

Libreria coop Ambasciatori

Bologna, **15 ottobre 2018**

ore 18:00  
via Orefici 19

### **Presentazione del libro**

di Elisabetta Moro e Marino Niola

## **Andare per i luoghi della dieta mediterranea**

il Mulino, Bologna maggio 2017 (pagg.160)

Dialoga con gli autori **Patrizio Roversi**.

Convivialità, stagionalità, sostenibilità. Sono i segreti della dieta mediterranea. Uno stile di vita che ha conquistato il mondo. Scoperta negli anni Cinquanta tra Napoli e il Cilento da due scienziati americani. Fondata sugli alimenti-simbolo della triade mediterranea - cereali, olio e vino - questa dieta che non è una dieta combina felicemente eredità del mondo classico e tradizioni locali. Scopriamola nei suoi luoghi sacri: dalla Campania, con Amalfi e le acciughe di Cetara, o con Pozzuoli, regno dei frutti di mare, alla Puglia, con le orecchiette di grano arso di Tricase e con la pasta di mandorle di Lecce, dalla Lucania, con il suo pane antico, alla Sicilia, con i tonni di Favignana, le panelle di Palermo e gli arancini di Catania - oltre che in quegli autentici empori di tipicità che sono Napoli, Genova, Venezia.

**Elisabetta Moro** è professore ordinario di Antropologia culturale all'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa. Con il Mulino ha pubblicato *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita* (2014). È editorialista del «Mattino» e del settimanale svizzero «Il caffè».

**Marino Niola** è professore ordinario di Antropologia dei simboli all'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa dove, con Elisabetta Moro, dirige il MedEatResearch-Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea. È editorialista della «Repubblica». Con il Mulino ha pubblicato *I Santi patroni* (2007), *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* (2009), *Non tutto fa brodo* (2012) e *Homo dieteticus* (2015).

# **INDICE**

## **Il dilemma di Trimalcione**

### **1. La dieta mediterranea tra essere e benessere**

Un'abbondanza frugale  
La scoperta della dieta mediterranea  
Il suggello dell'UNESCO

### **2. La memoria del cibo: da Pompei a Napoli**

Più vero del vero: tra pitture e presepi  
Le nature morte di Pompei, Ercolano, Oplonti  
Le primizie al museo: Capodimonte  
Il presepe Cuciniello: l'utopia alimentare  
Napoli: un teatro a cielo aperto con discesa nell'Ade  
Pozzuoli e il mercato del pesce  
Divagazioni. Caffè, la tazzulella viene dall'Oriente

### **3. Sulle coste: Sorrento, Amalfi, Cilento**

Tra i giardini di limoni  
Tra le cupole maiolicate  
Nell'antica Repubblica marinara  
Un balzo nell'antica Grecia: da Paestum a Pioppi  
Divagazioni. Pasta diva, passione mediterranea

### **4. Salento, terra di incantesimi**

Fra «taranta» e «pizzica»  
Dai ricci di mare di Gallipoli alle «pucce» di Lecce  
Divagazioni. L'olio d'oliva, il succo dell'immortalità

### **5. Passaggi lucani**

Matera, la città del pane  
Dalla romana Venusia alla Magna Grecia  
Divagazioni. Il pane, simbolo di comunità

### **6. Sicilia: barocco traslucido morbido come le mandorle**

Un'architettura di zucchero da Catania a Palermo  
Favignana, la caccia in mare  
Divagazioni. Il vino, da Dioniso a Cristo

### **7. Senza Genova e Venezia la dieta mediterranea non esisterebbe**

Gli «ori» di Colombo  
Venezia, il monopolio delle spezie

### **8. La dieta mediterranea, una ricetta per vivere insieme**

## **I nostri luoghi**

ELISABETTA MORO MARINO NIOLA

*Andare per*

**I LUOGHI  
DELLA DIETA  
MEDITERRANEA**



il Mulino

Ritrovare l'Italia