

Quando il cibo porta al dialogo e alla pace.
Expo 28 ottobre 2015, conclusione del progetto al cluster Biomediterraneo
Con una ricetta dello Chef Pietro D'Agostino dedicata all'Università Telematica San Raffaele Roma

Il prossimo 28 ottobre, all'interno di Expo Milano 2015, presso il cluster Biomediterraneo, si terrà la conferenza stampa di conclusione del progetto denominato "Percorso di avvicinamento al dialogo ed alla pace", presentato lo scorso 11 giugno in occasione del "National Day di Santa Sede".

La conferenza, dal titolo "**Luce, Bontà, Dolcezza**" si svolgerà alle ore 10.00 alla presenza di Dario Cartabellotta, Direttore generale del cluster, del Prof. Benedetto Lo Piccolo dell'Università degli Studi di Palermo e della Prof.ssa Fiorella Guadagni dell'Università Telematica San Raffaele Roma e sarà coordinata da Carola Parano, docente di Legislazione agroalimentare internazionale dell'Università Telematica San Raffaele Roma.

L'occasione è utile per presentare il contenuto del progetto riguardante la riscoperta di sapori e tradizioni enogastronomiche antiche del Mediterraneo, nel quale "*la luce*" sarà simbolicamente rappresentata dai vini "Grillo" (vitigno autoctono siciliano) e "Cerasuolo di Vittoria" (unico d.o.c.g. in Sicilia), la "*bontà*" dall'uso della farina antica siciliana "Tumminia", la "*dolcezza*" dalla crema alla nocciola "Nutella", donata al progetto dalla Ferrero, da spalmare sul pane antico.

Tra gli ospiti, il contributo del Prof. Lo Piccolo permetterà di inquadrare antropologicamente le tradizioni ed i prodotti siciliani nel contesto dei popoli del Mediterraneo da promuovere in tutto il pianeta, mentre la presenza dell'**Università Telematica San Raffaele Roma** permetterà la divulgazione delle basi scientifiche delle proprietà nutrizionali della dieta mediterranea, e nello specifico dei citati ingredienti che costituiscono oggetto di studio dell'Ateneo in progetti condotti insieme alle unità operative siciliane di importanti istituzioni di ricerca quali il CNR e il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CRA).

L'impegno, in questa direzione, dell'Ateneo Telematico, tocca inoltre temi quali la tracciabilità alimentare, la nutraceutica, l'importanza della nutrizione e dell'attività fisica per vivere a lungo in salute, che saranno presentati nel corso della stessa giornata dalla Professoressa Guadagni.

Per l'occasione, inoltre, il grande Chef Pietro D'Agostino di Taormina, ambasciatore della cucina siciliana nel mondo, ha dedicato all'Università Telematica San Raffaele Roma una nuova ricetta a base di farina di Tumminia ed altri ingredienti tipici siciliani che l'Ateneo presenterà al cluster.

Coordinerà la conferenza stampa Carola Parano che al termine dei lavori presenterà il proprio libro "Un vescovo, un avvocato, uno spettatore silente", dedicato ad Expo.