

Mi Cibo Sostenibile

In breve

Il Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale, Formazione e Società e il Dipartimento di Studi Letterari, Filosofici e Storia dell'Arte organizzano un'iniziativa, a carattere divulgativo, dal titolo *Mi cibo sostenibile*, dedicata al tema dell'alimentazione sostenibile. L'iniziativa si inserisce nel Festival della Sostenibilità, che si terrà in molti atenei italiani, dal 22 maggio al 7 giugno, coordinato dall'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS).

I contenuti

La finalità di *Mi cibo Sostenibile* è quella di offrire ai partecipanti momenti di approfondimento sulla tematica dello sviluppo sostenibile, attraverso la chiave di lettura del cibo, declinato attraverso diversi punti di vista disciplinari tra cui quelli storici, letterari, geografici, giuridici, ecologici e biologici. Si vuole lavorare sui contenuti espositivi attraverso due binari paralleli: uno riguarda il tema dello sviluppo sostenibile, descritto da agenzie intergovernative e argomentato, con numerosi studi, dalle comunità accademiche di tutto il mondo; l'altro annoda il tema dello sviluppo sostenibile con quello dell'alimentazione attraverso riflessioni che conducono a ricercare, su scala locale, pratiche e processi realmente a portata di mano dei cittadini.

Le attività

Sono previste le seguenti attività:

1. **Dibattiti.** Sono previsti tre dibattiti nello stile del *talk show*, in



cui un giornalista dialoga con gli ospiti e stimola la partecipazione del pubblico.

2. **Laboratori aperti.** L'evento offre l'opportunità di aprire al pubblico laboratori della macroarea di Lettere per avvicinare i cittadini alle ricerche collegabili ai temi dell'alimentazione sostenibile.
3. **Esposizioni e percorsi su temi di ricerca.** Verrà allestita un'area prossima alla piazzetta della macroarea e alcune aule, per posizionare mostre ed esposizioni interattive.
4. **Lecture di testi.** Una selezione di brani, tratti da letteratura classica, testi scientifici, documenti internazionali, ecc., saranno letti da studenti posizionati in punti strategici dell'area interessata dalla manifestazione.
5. **Attività di educazione ambientale.** L'associazione culturale G.Eco, nata nel 2009 presso i laboratori di Ecologia dell'Università "Tor Vergata", proporrà attività di educazione ambientale rivolte principalmente a bambini e ragazzi.
6. **Esposizione di prodotti alimentari.** L'Agenzia regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio presenterà i propri prodotti nel corso di una degustazione.
7. **Proiezione di documentari.**

Programma

Piazzetta Macroarea di Lettere e Filosofia
Via Columbia, 1 - Roma
mercoledì 31 maggio 2017

ore 15.00-15.45

Saluti istituzionali

Claudio Franchini, *Prorettore vicario*

Virginia Raggi, *Sindaca di Roma (da confermare)*

Emore Paoli, *Direttore del Dipartimento di studi letterari, filosofici e di storia dell'arte*

Franco Salvatori, *Direttore del Dipartimento di storia, patrimonio culturale, formazione e società*

Marina Formica, *coordinatrice della struttura di raccordo della Macroarea di lettere e filosofia*

Presentazione della manifestazione

Caterina Lorenzi

Coordina la manifestazione

Pietro Greco

Inaugurazione Mostre

Spazio antistante aule T12a (rossa) e T12b (verde)

“A caccia della tipicità”

a cura di Sandra Leonardi e Francesca Spagnuolo

Spazio antistante segreteria didattica

PARTNER



MAIN MEDIA PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



“Facce da Pane”

coordinamento di Ernesto Di Renzo

mostra realizzata da ACLI-Roma

introducono Ernesto Di Renzo e Lidia Borzi

dalle ore 16.00 alle 17.30 (attività in parallelo)

“Laboratori e Percorsi di Ricerca”

Piano -1 edificio A, Laboratorio di Archeologia

Il cibo nella storia

a cura di Mario Federico Rolfo, Katia F. Achino, Letizia Silvestri, Francesca Cortese (Paleontologia); Donatella Gentili, Emanuela Rascaglia, Damiano Portarena (Etruscologia); Marcella Pisani, Paolo Masci, Roberto Zimmardi (Archeologia greca e romana); Alessandra Serra e Alessia Chiappini (Numismatica); Alessandra Molinari, Giorgio Rascaglia, Paola Orecchioni, Sara Fusello (Archeologia medievale)

Piano -1 edificio A Centro di Ricerca PaTer e
Laboratorio Geocartografico

*Comunità Ospitali e Albergo di Comunità. L'Addar
Community Hotel di Betlemme*

a cura di Simone Bozzato, Andrea De Staso e
Pierluigi Magistri

Aula T32

*La dieta di Roma antica e la sostenibilità del suo
impero*

a cura di Federico De Romanis, Olga Rickards,
Cristina Martinez, Flavio De Angelis

Aula T23a

Esiste il cibo ecosostenibile?

