



MedDiet Home a Bitonto

CONVEGNI, CORSI DI ASSAGGIO E COOKING SHOW DEDICATI AL TEMA DELLA CONVIVIALITÀ E DELLO STILE DI VITA MEDITERRANEO

E' cominciato il conto alla rovescia per il grande evento MedDiet Home a Bitonto. Da domani fino a domenica 22 dicembre prenderà il via la tra giorni dedicata alla Dieta Medieterranea e al tema della convivialità e del ruolo della donna nello stile di vita mediterraneo con un programma ricco di convegni, cooking show, corsi di assaggio e laboratori per bambini.

Saranno le donne e in particolare, le centenarie e le massaie di Bitonto in compagnia della cantante e atleta Annalisa Minetti madrina d'eccezione, le testimonial dello stile di vita mediterraneo e della cucina *homemadetradizionale* ispirata alla Dieta Mediterranea, protagonista di "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. Si comincia domani - venerdì 20 dicembre - con il convegno: "Lo stile di vita della Dieta Mediterranea come opportunità di mercato: ruolo della donna, convivialità e promozione del territorio", che si terrà alle 16 presso il Teatro Tommaso Traetta di Bitonto, 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'Olive, 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.

Si prosegue poi con 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. Cucina homemade, cioè "fatta in casa", con ricette tipiche della tradizione pugliese ispirate ai principi della Dieta Mediterranea realizzate dal vivo dalle donne bitontine con la complicità di Annalisa Minetti, degli chef locali, di blogger appassionate di food e delle allieve delle scuole alberghiere del territorio.

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. 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.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

“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 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).