



VENERDÌ CULTURALI

Venerdì 20/04/2018

INGRESSO LIBERO

FIDAF Via Livenza, 6 (traversa di Via Po)

dalle ore 17.00 alle 19.00

Dall' Oro del Mediterraneo a "OLEA", il primo Ecomuseo diffuso dell'Impero Romano

L'oro del Mediterraneo. L'Olio d'oliva, l'ulivo e il suo piccolo frutto possiedono una straordinaria storia millenaria. Questo olio è molto più di un alimento, sia pure con eccezionali proprietà terapeutiche e salutistiche: le sue valenze letterarie, artistiche, culturali e i suoi significati sacri, simbolici e religiosi ne fanno uno degli archetipi del Mediterraneo. La presenza vetusta dell'olea europaea ha disegnato il paesaggio culturale del Bacino del Mediterraneo contribuendo a creare una vera Civiltà dell'Ulivo. L'olio che rappresenta il cardine principale della Dieta Mediterranea, è dal 2010 Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, è il risultato di un percorso secolare di scambi, acquisizioni e adattamenti transnazionali, oltreché frutto di una serie di abilità, conoscenze e tradizioni volte a coltivare e trasformare un semplice vegetale in un alimento versatile e multivalente per la cucina, la tavola e la salute.

Roma vanta luoghi unici al mondo testimoniati da una miriade di reperti eccezionali - come le anfore- che raccontano la storia affascinante dell'olio nell'Antichità, poco conosciuta e ancor meno valorizzata. OLEA, il primo ecoMuseo diffuso dell'Olio di Oliva nell'Impero Romano, rappresenta un esclusivo progetto innovativo per la valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale, materiale e immateriale che mira a interconnettere in modo efficace turismo, storia, tecnologia, cultura, arte e filiera agroalimentare. Questo sistema di rete si propone di creare un originale "ecomuseo diffuso" dell'olio d'oliva di incisivo appeal, assicurando un collegamento virtuoso tra spazi, esperienze e realtà, portando un valore aggiunto all'insieme attraverso l'uso di specifiche tecnologie multilingue e di una piattaforma multimediale.

June di Schino

Ha conseguito la Laurea in Scienze Economiche (honours) presso la London School of Economics, la Laurea in Scienze Sociali presso l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi, il Dottorato in Storia Medioevale presso Università "La Sapienza" di Roma e il Master in Studi Europei presso l'Istituto Alcide De Gasperi di Roma. È studiosa della storia dell'alimentazione e si dedica alla ricerca, allo studio, all'insegnamento e alla valorizzazione dei molteplici aspetti della materia. Si dedica con passione alla ricerca ed ha portato alla luce diversi manoscritti inediti. Autrice di pubblicazioni scientifiche, ha vinto numerosi premi letterari. Organizza mostre in Italia e all'estero (tra cui l'Expo Universale di Siviglia), convegni, eventi e banchetti evocativi. È Presidente di DIOMEDA, Centro Studi Ricerche e Progettazione - Roma.

Programma



Con il patrocinio di

