

Progetto “Virtù” – Teatro, musica e scienza per promuovere la sostenibilità alimentare e la dieta mediterranea

Si svolgerà martedì 24 novembre, ore 14:30 sulla piattaforma GoToWebinar® e in diretta streaming sulla pagina Facebook, l'evento digitale “Virtù, i 100 ingredienti della dieta sostenibile”, per condividere il concetto di sostenibilità alimentare e per promuovere la dieta mediterranea in tutti i suoi aspetti, ambientali, nutritivi, sociali ed economici. L'appuntamento è organizzato dalla **FIDAF, Federazione Italiana Dottori Agronomi e Forestali**, con la collaborazione della **Music Theatre International – M.Th.I.** e del **CONAF, Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali**, e con il patrocinio del **MIPAAF, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**.

L'APPUNTAMENTO – *“Il progetto – spiega Andrea Sonnino, Presidente FIDAF – cerca di creare consapevolezza attorno ai concetti della sostenibilità e del consumo corretto degli alimenti, puntando a un approccio multidisciplinare da un punto di vista non soltanto scientifico, ma anche culturale e sociale, con varie contaminazioni artistiche. Con Virtù, quindi, ricerca, scienza e linguaggi artistici s'incontrano per condividere con il pubblico il concetto di dieta sostenibile”.*

Gli interventi scientifici dell'evento digitale, a cui parteciperanno illustri relatori, saranno articolati in cinque aree tematiche: ambiente, salute, società, alimentazione e consumo. Ciascuna di queste aree sarà introdotta dal video di

una performance artistica (illustrazione – teatro – danza/mimo – illusionismo – musica) che si legherà alla tematica trattata ed esplosa dagli interventi dei relatori che interverranno. I contributi artistici vedono impegnati l'illustratrice Paola Francabandiera, gli attori Tomaso Thellung e Diana Forlani, i performer Fratelli Maniglio (Fabio e Luca), l'illusionista Luca Maria Casella e il musicista Nando Citarella, per la direzione artistica di Paola Sarcina. Esteso e di qualità il panel dei relatori.

LE VIRTU' TERAMANE – Il nome del progetto si ispira alle "Virtù Teramane", piatto tradizionale abruzzese preparato con circa 100 ingredienti diversi, immolati sull'altare della primavera sopraggiunta, e condiviso con vicini e parenti in occasione del 'Primo Maggio'. La caratteristica nella preparazione di questo piatto è che ogni ingrediente viene cucinato e preparato uno ad uno separatamente. S'innesci qui un andamento rotante che riprende i temi dell'economia circolare dove ogni elemento ritorna, ogni ingrediente non si annulla ma conserva la sua essenza. Allo stesso modo anche questo progetto Virtù vuole fondere ingredienti di scienza, di letteratura, di arti visive e performative, per realizzare un messaggio da condividere con il pubblico.

NOTA BENE!

La registrazione sulla piattaforma GoToWebinar® potrà essere effettuata su

<https://attendee.gotowebinar.com/register/3176435627168095243>

Al termine dell'iscrizione verrà inviata una e-mail di conferma con le informazioni su come partecipare al Webinar.

Si raccomanda di seguire le istruzioni per la verifica dei requisiti di sistema.

Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali verranno riconosciuti 0,50 CFP. Non sarà possibile ottenere il riconoscimento dei CFP per gli utenti

collegati da dispositivi mobili.