

## **“De re coquinaria”: il valore simbolico del Natale sulla tavola romana e laziale**

**Due serate alla scoperta della cucina di Natale con A Modo Bio.  
In questa occasione verrà presentato l’Osservatorio dei Consumi di Natale  
di FOCUS – Casa dei Diritti Sociali**

Lévi Strass sosteneva che le tradizioni alimentari di una popolazione non sono legate soltanto alle condizioni ambientali del territorio in cui questa è radicata, ma anche al loro modo di comunicare. In questo senso il cibo, soprattutto nella sua preparazione – presentazione, si fa veicolo di messaggi da interpretare secondo un codice non scritto tramandato di generazione in generazione.

Il Natale degli ultimi anni è stato caratterizzato da una continua oscillazione tra propensione al festeggiamento e sentimenti di incertezza legati alla percezione della situazione del Paese. Tuttavia, nonostante permanga una certa prudenza negli acquisti, la spesa di questo periodo resta comunque sopra la media europea, soprattutto nel comparto alimentare.

Il pranzo di Natale rappresenta uno dei baluardi dell’antico desco familiare, rito di rinnovamento di una sapienza figlia del tempo passato che sapeva coniugare materie prime locali di qualità e abitudini di consumo diverse in ogni angolo d’Italia.

Riscoprire questa sapienza e il suo continuo rinnovarsi è possibile. E’ possibile riappropriarsi del valore dei prodotti della tradizione italiana, nella riscoperta di un legame con le ricchezze del territorio.

La Campagna A Modo Bio, progetto educativo-formativo della Casa dei diritti Sociali – Focus finalizzato alla diffusione di un percorso multiculturale di riscoperta dei sapori della terra e delle tradizioni, propone due momenti di incontro nel segno della condivisione della tradizionale cucina romana e laziale in occasione delle festività natalizie, con l’obiettivo di sperimentare un percorso “altro” rispetto alla cucina suggerita dalle offerte di mercato, recuperando le tradizioni storiche e culturali, al fine di promuovere un giusto prezzo per una spesa equa.

Il primo appuntamento sarà un viaggio nelle terre della tradizione: un salto indietro nel tempo per ritrovare ricette abbandonate espressione di tavole povere riunite nella gioiosa prosperità del Natale.

In questa occasione verranno proposti piatti tradizionali natalizi, assieme ad alimenti biologici.

Nell’incontro successivo si varcheranno le mura della città. Informazioni di carattere storico, culturale, ma anche più strettamente nutrizionale, introdurranno assaggi di piatti tipici della nostra regione.

Questi gli appuntamenti:

- **“Il Natale a tavola tra sacro e profano”**
- **“Varianti Regionali”: cena guidata alla scoperta dei sapori della nostra terra**

Gli incontri saranno coordinati dal Professor Ivo Mazzucchelli, docente di Scienze dell’Alimentazione.

In occasione delle serate FOCUS – Casa dei Diritti Sociali presenterà le prime rilevazioni dell’Osservatorio sui Consumi Natalizi, uno studio a valenza informativa e di tutela del consumatore – utente, sul monitoraggio dei consumi delle feste, finalizzato ad evidenziare le variazioni di prezzi e di consumo e le loro influenze su un paniere scelto di prodotti in questo periodo di avvicinamento alle feste.