

Maurizio Matteini Palmerini

Nel 1982 si laurea in Sociologia presso l'Università degli Studi di Urbino con una tesi sperimentale sulla *modifica del sé negli anziani ricoverati nelle strutture residenziali*.
Progetta e coordina il Servizio di assistenza domiciliare agli anziani del Comune di Rimini.

Si occupa di alimentazione, prima nei servizi territoriali e strutture residenziali per anziani e poi con ricerche sulle tradizioni e usanze popolari.
Le sue indagini, effettuate in particolar modo in Romagna, raccontano soprattutto l'identità, la storia del territorio e della sua popolazione.

Insieme ad Andrea Vorabbi è stato promotore e organizzatore del workshop *Anziani, gusto e alimentazione*, tenutosi a Montescudo il 23 novembre 2005 ed è stato Componente del Comitato Tecnico Scientifico *Alimentazione e Gusto*, dell'Ausl Rimini, che lavorando su percorsi di revisione alimentare improntati sul gusto, ha introdotto la pizza nel menù settimanale dell'Ospedale Infermi di Rimini e della Casa Protetta Fantini di Montescudo.

Per tre anni ha ricoperto l'incarico di presidente dell'ASP Valle del Marecchia.

Ha pubblicato articoli e numerosi libri sulla alimentazione, più ricerche sono state citate, utilizzate e pubblicate da importanti giornalisti enogastronomici:

- Sa' Martén, al bóti pini 'd véin ovvero la Vite, l'Uva, il Vino nelle usanze e credenze della tradizione popolare romagnola. *Edizioni Chiamami Città* (1992).
- Erbe e tradizione popolare in: Montefeltro e Valmarecchia, natura e storia tra Romagna, Marche e Toscana. *Slow Food Editore* (1993).
- Erbe mangerecce e Tradizione Popolare. Con il patrocinio del **Comune di Bellaria Igea Marina** (1998).
- Kuhinja romani - Cucina zingara con prefazione di **Luigi Veronelli**. Con il patrocinio della **Regione Emilia Romagna e del Comune di Rimini** (2001).
- Ha realizzato per *Pietroneno Capitani Editore* le Agende Storiche degli anni 1999, 2001 e 2002:
 - *Parchè l'ân nôv u t'azuva é prem dl'ân mâgna l'uva.*
 - *Se la vecchiaia vuoi tener lontana, fatti amica la Bardana*
 - *La salute vien mangiando.*

Con la figlia Georgia ha ideato *I Quaderni del Miele* pubblicati con il patrocinio della **Provincia di Rimini e del Comune di Torriana**:

- - Il miele nelle credenze e usanze della tradizione popolare romagnola (2005)
- - Il miele e nelle cucine tradizionali regionali: pane, antipasti, primi e minestre (2006)
- - Il miele e nelle cucine tradizionali regionali: carne, pesce, salse e contorni (2007)

- - Il miele e nelle cucine tradizionali regionali: formaggi, frutta e liquori (2008)
- Coautore con Itria Pintus ed Andrea Vorabbi del libro *Ricette con patate raccolte nella casa Fantini di Montescudo*. Realizzato in collaborazione con AUSL Rimini e Provincia di Rimini (2007).
- Per i *Quaderni del Mulino Sapignoli* ha pubblicato insieme a:
 - - Marco Casadei & Rino Salvi: *A gl'erbi - le erbe nella tradizione popolare del territorio di Poggio Berni e delle zone limitrofe* (2013).
 - - Marco Casadei: *Le erbe e la frutta tra magia e religiosità popolare* (2014).
- Coautore nel 2017 con Andrea Vorabbi & Gabriele Baschetti di *Il gusto della morbidezza - il piacere a tavola*. Edizioni Flavor.
- Per la *Società Studi Naturalistici della Romagna*, ha pubblicato sui Quaderni S. S. N. R. (in sei puntate, dal 2016 al 2019): *Botanica popolare romagnola: erbe, fiori, frutti e piante nelle credenze, nei modi di dire e nei proverbi della tradizione popolare*.
- Ha partecipato ai convegni:
 - *Gusto, cibo e corpo* (Ferrara, 6 ottobre 2007),
 - *L'alimentazione nell'anziano sana e corretta* (Genova, 8 maggio 2015)
 - *Cibo e salute. Un percorso di consapevolezza alimentare* (Bergamo, 23 gennaio 2019)
- Dal 2019, socio dell'Associazione Promozione Sociale Flavor, relatore nel workshop:

Cibi e sani gustosi per persone affette da disfagia tenutosi a Cesenatico, organizzato all'interno del Caregiver Day - da Asp del Rubicone, Aps Beetween e Ausl della Romagna (22/05/2019).