

**mipaaf**

ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



THE  MEDITERRANEAN DIET



as inscribed by UNESCO on the  
Representative List of Intangible  
Cultural Heritage of Humanities

# SETTIMANA DELLA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO UNESCO

EXPO MILANO 14-20 settembre 2015



# LUNEDÌ, 14 SETTEMBRE 2015

## SPAZIO MIPAAF, PADIGLIONE ITALIA

h. 10.00 – 11.00

Apertura della **Settimana della Dieta Mediterranea UNESCO**

Apri i lavori l'On. **Andrea Olivero**, *Vice Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali*

Interventi dei responsabili dei singoli eventi della settimana:

**Dario Cartabellotta**, Responsabile Unico del Cluster Bio-Mediterraneo

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica - Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo"

**Enrico Lupi**, Presidente Forum internazionale della Dieta Mediterranea

**Lucio d'Alessandro**, Rettore Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

**Donato Limone**, Coordinatore Scientifico Progetto Meddiet Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza

**Dario De Cesaris**, Responsabile Comunicazione LUISS Guido Carli

**Roberto Reali**, Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari, CNR

**Rossella Muroni**, Direttrice Nazionale Legambiente

**Roberto Capone**, IAMB

## PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO

(a cura del MedEatResearch, Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli)

h 11.00 – 11.30

Cocktail di benvenuto "Elisir Mediterraneo"

h. 11.30 – 12.45

Talk show

### LA RICETTA DELLA LONGEVITÀ

Saluti:

**Dario Cartabellotta**, Responsabile Unico del Cluster Bio-Mediterraneo

Indirizzi di benvenuto:

**Lucio d'Alessandro**, Rettore Università Suor Orsola Benincasa di Napoli



**Francesco Caruso**, Ambasciatore e Consigliere del Presidente della Regione Campania ai Rapporti Internazionali e UNESCO

**Maurizio Maddaloni**, Presidente CCIAA Napoli

Conduce:

**Licia Granello**, La Repubblica, "I sapori d'Italia dalla A alla Z"

Intervengono:

**Marino Niola**, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, "La convivialità fa bene alla società"

**Elisabetta Moro**, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, "La scoperta della Dieta Mediterranea"

**Alfonso Iaccarino**, chef Ristorante Don Alfonso 1890, "Il mio maestro Ancel Keys"

**Pier Luigi Petrillo**, Consigliere del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, "La Dieta Mediterranea riconosciuta dall'UNESCO"

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica, "Il Cilento di Ancel Keys: dove è nata la Dieta Mediterranea"

VIDEO "I Pionieri della dieta mediterranea" / "The pioneers of the Mediterranean Diet" (Caroline Keys, Delia Morinelli, Angelina Vassallo, Jeremiah Stampler, Henry Blackburn, Mario Mancini, Alessandro Menotti), 6 minuti. Realizzato con il contributo della Camera di Commercio di Napoli

h. 12.45 – 13.15

Presentazione del Pane di Suor Orsola disegnato dall'artista **Lello Esposito**

Presentazione in anteprima della **Piramide Universale della Dieta Mediterranea®** ideata dal **MedEatResearch**

Presentazione del Totem di RAI-Radio3 dove ascoltare i radio documentari di **Marcello Anselmo** sulla Dieta Mediterranea nati dalla collaborazione tra il MedEatResearch e Radio3

Presentazione di **Palmiro Noschese**, Ristorazione & Nutrizione = Balance & Responsabilità Sociale (Meliã Hotels International)

Presentazione in anteprima dell'Elisir Mediterraneo, il cocktail bio dedicato ad **Ancel** e **Margaret Keys** dalla barlady **Rita Russo** (Pasticceria American Bar Di Dato, Angri - Salerno)

h. 13.15 – 14.00

Cooking show dello chef stellato Alfonso Iaccarino, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi-Napoli



h. 14.00 – 15.30 “L'ABC della dieta mediterranea”  
Degustazione a cura del **Pastificio Gerardo Di Nola** di Gragnano-Napoli

