

10 ANNI DI DIETA MEDITERRANEA NEL MONDO



TRADIZIONE, INNOVAZIONE E STILI DI VITA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

13 - 14 - 15 -16 Novembre 2020

Celebriamo insieme i dieci anni dalla nomina della Dieta Mediterranea Patrimonio dell'Umanità UNESCO con un palinsesto di eventi digitali pensati per coltivare il futuro all'insegna dell'innovazione per la sostenibilità

Agenda

VENERDÌ 13		
ORE 17	SCUOLA MEDITERRANEA A FOOD FOR GOOD	Workshop LIVE: You Tube e Facebook
ORE 19	Mediterranean diet: a recipe to feed the future <i>In diretta dal Future Food Living Lab di Bologna in collegamento con uno Chef Testimonial dal Marocco celebrando Chefchaouen Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea</i>	Kitchen lab LIVE: You Tube e Instagram
SABATO 14		
ORE 12	Mediterranean diet: a recipe to feed the future <i>In diretta dal Future Food Living Lab di Bologna in collegamento con uno Chef Testimonial dalla Croazia celebrando Brač e Hvar Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea .</i>	Kitchen lab LIVE: You Tube e Instagram
ORE 19	Mediterranean diet: a recipe to feed the future <i>In diretta dal Future Food Living Lab di Bologna in collegamento con uno Chef Testimonial dal Portogallo celebrando Tavira Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea</i>	Kitchen lab LIVE: You Tube e Instagram
DOMENICA 15		
ORE 12	Mediterranean diet: a recipe to feed the future <i>In diretta dal Future Food Living Lab di Bologna in collegamento con uno Chef Testimonial dalla Spagna celebrando Soria Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea</i>	Kitchen lab LIVE: You Tube e Instagram
ORE 19	Mediterranean diet: a recipe to feed the future <i>In diretta dal Future Food Living Lab di Bologna in collegamento con uno Chef Testimonial da Cipro celebrando Agros Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea</i>	Kitchen lab LIVE: You Tube e Instagram
LUNEDÌ 16		
	Al termine dell'evento Istituzionale on line sarà scoperto un elemento celebrativo del decennale c/o il Museo Vivente della Dieta Mediterranea a Pioppi nel Comune di Pollica	Comune di Pollica On Site
ORE 14.00	Mediterranean diet: a recipe to feed the future <i>In diretta dal Future Food Living Lab di Bologna in collegamento con uno Chef Testimonial dalla Grecia celebrando Koroni Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea</i>	Kitchen lab LIVE: You Tube e Instagram
ORE 16.00	Mediterranean Diet: a recipe to Feed the Future Speaker: <i>Stefano Pisani - Sindaco Di Pollica, Sara Roversi - Presidente Future Food, UNESCO tbc, FAO tbc, Eve Turow Paul, Andrew Friedman tbc</i>	Global Conference international media outlet LIVE: You Tube e Facebook
ORE 18.30	Dieta Mediterranea. Il Futuro della Innovazione alla Tradizione e Innovazione. Speaker: <i>Stefano Pisani - Sindaco Di Pollica, Sara Roversi - Presidente Future Food, Alberto Cartasegna - CEO MiSCuSi, Andrea Malservisi - Barilla, Davide Maggi - le Cesarine</i>	Conference LIVE: You Tube e Facebook
ORE 19.00	Mediterranean diet: a recipe to feed the future <i>In diretta dal Future Food Living Lab di Bologna in collegamento con uno Chef Testimonial dal Cilento celebrando Pollica Capitale Emblematica della Dieta Mediterranea</i>	Kitchen lab - in diretta dal Centro Studi Dieta Mediterranea - Castello Principi di Capano, Pollica LIVE: You Tube e Instagram

La Dieta Mediterranea come stile di vita è un esempio di perfetto bilanciamento tra ciò che è buono per l'uomo e ciò che è giusto per il pianeta. Oggi, a valle di una pandemia che ha stravolto gli equilibri del mondo; seguendo la strada tracciata da un pioniere, vero esempio per le nuove generazioni ed in un territorio culla della nostra cultura, modello per la valorizzazione della biodiversità e simbolo della lotta per la tutela dell'ambiente, ogni esperienza formativa assume un valore unico che ci permette di comprendere quanto i luoghi così come la politica possano contribuire a costruire un futuro migliore." - Sara Roversi [Future Food Institute]

Dieta Mediterranea

Il 16 novembre 2010 a Nairobi, 166 stati Membri dell'UNESCO votarono all'unanimità la candidatura della Dieta Mediterranea, tra i patrimoni immateriali dell'umanità, sulla base di una proposta avanzata da Italia, Spagna, Grecia e Marocco, in quanto *"molto più che un semplice elenco di alimenti. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo"*.

