



Le Giornate della Dieta Mediterranea e MedDiet Origins

TRE GIORNI DI CONVEGNI, COOKING SHOW, MINI CORSI DI ASSAGGIO E DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI TIPICI LOCALI PER PROMUOVERE E VALORIZZARE LA DIETA MEDITERRANEA, RICONOSCIUTA DALL'UNESCO, NEL 2010, PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ

Con “MedDiet Origins”, la Dieta Mediterranea torna idealmente a casa, nel luogo dove il biologo, fisiologo e nutrizionista statunitense Ancel Keys ne dimostrò per primo e in maniera scientifica l'efficacia: a Pollica, città emblematica della Dieta Mediterranea in Italia. E sarà proprio il Parco Nazionale del Cilento, dove negli anni '50 Keys visse e condusse i suoi studi, dimostrando come le abitudini alimentari di quell'area, associate ad uno stile di vita non sedentario, avessero effetti benefici sullo stato di salute, a fare da cornice al secondo dei cinque grandi eventi del progetto “Mediterranean Diet and enhancement of traditional foodstuff - MedDiet”, finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013, dedicato alla promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari e dello stile di vita mediterraneo. MedDiet Origins è una giornata di approfondimento sul tema della Dieta Mediterranea che si terrà sabato 26 ottobre alle 10 presso il Centro Studi Dieta Mediterranea/Fondazione Angelo Vassallo di Pollica e che si aprirà con il convegno “Alle origini della Dieta Mediterranea”. Dopo i saluti di Amilcare Troiano presidente del Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni, Maurizio Maddaloni presidente della Camera di Commercio di Napoli, Guido Arzano presidente della Camera di Commercio di Salerno, Vito Amendolara presidente dell'Osservatorio Dieta Mediterranea, intervengono: Enrico Lupi presidente delle Città dell'Olio, Marino Niola, direttore MedEatResearch - Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, Stefano Pisani sindaco di Pollica, Assunta Esposito ricercatrice della II Università di Napoli, Raffaele Sacchi - Università di Napoli Federico II e Pier Luigi Petrillo consulente del Ministero per le Politiche Agricole. Modera l'incontro il giornalista Luciano Pignataro. Conclude Daniela Nugnes, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania. “MedDiet Origins” è inserito all'interno del programma de “Le Giornate della Dieta Mediterranea”, un evento promosso dall'assessorato all'Agricoltura delle Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli con la collaborazione di Agripromos, azienda speciale dell'ente camerale partenopeo, dal Parco Nazionale del Cilento e dall'Associazione nazionale Città dell'Olio. Tre giorni di convegni, cooking show, mini corsi di assaggio e degustazioni di prodotti tipici locali per promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'Unesco, nel 2010, Patrimonio immateriale dell'Umanità. Un programma ricco di iniziative ideate per offrire occasioni di confronto e approfondimento tra consumatori, operatori del settore e semplici appassionati di food. Il primo degli eventi della manifestazione è il convegno “La Dieta Mediterranea: un'opportunità per le aziende nel mercato globale” che avrà luogo giovedì 24 ottobre, alle ore 17, presso la Camera di Commercio di Napoli, in piazza Bovio. Intervengono il presidente della Camera di Commercio di Napoli, Maurizio Maddaloni; il presidente delle Città dell'Olio, Enrico Lupi; Vito Amendolara, presidente dell'Osservatorio sulla Dieta Mediterranea; Felice Vertullo, docente di marketing dell'Università di Perugia; Pasquale D'Acunzi, presidente del Consorzio Pomodoro San Marzano Dop; il giornalista Carlo Cambi e Simona Angelini, caposegretaria DIPEISR del MIPAAF. Conclude i lavori l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Daniela Nugnes. I lavori saranno moderati dal giornalista Gianni Ambrosino. Venerdì 25 ottobre alle ore 10, presso la Camera di Commercio di Napoli, si svolgerà l'incontro dal tema “Olio Extravergine di Oliva e Gastronomia Mediterranea”, conferenza finale del progetto OmeGA, cofinanziato dalla Regione Campania (Settore Sirca dell'assessorato all'Agricoltura) e dal Coi (Comitato oleicolo internazionale) di Madrid a cura del professore Raffaele Sacchi (dipartimento Agraria dell'Università degli studi di Napoli Federico II). Intervengono Mari Tsimidou (Department of Chemistry Aristotle



Associazione Nazionale Città dell'Olio

University of Thessaloniki - Greece), Gianluigi Russo (Istituto di Scienza dell'Alimentazione del CNR di Avellino), Isabel Medina (Instituto de Investigaciones Marinas, CSIC, Vigo - Spain), Nick Kalogeropoulos (Department of the Science of Dietetics and Nutrition, Harokopio University, Athens - Greece), Sara El Mkadmi (Agro-Pole Olivier, Meknes - Morocco), Ramon Aparicio (Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla - Spain). I saluti sono affidati a Maurizio Maddaloni, Enrico Lupi e Luciano D'Aponte per la Regione Campania. Giovedì, dalle 16 alle 20, e venerdì, dalle 10 alle 20, nel Salone delle grida della Camera di Commercio di Napoli saranno esposti i prodotti a marchio Dop e Igp della Campania, con la presenza dei Consorzi di tutela ed una selezione di aziende campane. In più sarà allestito un corner dell'Enoteca regionale "Vigna Felix" per la degustazione di vini a marchio Dop e Igp campani ed un corner "Oilbar" per la degustazione degli oli di oliva extravergine campani Dop e bio.. Degustazioni e assaggi condurranno i visitatori alla scoperta dei prodotti tipici locali e sarà, inoltre, possibile partecipare a dei mini-corsi di approccio alla degustazione di vino e di olio extra vergine di oliva. Il programma delle degustazioni prevede, giovedì 24 ottobre, alle ore 17, il corso di avvicinamento all'assaggio dell'olio a cura dello Sportello Olio (ASA). Seguirà, alle ore 18, il Cooking show con Gena Iodice, chef de La Marchesella di Giugliano, e poi alle ore 19,00 il corso di avvicinamento all'assaggio del vino a cura dell'Ais Napoli. Venerdì 25 ottobre, alle ore 17, si terrà il corso di avvicinamento all'assaggio dell'olio a cura dello Sportello Olio (ASA). Alle ore 18, invece, si terrà il cooking show con Lino Scarallo, chef stellato di Palazzo Petrucci di Napoli e alle ore 19 è previsto il corso di avvicinamento all'assaggio del vino a cura dell'Ais Napoli. "MedDiet Origins" è la tappa in Campania 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).