

Affrontare il discorso della biodiversità alimentare implica la presa in esame di molteplici tematiche tra loro interconnesse che spaziano dalla valorizzazione delle radici socio-identitarie delle comunità 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 dell'esperienza quotidiana. È inoltre un discorso che, ponendosi all'incrocio tra fattori nutrizionali, culturali, ecologici, geografici, etnobotanici, sollecita letture di tipo trasversale che conducono a svariate chiavi interpretative e sfaccettature di significato.

Parlare di biodiversità, infatti, se da una parte implica conoscere il modo in cui le popolazioni locali mantengono vivo l'uso di varietà alimentari ritenute minori, sottoutilizzate o prive di un sostanziale valore nutrizionale ed economico, dall'altra significa immaginarne una loro concreta possibilità di collocazione nelle diete e nelle pratiche diffuse di mercato. Se da una parte significa assecondare il recupero sulle tavole 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 (vedi le 1700 banche del germoplasma fino ad ora create).

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.

In occasione delle celebrazioni dell'anno mondiale della biodiversità questi ed altri importanti nuclei tematici costituiranno gli ambiti di riflessione di un convegno che mira a promuovere la consapevolezza del valore multi-dimensionale della biodiversità e l'esigenza di un approccio scientifico di tipo interdisciplinare che ne rifletta la complessità di contenuti.



Comitato Scientifico
Lazzaro Rino Caputo • Antonino De Lorenzo
Ernesto Di Renzo • Stefano Padulosi
Franco Salvatori

Facoltà di Lettere e Filosofia
 Università di Roma Tor Vergata
 Via Columbia 1, 00141 Roma



Convegno interdisciplinare di studi
FOODSCAPES
AND NEWRURALITY

*Il recupero delle biodiversità alimentari
 nella salvaguardia delle culture locali*

Martedì 16 novembre 2010 – ore 10
AUDITORIUM "ENNIO MORRICONE"
 Facoltà di Lettere e Filosofia
 Università degli Studi di Roma Tor Vergata



10.00	Saluti di apertura Lazzaro Rino Caputo (Preside Facoltà di Lettere e Filosofia)
10.15	Inizio dei lavori <i>Foodscapes, biodiversità e pratiche alimentari tra modernità e neo-ruralità e tra globale e locale</i> Introduce e coordina: Franco Salvatori (Società Geografica Italiana) Intervengono: Annalisa Cicerchia (ISAE) <i>Il gusto per le biodiversità tra creatività e tradizione</i> Antonino De Lorenzo, Laura Di Renzo (Università di Roma Tor Vergata) <i>Biodiversità e food print: da Bernardino Telesio alla Dieta Mediterranea Italiana di riferimento</i> Sandro Dernini (FAO) <i>Biodiversità e diete sostenibili: uniti contro la fame</i> Ernesto Di Renzo (Università di Roma Tor Vergata) <i>Le pratiche fitoalimurgiche fra tradizionalità e tradizionalismi alimentari.</i> <i>Il “case study” di Oratino (CB)</i> Pablo Eyzaguirre (Bioversity International) <i>Building on agricultural biodiversity to restore healthy food systems and food sovereignty</i> Giuseppe Maiani (INRAN) <i>Prodotti tipici, biodiversità e dieta Mediterranea</i> Giovanni Pelino, Gabriella Stefania Scippa (Università del Molise) <i>Conservazione delle risorse agro-alimentari del Molise: il ruolo del Giardino della Flora Appenninica e della Banca del Germoplasma del Molise</i>
13.00	Lunch <i>Degustazione di prodotti tipici del territorio offerti dal comune di Genzano</i>
14.30	Tavola rotonda <i>La biodiversità nel Lazio tra tradizione gastronomica, aspetti nutrizionali e pratiche valorizzative del territorio</i> Coordina Ernesto Di Renzo Università di Roma Tor Vergata Discutono Nicolò Costa Università di Roma Tor Vergata Laura Di Renzo Università di Roma Tor Vergata Paolo Giuntarelli Fondazione Bioparco Roma Stella Iezzi Università di Roma Tor Vergata Carlo Hausmann Azienda Romana Mercati Mariano Mampieri ARSIAL Carlo Valle Comune di Genzano Oretta Zanini De Vita Storiedicucina.it
16.30	Concerto - Reading <i>Sinergia di parola e linguaggio musicale per unirsi alla lotta contro la fame nel mondo. A favore della campagna “1billionhungry”</i> Violino Anyla Kraja Ambasciatrice FAO di buona volontà Pianoforte Fatma Spahiu Voce recitante Angela Ceruti Programma: F. Schubert , Sonata D 385 <i>Allegro moderato, Andante, Minuetto Allegro, Allegro</i> A. Dvorák , Romantische Stücke J. Massenet , Thaïs J. Williams , Schindler's list A. Gashi , Geraldina F. Chopin , Notturmo in do# minore H. Wieniawski , Mazurka Ingresso libero Un miliardo o poco meno di persone affamate . Ogni 6 secondi muore un bambino. È successo ieri e succede anche oggi. Attraverso autori quali Etty Hillesum, Dickinson, N. Daishonin, Gabriela Mistral, Wen Yiduo e musiche di Schubert, Massenet, Schindler's list di Williams e Chopin, vogliamo far emergere la capacità di provare compassione, non nel senso pietistico, ma nella sua accezione più fattiva e di valore: togliere la sofferenza. Anyla Kraja , violinista albanese di fama internazionale, ambasciatrice Fao di buona volontà, vincitrice del Premio Ciociaria 2004, da anni sostiene attraverso la sua arte la lotta contro la fame nel mondo. Al pianoforte Fatma Spahiu , voce recitante Angela Ceruti . Il pubblico sarà inoltre invitato a firmare per sostenere la sensibilizzazione mondiale che la FAO, nella campagna “1billionhungry” , rivolge ai governi chiamati a sostenere il diritto di tutti ad accedere al cibo!