

TAVOLA ROTONDA

Il valore delle biodiversità agroalimentari tra eticità dei consumi ed economie della sostenibilità

Introduce e coordina

Ernesto Di Renzo – Università di Roma Tor Vergata

Relazionano

Marta Bonafoni – Regione Lazio

Silvano Falocco – Ecosistemi

Carlo Hausmann – Azienda Speciale Agro Camera

Caterina Lorenzi – Università di Roma Tor Vergata

Franco Salvatori – Università di Roma Tor Vergata

Paola Sarcina – Cerealia Festival

Salvatore Stingo – Agricoltura Capodarco

TEMA TRATTATO

Discutere dei temi del rapporto tra gli uomini e il cibo in una ricorrenza in cui in tutto il mondo si celebra la **Giornata della biodiversità** rappresenta un atto riflessivo di importante significato e presa di consapevolezza. Un atto riflessivo che coinvolge approcci trasversali e tematiche interrelate che spaziano dalla valorizzazione delle identità locali al bisogno di conservazione dell'ambiente e delle sue risorse naturali; dal recupero delle specie vegetali, agronomiche e animali in via di estinzione, alla salvaguardia di esperienze gustative relegate ai margini del mangiare quotidiano. È inoltre un atto riflessivo che, ponendosi all'incrocio tra fattori nutrizionali, ecologici, geografici, antropologici e politici richiede chiavi di lettura multiprospettiche e interdisciplinari.

Parlare di biodiversità agroalimentare, infatti, se da una parte implica conoscere il modo in cui le popolazioni locali mantengono vivo l'uso di varietà alimentari ritenute minori, sotto-utilizzate o prive di un sostanziale valore nutrizionale ed economico, dall'altra significa immaginarne una loro concreta possibilità di ricollocazione nelle diete e nelle pratiche diffuse di mercato. Se da una parte significa assecondare il recupero *a tavola* di prodotti ad elevata compatibilità ecologica, dall'altra vuol dire mobilitare gli sforzi della comunità nazionale ed internazionale verso la conservazione del patrimonio genetico a più forte rischio di estinzione. Se da una parte significa perseguire strategie di sviluppo integrato dei sistemi agricoli locali, dall'altra vuol dire incentivare le politiche di reintegro delle aree più arretrate e periferiche dell'ecumene. Se da una parte, inoltre, significa attuare il recupero di saperi gastronomici fortemente territorializzati e culturalmente non omologati, dall'altra vuol dire riscoprire anche gli usi funzionali e "nutraceutici" di molti elementi della biodiversità alimentare tramandati dall'empirismo e dalla tradizione orale. Non ultimi quelli che compongono la cosiddetta "dieta mediterranea", i cui indici di qualità nutrizionale possono diventare un elemento dinamico per una cultura gastronomica che rifiuta di essere dimenticata o retrocessa al rango di relitto folklorico.

OBIETTIVI PERSEGUITI

L'incontro mira a riflettere sul modo in cui i prodotti della biodiversità, del Lazio e dell'intero territorio nazionale, si prestino a perseguire progetti di valorizzazione enogastronomica di tipo etico, salutistico ed eco-sostenibile, nonché di recupero consapevole di una memoria del cibo a elevato valore identitario e culturale.

DATA E LUOGO DI SVOLGIMENTO

Martedì 22 maggio 2018, ore 18

Fattoria Sociale "Tenuta della Mistica",

via Tenuta della Mistica, Roma - georeferenziazione al link <https://her.is/2wIDvb9>

ORGANIZZAZIONE

Università di Roma Tor Vergata - Master in "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche"
Agricoltura Capodarco

Agro Camera - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma.

Cerealia Festival

**AL TERMINE DELLA TAVOLA ROTONDA AGRICOLTURA CAPODARCO OFFRIRÀ' UNA DEGUSTAZIONE DI
PRODOTTI ENOGASTROMICI ISPIRATI ALLA BIODIVERSITA' DEL TERRITORIO**