DIETA MEDITERRANEA - 04 OTTOBRE 2013

Grande successo per il MedDiet Camp di Cagliari

SABATO 28 E DOMENICA 29 SETTEMBRE NELLA SPLENDIDA CORNICE DEL PARCO NATURALE REGIONALE MOLENTARGIUS SALINE, UN RICCO PROGRAMMA DI INCONTRI APERTI AL PUBBLICO, LEZIONI DI CUCINA MEDITERRANEA, SCRITTURA CREATIVA, FOTOGRAFIA E FOODSTYLING RISERVATI AI FOODBLOGGERS, LABORATORI AI QUALI HANNO PARTECIPATO OLTRE 60 BAMBINI.

Grande Successo per il MedDiet Camp di Cagliari, la due giorni dedicata alla promozione della dieta mediterranea che si è svolta sabato 28 e domenica 29 settembre nella suggestiva cornice del Parco Naturale Regionale Molentargius Saline, raro esempio al mondo di ecosistema e habitat ideale di molte specie animali, dove ancora oggi sono visibili le tracce dell'antica Città del sale. Oltre 60 bambini delle scuole medie hanno partecipato ai laboratori didattici sull'educazione alimentare. Nel primo degli incontri aperti al pubblico è stato presentato al Teatro delle Saline il progetto "Mediterranean Diet and enhancement of traditional foodstuff – MedDiet" e la Giornata della Cooperazione Europea promossa in tutta Europa dal 14 al 28 settembre da INTERACT il progetto della Commissione Europea che supporta le iniziative di cooperazione tra cui il Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013 per valorizzare i progetti di cooperazione finanziati con fondi europei e mostrare come contribuiscono a migliorare la qualità della vita in Europa e nei paesi del vicinato. Sono intervenuti: Enrico Lupi, Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio, l'assessore al turismo del Comune di Cagliari Barbara Argiolas, Celeste Zedda, capo di Gabinetto Assessorato dell'Agricoltura Regione Sardegna, Mauro Contini, Presidente Parco Molentargius, Giancarlo Deidda, rappresentante Unioncamere nazionale, Susanna Diliberto, Responsabile Comunicazione Autorità di Gestione ENPI CBC MED, Carlos Bolaños, Team Leader INTERACT ENPI e i rappresentanti di tre dei partner internazionali del progetto "MedDiet": Marion Kussmann, Assistente di progetto CEEBA Egitto, Elie Massoud, Coordinatore di progetto Camera di Commercio di Beirut e Mount Lebanon e Mourad Ouji, membro dello staff tecnico del progetto presso l'INRAT Tunisia. Ha coordinato l'incontro Cristiano Erriu, direttore CSI Cagliari. Chef internazionali e artigiani del gusto si sono dati appuntamento per realizzare ricette della tradizione italiana, egiziana, libanese e tunisina ispirate alla Dieta Mediterranea, nel corso dei laboratori riservati esclusivamente ai 50 foodblogger selezionati, provenienti da tutta Italia. Il focus sulla cucina italiana è stato curato dallo chef cagliaritano Luigi Pomata, chef patron dell'omonimo ristorante di Cagliari e star del programma tv "La Prova del Cuoco" noto anche come lo "Chef del Tonno" quello rosso di Carloforte. Il focus sulla cucina tunisina è stato curato da Jaoudet Turki, cuoco professionista che ha lavorato nei migliori hotel e ristoranti del Paese (Hammamet e Sousse) prima come "Deputy Chef" e poi come chef, attualmente membro del Comitato regionale del turismo di Tunisi. L'esperto di cucina libanese è Georges Kik, chef e patron del "Ratatouille" di Beirut. Dopo un periodo di formazione nei grandi alberghi e ristoranti di "Zalka", "Beit Mery" e "Dekwaneh", è stato executive chef del "Le Ragueneau Bistrot" di Beirut. Ha una grande esperienza di visiting professor negli Stati Uniti dove ha tenuto corsi sulla cucina libanese per chef americani. Ha chiuso il cerchio Moustafa M. Elrefaey, chef e patron del Ristorante "Zooba Home Grown" al Cairo che ci introdurrà nella cucina egiziana. Ha lavorato nei grandi alberghi di catena (Hyatt) e in diversi ristoranti in Usa. E' stato docente di cucina all'Henry Ford College nel Michigan, per poi tornare in Egitto, dove, prima di gestire il Ristorante "Zooba", è stato Chef al '"Allegria Golf Club". Nella formula dei laboratori di cucina mediterranea sono state previste anche le incursioni di cultura gastronomica della antropologa dell'alimentazione Alessandra Guigoni e del giornalista enogastronomico Carlo Cambi. Domenica 29 settembre nella Sala consiliare del Palazzo della Provincia di

Cagliari conclude la due giorni un incontro-dibattito dal titolo: “La Dieta Mediterranea e l’educazione alimentare sul web: il ruolo dei foodbloggers” moderato dal giornalista enogastronomico Carlo Cambi. Durante il week-end si sono tenuti anche workshop di fotografia, foodstyling e scrittura creativa riservati esclusivamente ai foodbloggers a cura di Alessandro Guerani fotografo specializzato in food e still life. Spazio poi all’Officina della scrittura creativa con un percorso alla scoperta delle tecniche di comunicazione per raccontare attraverso il web i valori e lo stile di vita legati alla Dieta Mediterranea a cura del giornalista enogastronomico Carlo Cambi. I laboratori didattici per le scuole sono stati curati dall’antropologa dell’alimentazione Alessandra Guigoni, dallo chef Luigi Pomata e dal giornalista enogastronomico Carlo Cambi.

Il MedDiet Camp è il primo dei cinque grandi eventi pianificati da MedDiet, progetto strategico finanziato dall’Unione Europea nell’ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013. Con un budget complessivo pari a circa 5 milioni di euro e una durata di 30 mesi, il progetto mira a promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio immateriale dell’Umanità Unesco nel 2010. Oltre all’Italia, che partecipa con Unioncamere in qualità di capofila, il Centro Servizi per le imprese della Camera di Commercio di Cagliari, il Forum delle Camere di Commercio dell’Adriatico e dello Ionio e l’Associazione nazionale Città dell’Olio quali partner, il progetto coinvolge altri 5 Paesi del Mediterraneo (Egitto, Grecia, Libano, Spagna e Tunisia).

Guarda le foto nella photogallery del sito.