Chef **Giulio Coppola**, Ristorante La galleria di Giulio Coppola, Gragnano-Napoli

Sous Chef **Camilla Inserra**

Con il contributo della Camera di Commercio di Napoli

h. 17.00 Evento a cura di LEGAMBIENTE

**Alfonso Iaccarino**, chef

**Pietro Parisi**, chef

presentano il volume “La terra dei cuochi”

Intervengono:

**Sebastiano Venneri**, responsabile Territorio Legambiente

**Valerio Calabrese**, direttore Ecomuseo della Dieta Mediterranea di Pioppi

## MARTEDÌ, 15 SETTEMBRE 2015

h. 10.00 – 13.00 **PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO**  
Convegno a cura del **CNR**

### **VIAGGIO ATTRAVERSO IMMAGINI E SAPORI ALLA SCOPERTA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Introduzione e moderazione del convegno: **Rita Bugliosi** e **Stefano Predieri**, CNR

“Dalla raccolta delle olive all’imbottigliamento dell’olio extra vergine di oliva” (video): introduzione di **Angelo Faggiano**, Segretario Generale della Fondazione Dieta Mediterranea, Ostuni (BR)

“Olio extravergine di oliva: il gusto del sapere e del sapore”, **Massimiliano Magli**, Istituto di Biometeorologia, Bologna, CNR

“Viaggio nella cultura dell’assaggio”, **Stefano Predieri**, Istituto di Biometeorologia, Bologna, CNR

Degustazione guidata, **Massimiliano Magli** e **Stefano Predieri**



h. 13.00 – 22.00	<p>Testimonianze della delegazione del Board dell'American Federation for Aging Research durante la visita al Consorzio Olivicoltori della Collina di Brindisi (video)</p> <p>Show-cooking e Serata mediterranea a cura di CONFIMI, Confederazione dell'Industria Manifatturiera e dell'Impresa Privata</p> <p>Pastifici associati CONFIMI preparano pasta di semola e all'uovo nel rispetto delle tipicità regionali</p>
h. 18.00 – 20.00	<p>Forum a cura del Cluster Bio-Mediterraneo</p> <p><b>ORGOGGIO MEDITERRANEO: IL RUOLO DELLA COMUNICAZIONE NELLA PROMOZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA</b></p> <p>Intervengono:</p> <p><b>Andrea Grignaffini</b>, Gastronomo e Giornalista</p> <p><b>Sergio Grasso</b>, Food Antropologist</p> <p><b>Federico Quaranta</b>, Rai Radio 2</p> <p><b>Fabio Lazzarini</b>, Presidente UTET Grandi opere FMR</p> <p><b>Carlo Ottaviano</b>, Giornalista ed Editore</p> <p><b>Vincenzo Russo</b>, direttore Master Food and Wine Communication - IULM Milano</p>

## MERCOLEDÌ, 16 SETTEMBRE 2015

h. 10.30 – 12.30	<p><b>PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO</b></p> <p>TALK SHOW a cura di CIHEAM-BARI, CNR, CREA, ENEA, FORUM SULLE CULTURE ALIMENTARI MEDITERRANEE</p> <p>LA DIETA MEDITERRANEA: SALUTE/NUTRIZIONE – CULTURA – QUALITA' – SOSTENIBILITA – INNOVAZIONE – EVOLUZIONE</p> <p>Intervengono:</p> <p><b>Roberto Capone</b>, CIHEAM-Bari</p> <p><b>Sandro Dernini</b>, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee, FAO</p> <p><b>Andrea Ghiselli</b>, CREA</p> <p><b>Massimo Iannetta</b>, ENEA</p> <p><b>Gian Luigi Russo</b>, CNR</p>
------------------	--



h. 18.00 – 20.00

EVENTO a cura di **LUISS Guido Carli**

**#ORTOLUISS: LABORATORIO DI INNOVAZIONE SOCIALE E PIATTAFORMA DI COLLABORAZIONE**

Il racconto dell'esperienza di Community Gardening di Ateneo. Una risorsa nata in profonda sintonia con la missione, la visione e i valori dell'Università, oggi opportunità strategica per i suoi stakeholder e concreta occasione di innovazione e integrazione sociale, reciprocità, mutuo soccorso, collaborazione.

