

**CONVIVIALITÀ, CULTURA DEL GUSTO E VALORE DEL CIBO
PER CONTRASTARE L'IMPOVERIMENTO CULTURALE
E TORNARE A VIVERE L'ALIMENTAZIONE COME ESPERIENZA**

È quanto emerge dal nuovo position paper del Barilla Center for Food & Nutrition dedicato ai rapporti tra il cibo e la sfera culturale, presentato oggi a Roma

Roma, 3 dicembre 2009 - Il cambiamento degli stili di vita, le migrazioni a livello globale e le contaminazioni culturali negli ultimi decenni hanno profondamente modificato il rapporto dell'uomo con il cibo, inteso non solo come strumento di nutrizione ma anche come fenomeno culturale e fonte di salute e benessere. Da questa considerazione muove la sua analisi La dimensione culturale del cibo, quinto position paper del Barilla Center for Food & Nutrition presentato oggi a Roma durante la prima edizione dell'International Forum on Food & Nutrition.

Da elemento cruciale per la sopravvivenza, nei secoli il cibo si è evoluto sino a diventare un vero e proprio veicolo culturale: il suo portato nelle dimensioni della religiosità, della convivialità e dell'identità dei popoli all'interno delle grandi tradizioni culinarie hanno definito stili di vita e influenzato fattori produttivi ed economici.

Oggi a questi elementi sembrano subentrare altri quali l'attenzione alla funzionalità degli alimenti, i legami tra cibo e salute e la crescente richiesta di soluzioni che rispondano all'esigenza di maggiore velocità - in termini di approvvigionamento e preparazione - e portabilità. Contemporaneamente, si fa strada tra le persone una forte sensibilità nei confronti della sostenibilità del cibo che, sviluppata in tutte le sue declinazioni (ambiente, salute, rapporti sociali), chiama in causa anche gli attori della filiera agro-alimentare sino al consumatore finale.

Ripensare il rapporto con il cibo secondo nuove chiavi di lettura diventa quindi urgente, una sfida contro quell'impovertimento culturale che la perdita di tradizioni e identità rischia di portare con sé.

Queste, in sintesi, le raccomandazioni che il position paper La dimensione culturale del cibo, elaborato dal Barilla Center for Food & Nutrition, mette in evidenza:

- valorizzare il serbatoio ricco e articolato della **convivialità, aumentando le occasioni di relazione e tornando a dare al cibo una valenza sociale;**
- proteggere la **varietà territoriale locale**, anche nell'ottica di una maggiore conoscenza dell'unicità di ogni luogo in termini di tradizioni;
- trasferire la **conoscenza e il saper fare nella preparazione dei cibi;**
- valorizzare l'**eccellenza degli ingredienti**, nella consapevolezza che il rapporto tra la qualità materiale del cibo e la qualità dell'esperienza culturale è molto forte;
- riprendere il valore del cibo come tramite di **rapporto fra le generazioni**, in primo luogo all'interno del nucleo familiare;
- recuperare i **sapori antichi** trattenendo il meglio delle tradizioni gastronomiche;
- **diffondere la cultura del gusto nella consapevolezza che il benessere** futuro risiederà anche nell'arte di vivere e concepire il cibo in chiave culturale.

Barilla Center for Food & Nutrition

Il Barilla Center for Food & Nutrition è un centro di pensiero e proposte dall'approccio multidisciplinare che affronta il mondo della nutrizione e dell'alimentazione mettendolo in relazione con le tematiche ad esso correlate: economia, medicina, nutrizione, sociologia, ambiente.

Organismo garante dei lavori del Barilla Center for Food & Nutrition è l'**Advisory Board**, composto da: **Barbara Buchner**, ricercatrice presso l'International Energy Agency di Parigi (IEA), **Mario Monti**, economista, **Gabriele Riccardi**, endocrinologo, **Camillo Ricordi**, chirurgo e scienziato, **Joseph Sassoon**, sociologo, **Umberto Veronesi**, oncologo.

Per ulteriori informazioni:

Barilla - Giuseppe Coccon

Tel. 0039 0521 2621

info@barillacfn.com