



Cucina homemade e i giochi di una volta” al MedDiet Home di Bitonto “

DAL 20 AL 22 DICEMBRE CONVEGNI, CORSI DI ASSAGGIO E COOKING SHOW PER PROMUOVERE LA CONVIVIALITÀ E LO STILE DI VITA MEDITERRANEO

Cucina homemade, cioè “fatta in casa”, con ricette tipiche della tradizione pugliese ispirate ai principi della Dieta Mediterranea realizzate dal vivo dalle donne centenarie e dalle massaie di Bitonto con la complicità di chef locali, blogger appassionati di food e le allieve delle scuole alberghiere del territorio. E ancora, “I giochi di una volta” un percorso di educazione alla conoscenza dell’olio extravergine ed alla Dieta Mediterranea rivolto ai bambini. Un laboratorio nel quale sarà possibile imparare giocando a conoscere l’olio extravergine di oliva, alimento principe di una sana alimentazione basata sulla Dieta Mediterranea in tutte le fasi di lavorazione: dalla raccolta all’estrazione e diventare così consumatori più consapevoli. Tutto questo e molto altro ancora è “MedDiet Home” - il quarto di cinque grandi eventi del progetto strategico “MedDiet - Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali” finanziato dall’Unione Europea nell’ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013 per promuovere la Dieta Mediterranea - in programma a Bitonto dal 20 al 22 dicembre, in concomitanza con la tappa finale di Girolio d’Italia e la XXXVII Assemblea nazionale delle Città dell’Olio. Tutti gli appuntamenti in programma ruoteranno intorno al tema della convivialità e dello stare insieme a tavola, alla base dello stile di vita mediterraneo. Si comincia con il convegno: “Lo stile di vita della Dieta Mediterranea come opportunità di mercato: ruolo della donna, convivialità e promozione del territorio”, in programma venerdì 20 dicembre alle 16 presso il Teatro Tommaso Traetta, moderato dal presentatore tv Michele Mirabella al quale parteciperanno: Michele Abbaticchio, Sindaco del Comune di Bitonto, Alessandro Ambrosi, Presidente della CCIAA di Bari, Enrico Lupi, Presidente dell’Associazione nazionale Città dell’Olio, Nicola Mercurio, Presidente del GAL Fior d’Olivi, Marina Maugeri, Presidente del Parco Regionale Naturale Lama Balice, Cesare Veronico, Presidente del Parco Nazionale Alta Murgia, Antonio Felice Uricchio, Rettore dell’Università di Bari e Francesco Schittulli, Presidente della Provincia di Bari. Seguiranno gli interventi di Antonio Balenzano, Coordinatore del Progetto MedDiet per l’Associazione nazionale Città dell’Olio, Riccardo Garosci, Presidente del Comitato Scuola Expo 2015 MIUR, Carlo Cambi, Giornalista enogastronomico, Alessandro Zagarella, Esperto Politiche Unesco del Mipaaf, Pasquale Di Lena, Esperto enogastronomo, Antonio Moschetta, Direttore scientifico IRCCS - Istituto Oncologico di Bari, Francesca Dellorusso Az. Agricola “Donna Francesca”, Letizia Cuonzo, Az. Agr. “Cuonzo Letizia” e Paolo De Castro, Presidente Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo.

I cooking show a cura dell’Associazione Cuochi Baresi e coordinati dallo chef Emanuele Natalizio si terranno sabato 21 alle 11 e domenica 22 alle 10 in Piazza Cavour con la cantante e atleta Annalisa Minetti che condurrà l’esibizione ai fornelli delle centenarie e massaie di Bitonto che prepareranno a quattro mani con alcune foodblogger, i piatti tipici della tradizione pugliese ispirati ai valori e ai principi della Dieta Mediterranea. Sono previsti anche corsi di conoscenza e di assaggio dell’olio extravergine rivolti ai bambini nell’ambito dell’iniziativa “I giochi di una volta” sabato 21 dicembre ore 11 e domenica 22 dicembre ore 10 nell’Atrio Biblioteca comunale “E. Rogadeo” a cura della Cooperativa Zorba e in collaborazione con il Centro Ricerche di Storia e Arte di Bitonto.

“MedDiet Home” è la tappa in Puglia 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



Associazione Nazionale Città dell'Olio

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).