Innovazione e trasformazione digitale per lo sviluppo sostenibile

In perfetto equilibrio tra cultura umanistica e scientifica, la Dieta Mediterranea ha contribuito alla costruzione di un'identità che è ormai andata ben oltre i confini territoriali o alimentari; è diventata, da un lato un modello per affrontare concretamente i prossimi anni, rispondendo alle sfide che gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'*Agenda ONU 2030* e la nuova strategia *Farm to Fork* Europea per la riduzione degli impatti ambientali dell'agroalimentare ci pongono di fronte; dall'altro, si sta ponendo come vero e proprio sistema per costruire un futuro davvero "informato", che parte dal locale per agire su scala globale avendo come caposaldo sempre l'educazione e le nuove generazioni.

I grandi cambiamenti sociali e climatici in atto rappresentano una grande sfida per il Mediterraneo.

Interdipendenza, quella tra il cibo e la crisi climatica, deve passare attraverso una partecipazione inclusiva ed estesa, in cui abitudini alimentari sostenibili siano accessibili e comprese da tutti. Formare le nuove generazioni, cittadini di una società globale,

Dieta Mediterranea:

Storia, Conoscenza e Valori, patrimonio dell'Umanità

A dieci anni dalla nomina, si consolida la consapevolezza di quanto la *Dieta Mediterranea* sia ben più di un semplice modello alimentare, ma un bagaglio di scienza, saperi tradizionali, competenze e di valori identitari generati da un territorio, il Cilento, che può essere considerato come un vero e proprio laboratorio di biodiversità di terra e di mare, capace di sprigionare una ricchezza naturale unica al mondo. Un progetto culturale che interseca molteplici discipline e affonda le proprie radici nel VI secolo a.C.

Le origini, la storia e la filosofia.

Elea, fondata nel VI secolo A.C., poi ribattezzata Velia dai romani è stata culla di una delle più famose Scuole filosofiche dell'antica Grecia. Un Parco Archeologico, quello di Velia, che oggi custodisce con cura le tracce del pensiero di Parmenide il “il filosofo-fisico e filosofo-medico” e dei suoi allievi Zenone e Melisso. Un poema sulla “*Sulla natura*” che riflette sull'*essere*, il nucleo più autentico del sapere e sulla conoscenza del mondo che può essere considerato il primo vero testo filosofico della storia del pensiero occidentale.

Le scienze e la salute.

Nei secoli a seguire l'esplorazione delle competenze nell'ambito della *medicina* e delle *scienze* ha portato alla nascita della prima scuola di Medicina occidentale moderna, la *Scuola Medica Salernitana nata nel IX Secolo*.

Ma solo nel dopoguerra gli scienziati americani *Ansel* (inventore della “razione K”) e *Margaret Keys*, lui fisiologo, lei chimica; trasferiti a Pioppi, frazione del comune cilentano di Pollica, e incuriositi dalla longevità della popolazione locale, studiarono la correlazione tra lo stile di vita locale l'incidenza epidemiologica di malattie cardiovascolari. Gli scienziati codificarono le caratteristiche fondamentali che accomunano i regimi alimentari tradizionali dei paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo (partendo dalla Spagna, alle isole greche, passando per il Sud Italia). Un percorso che ha portato alla scoperta dei benefici di quella che, negli anni Sessanta, definirono per la prima volta “*Dieta Mediterranea*”.

L'ambiente e l'educazione alla cittadinanza attiva

“Un insieme di ingredienti, competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola” cominciando a delineare la stretta correlazione tra alimentazione, salute e ambiente. Con la creazione della *Doppia Piramide Alimentare*, sono state messe a confronto le diverse tipologie di alimenti della Dieta Mediterranea con l'impatto della loro produzione, in modo da comprendere la strettissima correlazione tra le nostre scelte alimentari ed il futuro del nostro pianeta.