

CONVEGNO

THE MEDITERRANEAN WAY

CIBO, TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

4 GIUGNO 2019
ore 9:00-13:00

AULA MAGNA
PALAZZO ATENE
PIAZZA UMBERTO I
BARI

La dieta mediterranea, iscritta dall'Unesco nel 2010 nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, è ispirata ai modelli alimentari tradizionali di Italia, Francia, Grecia, Spagna, Marocco, Cipro, Croazia e Portogallo, tutti paesi che si affacciano sul Mediterraneo. La nozione di "dieta mediterranea" (o "mediterranean way") non si riferisce solo ad un modello nutrizionale condiviso da numerosi popoli del bacino mediterraneo, ma abbraccia concetti più ampi e profondi che afferiscono ad un peculiare stile di vita, ad una specifica modalità di produzione e consumo del cibo, ad un determinato modo di concepire il rapporto tra l'uomo e l'ambiente. Come sottolineato dall'UNESCO, il modello alimentare mediterraneo va oltre il semplice cibo, abbracciando valenze sostenibili: **salutari e nutrizionali** (in quanto è uno dei regimi alimentari più sani tra quelli conosciuti), **ambientali** (più limitato impatto sull'ambiente in confronto alle diete basate su un eccesso di grassi animali, rispetto dei principi di biodiversità, stagionalità e frugalità, riduzione delle produzioni di rifiuti), di **qualità e sicurezza alimentare** (la qualità dei prodotti e tutela della sicurezza alimentare dei consumatori), **sociali** (consapevolezza alimentare, legame con il territorio, convivialità, identità, scambio tra i popoli del Mediterraneo), **economiche** (riduzione della spesa sanitaria nazionale, risparmio per i consumatori, valorizzazione delle imprese locali e dei territori). In particolare il mediterraneo, geograficamente e territorialmente, ha le caratteristiche per riportare in auge quelli che sono i prodotti del territorio (legumi, grani, ortaggi, frutta, pesce). Lo scopo di incentivare questo tipo di alimentazione, diventato da sempre uno dei punti cardine per gli studi in biologia nei settori della nutrizione, della sicurezza alimentare e della tutela della biodiversità. Il mondo ha fatto grandi progressi nella riduzione della fame, ma se vogliamo vederlo libero entro il 2030 da questo problema che lo affligge, i governi, i cittadini, le organizzazioni della società civile, delle professioni e il settore privato devono collaborare per investire, innovare e creare soluzioni durature costruendo comunità resilienti e sostenibili. **Il "modo" mediterraneo è il modello**".

A CHI SI RIVOLGE

A tutti i professionisti che operano sul territorio e per il territorio: giornalisti, medici, agronomi, biologi, sociologi, studenti, docenti e cittadinanza. La partecipazione è gratuita.

STRUTTURA DELL'EVENTO

L'evento sarà strutturato come una tavola rotonda aperta alle riflessioni della platea partecipante, a cui esperti del settore, e interlocutori attivi sull'argomento daranno un apporto tecnico ed esperienziale e si farà il punto sui processi innescati dai 17 obiettivi di sviluppo sostenibile previsti nell'Agenda 2030.

CONDUZIONE

- * Elvira Tarsitano - CEA4S, Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- * Davide Racaniello - Presidente Medi

SALUTI ISTITUZIONALI

- * Antonio Felice Uricchio - Magnifico Rettore Università degli Studi di Bari Aldo Moro
- * Saluti di altre autorità - in via di definizione

INTERVENTI

- * Tiziana Stallone - Presidente Enpab
- * Giovanni De Pergola - Dipartimento di Scienze biomediche e oncologia umana, Università di Bari, "La Dieta mediterranea ed il suo valore socio economico e sanitario"
- * Mariana Bianco - Presidente sezione Agroalimentare di Confindustria BARI - BAT, "Sostenibilità, Qualità e Innovazione: case histories"
- * Maria Lisa Clodoveo - Dipartimento di Medicina, Università di Bari, "La Dieta mediterranea tra tradizione ed innovazione"
- * Filomena Corbo - Dipartimento di Farmacia, Università di Bari, "Non si butta niente". Percorsi di economia circolare
- * Lella Pacucci - Docente e alcune alunne delle classi 4 E agronomica e 5 A enogastronomia (I.I.S.S.) Elena di Savoia - P. Calamandrei, "La festa di Pasqua tra Tradizione e Sostenibilità" *Mangiare meglio, mangiare bene, mangiare tutti.*
- * Elisabetta Cavalcanti, Medi/IRCCS S. De Bellis, Gabriella Calvano - CEA4S-Uniba, "The Mediterranean way un modello per comunità resilienti e sostenibili"

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

CON IL CONTRIBUTO DI