Indirizzo di saluto: **Giovanni Lo Storto**, Direttore Generale LUISS Guido Carli

Proiezione del video sull'esperienza dell'orto

Lo start-up dell'orto e la costruzione di una governance collaborativa tra i diversi attori universitari, LabGov – LABORatorio per la GOVernance dei beni comuni, **Christian Iaione**, Direttore LabGov con **Benedetta Gillio**, **Diletta Di Marco** e **Benedetta Borghini**, studenti LUISS Guido Carli

Dove va #OrtoLUISS, le iniziative, **Claudia Giommarini**, LUISS ERS and student's development

Il progetto: l'ortoterapia per la creazione di un laboratorio-osservatorio sperimentale, con fine ludico formativo, per impegnare i ragazzi in attività di valorizzazione e recupero del verde pubblico, a cura di **Gianluca Nicoletti**, giornalista e scrittore, Presidente Onlus Insettopia

L'orto e i sapori mediterranei: la testimonianza di **Peppe Zullo**, ambasciatore della Cucina Italiana all'Expo e padrino dell'orto LUISS Guido Carli

Conclusioni: **Massimo Egidi**, Rettore LUISS Guido Carli

h. 20.00 – 22.00

Show-cooking e Serata mediterranea a cura del Cluster Bio-Mediterraneo

# GIOVEDÌ, 17 SETTEMBRE 2015

	<b>PRESSO LO SPAZIO MIPAAF, PADIGLIONE ITALIA</b>
h. 15.00	Accoglienza
h. 15.30 – 17.30	<p>Inizio lavori della Sessione Straordinaria dei Paesi della Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO sotto il coordinamento dell'Italia</p> <p>Apertura dei lavori: <b>Raffaele Borriello</b>, Vice Capo di Gabinetto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali</p> <p>Partecipano i delegati governativi di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Grecia</li><li>- Spagna</li><li>- Marocco</li><li>- Portogallo</li><li>- Croazia</li><li>- Cipro</li><li>- Italia</li></ul>
h. 18.00	Visita a Palazzo Italia (aperta a delegati governativi, rappresentanti Comunità emblematiche e delegati Re.Co.Med)
	<b>PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO</b>
h. 16.30 – 19.00	<p>Forum a cura del Cluster Bio-Mediterraneo</p> <p><b>FOCUS SU DIFFERENZE E ANALOGIE TRA LE DIETE DEI PAESI DEL MEDITERRANEO E RELAZIONE EPIDEMIOLOGICA SUGLI EFFETTI DELLE STESSE SULLA SALUTE DELLE POPOLAZIONI</b></p> <p>Introducono:</p> <p><b>Rosaria Barresi</b>, Assessore all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, Regione Sicilia</p>



**Salvatore Gabriele**, Sindaco di Pantelleria, “I Fattori del benessere. La dieta mediterranea tema centrale per un approccio interdisciplinare da sviluppare nell’isola di Pantelleria patrimonio dell’Unesco”

Intervengono:

**Debora Rasio**, docente presso l’Università di Roma La Sapienza e nutrizionista presso l’ospedale Sant’Andrea di Roma, “Che fine ha fatto la Dieta Mediterranea? L’avvento dell’industria alimentare. Differenze tra paesi del nord e del sud del mediterraneo”

**Antonio Facchiano**, oncologo molecolare presso l’IRCSS IDI di Roma, “Effetti della Dieta Mediterranea nella prevenzione e controllo delle malattie cardiache, oncologiche e metaboliche”

**Franco Vescera**, panificatore azienda Fratelli Vescera di Carlentini (SR), “La rotta dei grani nel Mediterraneo. Analogie e differenze tra le diverse diete dei paesi del mediterraneo”

Seguirà una degustazione dei prodotti dell’azienda Italian Organic Vegetables, realizzati in ricette appositamente create per l’evento con i prodotti dell’azienda **Fratelli Vescera** dagli chef **Michele Liuzza** e **Ermi Valenza**.