PARTNER



MAIN MEDIA PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

a cura di Caterina Lorenzi, Flavia Bartocconi,
Massimo Regoli e con l'intervento di Antonio
Marturano, Giovanna Giurlanda e Orsolina
Iermano

Aula T28

*Cucinare con le nonne: tradizione e nutraceutica per
la sostenibilità economica e ambientale e per la
salute*

a cura di Francesca Dragotto, Laura Di Renzo e
Paola Gualtieri

Aula T30

Sostenibilità post-metropolitana. I mercati urbani

a cura di Marina Faccioli, Giorgia Di Rosa,
Tiziano Gasbarro e Lydia Postiglione

Aula T31

*Banchetto letterario. L'inclusione sociale attraverso
il cibo*

a cura di Cristiana Lardo, Florinda Nardi e
Fabio Pierangeli, Laboratorio di Lettura e
scrittura, Laboratorio integrato e Laboratorio
scritture letterarie per le scene dello spettacolo
(Milla)

Aula T12B (verde)

*Didattica del cibo: abbattere i confini disciplinari
per comprendere il mondo che ci circonda*

a cura di Fabrizio Comparelli e Sonia Miele
dell'Istituto superiore Lombardo Radice

Aula "Cinema"

Un viaggio fra cibo, cinema e sostenibilità

a cura di Fabrizio Natalini con proiezione di
"Così mangiavano – Gli italiani, la tavola, i
film" (2016), un documentario prodotto da Rai

PARTNER

enel UniCredit Unipol

WIND 3

MAIN MEDIA PARTNER

Rai

MEDIA PARTNER

la Repubblica TGR

CON LA COLLABORAZIONE DI

CONI Laterza 2gorà sky CINEMA HD

CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Movie, diretto da Giancarlo Rolandi

Prato antistante parcheggio interno
Il cibo collega l'uomo agli ecosistemi naturali
attività di educazione ambientale per bambini
e ragazzi a cura dell'Associazione Gruppo
didattica dell'Ecologia (G.Eco) e con
l'intervento di Cecilia Formiconi.
Le attività si protrarranno fino alle ore 20.00

dalle 17,30 alle 20,30
“Dibattiti”

Piazzetta Macroarea di Lettere e Filosofia
ore 17.30

Cibo e “storie”

intervengono

Ernesto Di Renzo, Laura Federici, Daniela
Felisini, Donatella Gentili
letture di Miriam Polli

ore 18.15

Cibo e responsabilità

intervengono

Emilio Baccharini, Desara Duka, Cinzia Forni,
Massimo Minicelli, Federica Mucci,
Elisabetta Strickland
letture di Silvia Manciatì

ore 19.00

Cibo, luoghi e vocazioni

intervengono

Leopoldo Cacciani, Antonella Canini, Carlo

PARTNER

enel UniCredit Unipol

WIND 3

MAIN MEDIA PARTNER

Rai

MEDIA PARTNER

la Repubblica TGR

CON LA COLLABORAZIONE DI

CONI LaterzAgorà sky CINEMA HD

CON IL CONTRIBUTO DEL  MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Hausmann, Emore Paoli, Antonio Rosati,
Franco Salvatori e Diego Scipioni
letture di Daniela Iuppa

ore 19.45

Cibo, Roma e sostenibilità

Intervengono

Assessorato Sostenibilità Ambientale del
Comune di Roma, Consorzio Asso
Bioplastiche, AMA, Cooperativa
compostaggio, Forum del III settore del
Lazio, COOP

dalle ore 20.30
“Evento conviviale”

grazie al supporto di



Degustazione sostenibile

offerta dall’Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio

Buffet sostenibile

in collaborazione tra la Scuola IPPSAR
nell’ambito di un progetto di Alternanza
Scuola Lavoro

PARTNER



MAIN MEDIA PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI

