentare.

Il CIISCAM opererà come struttura interdisciplinare e multiculturale di collegamento tra le istituzioni afferenti con lo scopo di promuovere una rete interuniversitaria aperta alla collaborazione con enti di ricerca, con il sistema alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, etc.) e con le agenzie internazionali delle Nazioni Unite.

SEGRETERIA SCIENTIFICA



Università di Roma "La Sapienza"
Istituto di Scienza dell'Alimentazione
Piazzale Aldo Moro, 5, 00185 Roma
Tel: +39 06.49910996, 06.49910107

Fax: +39 06.49910699

e-mail: sandro.dernini@uniroma1.it

sito web: w3.uniroma1.it/scialim/mediterraneo.html

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



Viale Gorizia, 24c, 00198 Roma

Tel: +39 06.97605610

Fax: +39 06 97605650

e-mail: info@fasiweb.com

CON LA COLLABORAZIONE



FONDAZIONE
UNIVERSITAS ITALICA

LINGUA UFFICIALE

La lingua ufficiale dell' Evento è l'Italiano.

È prevista la traduzione simultanea in inglese.

REGISTRAZIONE

La partecipazione è aperta a tutti gli interessati.

Il modulo di registrazione è disponibile sul sito

w3.uniroma1.it/scialim,

e dovrà essere inviato alla Segreteria Organizzativa
entro il 23 settembre.

SEDE E DATA

L'evento si terrà dal 29 Settembre al 1 Ottobre 2005
presso l'Aula Magna dell'Università di Roma "La Sapienza",
Città Universitaria, P.le Aldo Moro 5, Roma 00185

COORDINAMENTO GENERALE

Dr. Sandro Dernini,

*Coordinatore Rete EuroMediterranea
sulle Culture Alimentari*

Email s.dernini@tiscali.it

Tel. +39 06.49910162 • Fax: +39 06.49910699

Ufficio Stampa e Comunicazione

Università di Roma "La Sapienza"

Tel. +39 06 49910035/897 • Fax +39 06 49910399

E-mail: uffsta@uniroma1.it

Redazione pannelli piramide italiana:

Dr. Elisabetta Bernardi, Dr. Valeria del Balzo,

Dr. Silvia Meucci,

Dr. Maria Pia Muli, Dr. Laura Piombo,

Dr. Alessandra Scanu

Coreo pannelli di Luca Di Paolo

Impianto informatico: Glis Communications

Catering: Le Bon Ton

Art director: Daniele Comelli

CON IL CONTRIBUTO ECONOMICO



promotore della campagna



finanziata con il contributo di



I cinque colori del benessere.

