



con il patrocinio di  
**mipaaf**  
ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali

in collaborazione con  
**CONAF**  
Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali  
**M.Th.I.**  
Music Theatre International  
International Association of Music Theatre Artists

presentano



**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

Comunicato stampa

... novembre 2020

Si svolgerà martedì 24 novembre, ore 14:30, l'evento digitale "Virtù, i 100 ingredienti della dieta sostenibile", per educare al concetto di sostenibilità alimentare e per promuovere la dieta mediterranea in tutti i suoi aspetti

## Virtù, arti e scienza per promuovere la sostenibilità alimentare e la dieta mediterranea

*"Purtroppo l'attenzione per questa dieta – dichiara Andrea Sonnino, Presidente FIDAF, Federazione Italiana Dottori Agronomi e Forestali – è in calo in molte fasce della popolazione, a causa delle nuove abitudini alimentari e, soprattutto, sociali. Il consumo consapevole darebbe invece una grande mano alla sostenibilità ambientale, economica e sociale"*

Si svolgerà **martedì 24 novembre, ore 14:30** sulla piattaforma GoToWebinar® e in diretta streaming sulla pagina Facebook, l'evento digitale "**Virtù, i 100 ingredienti della dieta sostenibile**", per condividere il concetto di sostenibilità alimentare e per promuovere la dieta mediterranea in tutti i suoi aspetti, ambientali, nutritivi, sociali ed economici. L'appuntamento è organizzato dalla **FIDAF, Federazione Italiana Dottori Agronomi e Forestali**, con la collaborazione della **Music Theatre International – M.Th.I.** e del **CONAF, Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali**, e con il patrocinio del **MIPAFAF, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**.

**L'APPUNTAMENTO** - *"Il progetto – spiega Andrea Sonnino, Presidente FIDAF - cerca di creare consapevolezza attorno ai concetti della sostenibilità e del consumo corretto degli alimenti, puntando a un approccio multidisciplinare da un punto di vista non soltanto scientifico, ma anche culturale e sociale, con varie contaminazioni artistiche. Con Virtù, quindi, ricerca, scienza e linguaggi artistici s'incontrano per condividere con il pubblico il concetto di dieta sostenibile"*.

Gli interventi scientifici dell'evento digitale, a cui parteciperanno illustri relatori, saranno articolati in cinque aree tematiche: ambiente, salute, società, alimentazione e consumo. Ciascuna di queste aree sarà introdotta dal video di una performance artistica (illustrazione - teatro - danza/mimo - illusionismo - musica) che si legherà alla tematica trattata ed esplosa dagli interventi dei relatori che interverranno. I contributi artistici vedono impegnati l'illustratrice Paola Francabandiera, gli attori Tomaso Thellung e Diana Forlani, i performer Fratelli Maniglio (Fabio e Luca), l'illusionista Luca Maria Casella e il musicista Nando Citarella, per la direzione artistica di Paola Sarcina. Esteso e di qualità il panel dei relatori.

**LE VIRTU' TERAMANE** - Il nome del progetto si ispira alle "Virtù Teramane", piatto tradizionale abruzzese preparato con circa 100 ingredienti diversi, immolati sull'altare della primavera sopraggiunta, e condiviso con vicini e parenti in occasione del 'Primo Maggio'.

La caratteristica nella preparazione di questo piatto è che ogni ingrediente viene cucinato e preparato uno ad uno separatamente. S'innescia qui un andamento rotante che riprende i temi dell'economia circolare dove ogni elemento ritorna, ogni ingrediente non si annulla ma conserva la sua essenza. Allo stesso modo anche questo progetto Virtù vuole fondere ingredienti di scienza, di letteratura, di arti visive e performative, per realizzare un messaggio da condividere con il pubblico.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di



technical partner



media partner





**QUANDO L'ALIMENTAZIONE SI DICE SOSTENIBILE** - Un'alimentazione sostenibile prevede il consumo di cibo a bassa impronta in termini di uso di suolo e di risorse idriche impiegate, basse emissioni di carbonio ed azoto, attento alla conservazione della biodiversità e degli ecosistemi, equo, accessibile a tutti, ricco in cibi locali, che rispetti la tradizione, la cultura e i fabbisogni nutrizionali.

La dieta mediterranea, per sua natura, è un esempio di dieta sostenibile: si basa sulla prevalenza di frutta e verdura, nonché di grassi vegetali, di cui soprattutto l'olio extravergine d'oliva, ma anche su legumi e carne bianca. Tra i suoi principi essenziali la varietà, la stagionalità e la freschezza dei prodotti e la loro territorialità. Un grande beneficio è la riduzione del rischio di incorrere in problemi cardiovascolari, di obesità e diabete. Un altro aspetto importante di questa dieta, da non sottovalutare, è anche la convivialità, un'importanza sociale che rende il pasto anche un momento di gioia e di scambio culturale. Ma un grande beneficio anche per l'ambiente: la dieta mediterranea stimola una produzione agricola attenta alla biodiversità e all'uso equilibrato delle risorse naturali.

*"Purtroppo l'attenzione per questa dieta – conclude Andrea Sonnino – è in calo in molte fasce della popolazione, a causa delle nuove abitudini alimentari e, soprattutto, sociali. A risentirne sono soprattutto i più giovani, più legati al pasto consumato in pochi minuti, tra una corsa e una mail.. Purtroppo nel mondo c'è un grosso incremento consumistico di alimenti di origine animale, soprattutto di carne rossa, di prodotti lavorati industrialmente e di alimenti con un maggior contenuto di grassi e zuccheri. Non viene dato invece il giusto posto a legumi, frutta e verdura".*

**I RISCHI DI UNA ALIMENTAZIONE ERRATA** - Secondo i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità sono due miliardi le persone in sovrappeso, ossia con un indice di massa corporea superiore a 25. Di questi circa 500 milioni sono obesi, ossia con indice superiore a 30. Mentre i bambini sotto i 5 anni in sovrappeso sono 41 milioni. L'obesità nel mondo causa circa 3 milioni di morti ogni anno. E, tra l'altro, crea problemi cardiocircolatori e di diabete, aumenta il rischio di cancro e quello di demenza senile. Un fenomeno, quello dell'obesità, sempre più in crescita, e che coinvolge non solo i Paesi principalmente industrializzati, ma anche quelli in via di sviluppo.

#### NOTA BENE!

La registrazione sulla piattaforma GoToWebinar® potrà essere effettuata su

<https://attendee.gotowebinar.com/register/3176435627168095243>

Al termine dell'iscrizione verrà inviata una e-mail di conferma con le informazioni su come partecipare al Webinar.

Si raccomanda di seguire le istruzioni per la verifica dei requisiti di sistema.

**Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali verranno riconosciuti 0,50 CFP.**

**Non sarà possibile ottenere il riconoscimento dei CFP per gli utenti collegati da dispositivi mobili.**

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di



technical partner



media partner



CRONACA DIRETTA  
ACCENDIAMO L'INFORMAZIONE