h 20.00

Presentazione de “L’arte dei pizzaiuoli napoletani”, candidatura italiana per il ciclo 2015-2016 alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO

Introduce: prof. **Marino Niola**, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

Cena a cura dell’Associazione dei pizzaiuoli Napoletani e di Rossopomodoro, presso Rossopomodoro Padiglione Eataly (aperta a delegati governativi, rappresentanti Comunità emblematiche, delegati Re.Co.Med e relatori del 18/09)

Partecipazione di alcuni pizzaiuoli napoletani che hanno partecipato al “Napoli Pizza Village”



# VENERDÌ, 18 SETTEMBRE 2015

## GIORNATA INTERNAZIONALE DIETA MEDITERRANEA

**PRESSO IL PADIGLIONE DELL'UNIONE EUROPEA,  
SALA EUROPA**

*(organizzazione a cura del Forum Internazionale Dieta Mediterranea, coordinamento scientifico a cura dell'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza)*

h. 10.00

Accoglienza

h. 10.30 – 11.30

Modera: **Licia Granello**, giornalista “La Repubblica”

Saluti istituzionali

**Edoardo Rixi**, Assessore Sviluppo Economico e Imprenditoria Regione Liguria

**Francesco Avallone**, Rettore dell'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza

**Enrico Lupi**, Presidente Forum Internazionale della Dieta Mediterranea e ReCOMed, Rete Città dell'Olio del Mediterraneo

**Alaa Ezz**, Segretario Generale CEEBA - Progetto ENPI MedDiet

**Luca Bianchi**, Capo Dipartimento Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

h. 11.30 – 12.45

**I sessione - L'UNESCO e il patrimonio agro-alimentare**

Modera: **Licia Granello**, giornalista “La Repubblica”

Intervengono:

**Tullio Scovazzi**, Ordinario di Diritto Internazionale presso l'Università degli Studi Milano Bicocca

**Pier Luigi Petrillo**, Associato di Diritto Pubblico Comparato presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza

**Massimo Conio**, Direttore Reparto di gastroenterologia ed endoscopia digestiva Ospedale di Sanremo

**Riccardo Garosci**, Presidente Comitato per l'educazione alimentare MIUR

**Gaetano Golinelli**, Emerito di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Università degli Studi Sapienza di Roma e Presidente del CUEIM



h. 12.45 – 14.00	<p><b>Alberto Mattiacci</b>, Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Università degli Studi Sapienza di Roma</p>
	<p><b>Marino Niola</b>, Ordinario di Antropologia presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, "Cultura e mangiare mediterraneo"</p>
h. 14.00 – 15.00	<p><b>Il sessione – I Paesi della Dieta Mediterranea UNESCO. Le azioni in campo</b></p>
h. 15.00 – 16.00	<p>Modera: <b>Emilio Gatto</b>, Direttore Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali</p>
h. 16.00 – 17.30	<p>Interventi sulle best practices nazionali dei delegati di: Italia, <b>Pasqualino Giuditta</b>, Dirigente Ufficio promozione, comunicazione e informazione MIPAAF</p>
	<p>Spagna, <b>Elisa de Cabo de la Vega</b>, Segretario Generale del Ministero dei Beni Culturali</p>
	<p>Grecia, <b>Amalia Liatou</b>, Ministero dell'Agricoltura</p>
h. 14.00 – 15.00	<p>Light Lunch</p>
h. 15.00 – 16.00	<p><b>Il sessione (segue) – I Paesi della Dieta Mediterranea UNESCO. Le azioni in campo</b></p>
h. 16.00 – 17.30	<p>Modera: <b>Emilio Gatto</b>, Direttore Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali</p>
	<p>Interventi dei delegati di: Marocco, <b>Alaoui Abdellah</b>, Direttore del Patrimonio culturale (Ministero della Cultura)</p>
	<p>Croazia, <b>Jelena Ivanišević</b>, PhD, Institute of Ethnology and Folklore Research</p>
h. 16.00 – 17.30	<p>Cipro, <b>Efrosyni Rizopoulou Egoumenidou</b>, Professor Emerita at University of Cyprus</p>
h. 16.00 – 17.30	<p><b>III sessione - Il ruolo delle comunità emblematiche nella salvaguardia della Dieta Mediterranea UNESCO</b></p>
h. 16.00 – 17.30	<p>Modera: <b>Pasqualino Giuditta</b>, Dirigente e Coordinatore gruppo Dieta Mediterranea, MIPAAF</p>
	<p>Interventi delle comunità emblematiche straniere: le best practices dai territori:  Stefano Pisani, Sindaco di Pollica (Italia)</p>



	<p><b>Juan Manuel Ruiz Liso</b>, Fundacion Cientifica Caja Rural, Rappresentante della Comunità di Soria (Spagna)</p> <p><b>Dalila El Harras</b>, Director of Municipal Development Agency, Rappresentante della Comunità di Chefchaouen (Marocco)</p> <p><b>Jorge Queiroz</b>, Director of Culture, Heritage and Museums of Tavira, Rappresentante della Comunità di Tavira (Portogallo)</p> <p><b>Vilma Stojkovic</b>, Curatore dello Stari Grad Museum, Rappresentante della Comunità di Brac e Hvar (Croazia)</p> <p><b>Niki Kafkalia</b>, Member of the Community Council of Agros, Rappresentante della Comunità di Agros (Cipro)</p>
h. 17.30 – 18.00	Coffee Break
h. 18.00 – 19.00	<p><b>IV Sessione - Presentazione della Carta dei valori della Dieta Mediterranea UNESCO e del network delle comunità italiane della Dieta Mediterranea</b></p> <p>Modera: <b>Emilio Gatto</b>, Direttore Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali</p> <p>Intervengono:</p> <p><b>Donato Limone</b>, Ordinario di Diritto dell'informatica, Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza</p> <p><b>Alessandro Zagarella</b>, Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza</p> <p><b>Domenico Nicoletti</b>, Università degli Studi di Salerno - Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo"</p> <p><b>Stefano Pisani</b>, Sindaco di Pollica, Comunità emblematica italiana della Dieta Mediterranea UNESCO</p> <p><b>Franco Amadeo</b>, Commissario Straordinario CCIAA di Imperia</p>
h. 19.00 – 19.30	<p>Conclude</p> <p><b>Maurizio Martina</b>, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali</p>
h. 20.30	Cena di gala presso Palazzo Italia, Padiglione Italia



# SABATO, 19 SETTEMBRE 2015

## PRESSO IL CONFERENCE CENTER OROGEL

*(organizzazione a cura del Progetto ENPI MedDiet, Associazione Nazionale Città dell'Olio)*

h. 10.00 – 11.30

### **ENPI CBC MED MedDiet – Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali**

Sessione inaugurale

Moderatore: **Alaa Ezz**, Segretario Generale CEEBA CEEBA, CEO FEDCOG

Key note speeches – Il futuro della Dieta Mediterranea / Sessione istituzionale

**Ivan Lo Bello**, Presidente Unioncamere

**Anna Catte**, Direttrice Programma ENPI CBC MED

**Josep Maria Pelegrí Aixut**, Presidente FondazioneMediterranea

**Lucio Tambuzzo**, Responsabile per l'Area della Cooperazione Internazionale del the Cluster Bio-Mediterraneo

**Giovanni Puglisi**, Presidente della Commissione Nazionale UNESCO

**Enrico Lupi**, Presidente dell' Associazione Nazionale Città dell'Olio

**H.E. Michel Pharaon**, Ministro del Turismo di Libano

**H.E. Khaled Hanafy**, Ministro del Commercio Interno di Egitto

**Mr. Saad Seddik**, Ministro dell' Agricoltura di Tunisia

**Luca Bianchi**, Capo Dipartimento Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

*(Dichiarazione di Intesa di entrare a fare parte della Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Immateriale Culturale UNESCO)*

h. 11.30 – 11.45

**Firma della Dichiarazione sulla Dieta Mediterranea, Foto di gruppo**

**Firma della MoU per la costituzione del Cluster Bio-Mediterraneo come istituzione permanente**

h. 11.45 – 12.30

Incontro con la Stampa e MedDiet Coffee Break

h. 12.30 - 13.00

Scuole MedDiet nel Mediterraneo



h. 13.30 – 16.00 Cooking show con Chefs dei 6 paesi partner (30 minuti per paese)  
Pranzo-Snacks servito nei chioschi dei paesi:  
1-2 Chefs per paese servono i piatti specifici del paese  
Presentazione del patrimonio culinario attraverso chioschi  
Area centrale comune

h. 16.00 **Terza sessione - Futuro della Dieta Mediterranea /Tavole rotonde**

h. 16.00 - 16.45 Marchio MedDiet per i Ristoranti – costruzione di una rete mediterranea?

Tavola rotonda con gli Chef,

Moderatore: **Domingo Valiente Llauradó**, Fondazione Dieta Mediterranea

h. 16.45 – 17.30 MedDiet: La promozione della Dieta Mediterranea attraverso i partner della sponda Nord e Sud

(best practices, risultati e potenziali della cooperazione in futuro)

Tavola rotonda con i Rappresentanti dei Partner del Progetto

Moderatore: **Emanuele Cabras**

h. 17.30 – 18.15 MedDiet Project works nel Sud del Mediterraneo - affrontare le sfide e futuri impegni

Tavola rotonda con i Rappresentanti Governativi da Libano, Tunisia, Egitto

Conclusioni della giornata

Moderatore: **Alaa Ezz**

h. 18.15 Steering Committee

## **PRESSO LO SPAZIO MIPAAF, PADIGLIONE ITALIA**

*(organizzazione a cura del Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo”)*

h. 10.00 Introduce e modera:

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica, Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo”

[www.mediterraneandietunesco.net](http://www.mediterraneandietunesco.net) - IL NETWORK INTERNAZIONALE DELLA DIETA MEDITERRANEA



	<p>Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo” by MOTIVE MEdiTErranean a cura di pescerosso s.r.l. comunicazione &amp; design</p> <p>Buona Educ-Azione per la Dieta Mediterranea</p> <p>Programma DESS 2014 promosso dalla CNI UNESCO</p> <p>Giochi, Frutta e Verdura della Dieta Mediterranea</p> <p>Un libro che si pianta a cura di <b>Mariacristina De Luca</b> FAD - Food Architecture Design</p> <p>Nei territori della Dieta Mediterranea, un viaggio di EMOZIONI NATIONAL GEOGRAPHIC a cura di <b>Antonio Politano</b></p> <p>Proposta Mediterranean Diet per INTERREG MED (Interreg V B – Mediterranean cooperation project)</p> <p>A cura di <b>Maria Rosaria</b> Fondazione Alario per Elea velia</p>
h. 11.00	<p>Interventi delle comunità emblematiche</p> <p><b>Juan Manuel Ruiz Liso</b>, Fundacion Cientifica Caja Rural, Rappresentante della Comunità di Soria (Spagna)</p> <p><b>Dalila El Harras</b>, Director of Municipal Development Agency, Rappresentante della Comunità di Chefchaouen (Marocco)</p> <p><b>Jorge Queiroz</b>, Director of Culture, Heritage and Museums of Tavira, Rappresentante della Comunità di Tavira (Portogallo)</p> <p><b>Vilma Stojkovic</b>, Curatore dello Stari Grad Museum, Rappresentante della Comunità di Brac e Hvar (Croazia)</p> <p><b>Niki Kafkalia</b>, Member of the Community Council of Agros, Rappresentante della Comunità di Agros (Cipro)</p>
h. 12.30	<p>Conclude:</p> <p><b>Francesco Caruso</b>, Ambasciatore e Consigliere del Presidente della Regione Campania ai Rapporti Internazionali e UNESCO</p> <p>Sottoscrizione Documento PROGRAMMATICO 2015-16 Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo”</p>
h. 13.30	<p>Show-cooking / buffet “Mangiare Mediterraneo” a cura dell’Istituto Alberghiero “Ancel Keys” di Castelnuovo Cilento</p>
h. 16.00	<p>La Comunità emblematica italiana per la Legge Nazionale sulla Dieta Mediterranea</p>



Relatore:

**Giorgio Calabrese**, Docente Università degli Studi di Napoli Federico II

Contributi di:

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica, Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo”

**Pasqualino Giuditta**, Dirigente e Coordinatore gruppo Dieta Mediterranea, MIPAAF

**Alfonso Andria**, Presidente Centro Europeo Beni Culturali- Ravello,- promotore ddl Dieta Mediterranea.

**Maurizio Di Stefano**, Presidente ICOMOS ITALIA.

**Francesco Caruso**, Ambasciatore e Consigliere del Presidente della Regione Campania ai Rapporti Internazionali e UNESCO

Conclude

**Leana Pignedoli**, Vicepresidente Commissione Agricoltura, Senato della Repubblica

## GIORNATA DELL'ARTE CULINARIA MEDITERRANEA PER BAMBINI

### PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO

*(organizzazione a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio)*

h. 10.30 – 11.30

Apertura della Giornata

Inaugurazione con i rappresentanti delle istituzioni governative e nazionali

h. 11.30 – 13.00

Agenda per i bambini

Competizione culinaria sotto la guida degli Chef dei ristoranti con il marchio MedDiet

Workshop degli aromi con esperti nutrizionali per bambini

Competizione di 5 sensi

h. 13.00 – 14.00

Pausa pranzo

h. 14.00 – 17.00

Attività

Caccia al tesoro

Competizione di pittura

h 17.00 – 17.30

Esibizione della conoscenza

Chiusura



## PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO

*(organizzazione a cura di LEGAMBIENTE)*

*Le attività durano  
60 minuti con una  
pausa di 30 mi-  
nuti tra un'attività  
e l'altra*

Per tutto il giorno laboratori per famiglia, bambini e ragazzi sul tema del cibo e del rispetto dell'ambiente per bambini e famiglie.

“Oggi cucino io!” - Piccoli cuochi crescono...

“Siamo quello che mangiamo” e per questo rimbocchiamoci le mani e iniziamo a preparare un pasto sano e autoprodotta. Grazie a laboratori che spaziano dalla panificazione alla preparazione di pasta fatta in casa, passando per raccolta di verdure e frutta di stagione, è possibile affrontare le tematiche della sana e corretta alimentazione e divertirsi a preparare, da soli, i pasti.

Ort à portér

Cosa sono le piante? Cosa vuol dire agricoltura biologica? Scopriamo insieme il gusto della coltivazione di un piccolo orto da portare a casa!

Biodiversità

Perché è importante ogni forma di vita? A cosa servono le zanzare? A questi e altri quesiti rispondiamo con delle simulazioni teatrali e l'osservazione di un piccolo ecosistema bio-diverso!

Riciclo e riuso

Con molta fantasia e un po' di manualità, cerchiamo di trasformare degli oggetti ormai da buttare in nuovi giochi tutti da riusare!

A tutta acqua

Perché l'acqua è chiamata “petrolio blu”? Come possiamo non sprecarla e tenerla pulita? Attraverso degli esperimenti scientifici, ripetibili anche a casa, impariamo a conoscere meglio questa risorsa importantissima e a salvaguardarla.



# DOMENICA, 20 SETTEMBRE 2015

## PRESSO LO SPAZIO MIPAAF, PADIGLIONE ITALIA

*(organizzazione a cura del Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo")*

h 10.00

LA BELLEZZA ITALIANA RICONOSCIUTA DALL'UNESCO

Il Cilento quattro volte Patrimonio Culturale dell'Umanità dell'UNESCO

Conduce:

**Alessandro GAETA**, giornalista RAI

Introduce:

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica, Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo"

Sono invitati:

**Davide Rampello**

**Michele De Lucchi**

Ideatore e progettista del Padiglione ZERO

Conferimento della Cittadinanza Onoraria del Comune di Pollica, Comunità emblematica italiana per la Dieta Mediterranea, dichiarata Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO

a **Mario MARTONE**

per la Regia di "Pastorale Cilentana"

h 11.30

Presentazione del Premio giornalistico "Angelo VASSALLO per la Dieta Mediterranea"

Patrocinio Ordine Nazionale dei Giornalisti

Con **Ottavio Lucarelli**, Presidente dell'Ordine dei Giornalisti della Campania

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica

h 12.00

Conferenza Stampa con Trenitalia "CENTO CENTENARI"

con **Daniela Ferolla**, Madrina della Dieta Mediterranea in Italia  
(organizzazione Comune di Pollica, Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo" e TRENITALIA)



## PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO

(organizzazione a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio)

# GIORNATA DELL'ARTE CULINARIA MEDITERRANEA PER BAMBINI

h. 10.30 – 11.30	Apertura della Giornata Inaugurazione con i rappresentanti delle istituzioni governative e nazionali
h. 11.30 – 13.00	Agenda per i bambini Competizione culinaria sotto la guida degli Chef dei ristoranti con il marchio MedDiet Workshop degli aromi con esperti nutrizionali per bambini Competizione di 5 sensi
h. 13.00 – 14.00	Pausa pranzo
h. 14.00 – 17.00	Attività Caccia al tesoro Competizione di pittura
h. 17.00 – 17.30	Esibizione della conoscenza Chiusura

## PRESSO IL CLUSTER BIO-MEDITERRANEO

(organizzazione a cura di LEGAMBIENTE)

*Le attività durano 60 minuti con una pausa di 30 minuti tra un'attività e l'altra*

Per tutto il giorno laboratori per famiglia, bambini e ragazzi sul tema del cibo e del rispetto dell'ambiente per bambini e famiglie.

“Oggi cucino io!” - Piccoli cuochi crescono...

“Siamo quello che mangiamo” e per questo rimbocchiamo le mani e iniziamo a preparare un pasto sano e autoprodotta. Grazie a laboratori che spaziano dalla panificazione alla preparazione di pasta fatta in casa, passando per raccolta di verdure e frutta di stagione, è possibile affrontare le tematiche della sana e corretta alimentazione e divertirsi a preparare, da soli, i pasti.



### Ort à portér

Cosa sono le piante? Cosa vuol dire agricoltura biologica? Scopriamo insieme il gusto della coltivazione di un piccolo orto da portare a casa!

### Biodiversità

Perché è importante ogni forma di vita? A cosa servono le zanzare? A questi e altri quesiti rispondiamo con delle simulazioni teatrali e l'osservazione di un piccolo ecosistema bio-diverso!

### Riciclo e riuso

Con molta fantasia e un po' di manualità, cerchiamo di trasformare degli oggetti ormai da buttare in nuovi giochi tutti da riusare!

### A tutta acqua

Perché l'acqua è chiamata "petrolio blu"? Come possiamo non sprecarla e tenerla pulita? Attraverso degli esperimenti scientifici, ripetibili anche a casa, impariamo a conoscere meglio questa risorsa importantissima e a salvaguardarla.



# NOTE

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page.



# NOTE

A series of horizontal dashed lines for writing notes.



Forum **Dieta Mediterranea**

18 SETTEMBRE 2015



 **LUISS**

  
**UNITELMA SAPIENZA**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
SUOR ORSOLA  
BENINCASA



**CIHEAM**  
BARI



**LEGAMBIENTE**

**MedEatResearch**

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA  
DIETA MEDITERRANEA  
DIRITTO DI MARKING

**NAPOLI**  
SCIENCE  
ARTS  
PHILOSOPHY

**IL  
SABATO  
DELLE  
IDEE**

CENTRO STUDI DELLA  
  
**DIETA MEDITERRANEA**  
"ANGELO VASSALLO"



Consiglio Nazionale delle Ricerche

**mipaaf**

ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



MILANO 2015

FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE

THE  **MEDITERRANEAN DIET**



as inscribed by UNESCO on the  
Representative List of Intangible  
Cultural Heritage of Humanity