

Controguerra (TE). Due eventi all'Enoteca Comunale: Ugo Pagliai e un convegno sulla dieta mediterranea

Due eventi presso l'enoteca comunale di Controguerra nei giorni 9 e 11 Settembre.

Il giorno Giovedì 9 Settembre ci sarà un incontro con Ugo Pagliai che presenterà la stagione di prosa della Riccitelli.



Stacconti del mare, i racconti dell'uomo
I PRODOTTI, LE PRATICHE E I RITI DELLA TRADIZIONE CULINARIA MEDITERRANEA

LA DIETA MEDITERRANEA NEL PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO

Il 17 ottobre 2003 la Conferenza Generale dell'UNESCO ha approvato a Parigi la "Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale". L'Italia, dopo aver concluso l'iter parlamentare della Legge di ratifica della Convenzione, ha promosso, insieme a Spagna, Marocco e Grecia, la candidatura della Dieta Mediterranea nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO.

Il Comune di Controguerra ospita un importante evento dedicato all'approfondimento delle tematiche relative al cibo, per esplorarne connessioni ed implicazioni. Il pubblico potrà conoscere l'importanza della "Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale" e il valore che assume la candidatura della Dieta Mediterranea nell'ambito del processo di promozione del dialogo interculturale con i Paesi del Mediterraneo. Temi, questi, che saranno affrontati dal Professor Giovanni Puglisi, Presidente della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO, e dal Professor Pier Luigi Petrillo, Coordinatore del Gruppo di lavoro UNESCO del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Concluderà l'evento il concerto "Li guai de la pignata", frutto di un'importante ricerca che il gruppo pugliese Suoni Rurali ha compiuto sulle tradizioni orali (narrative e musicali) legate alla cultura culinaria e ai riti connessi al cibo.

Controguerra
sabato 11 settembre '10
Piazza Garibaldi,
presso enoteca comunale



Mentre il giorno Sabato 11 settembre

ci sarà un convegno sul tema della "dieta mediterranea" nel processo che la condurrà a divenire patrimonio immateriale dell'Unesco, interverranno per l'UNESCO i Prof Giovanni Puglisi e Luigi Petrillo.

Al termine dei convegni proporremo un abbinamento tra prodotti tipici e vini del territorio.