



Ultim'ora: 20:30 - Bce: Monti, non vorrei in Europa replica esatta Fed

trov

Sostenibilita**Assisi ospiterà la prima edizione delle Giornate della dieta Mediterranea**

ultimo aggiornamento: 20 settembre, ore 16:11

Assisi, 20 set. - (Adnkronos) - Molto più che un semplice modello alimentare, la dieta mediterranea coinvolge abilità, conoscenze, abitudini e tradizioni che riguardano il cibo nella sua dimensione più ampia, dalla semina al raccolto, passando dalla conservazione alla preparazione fino al consumo finale, con le sue implicazioni sociali e culturali. Per questa sua eccezionale peculiarità, nel 2010 l'Unesco ha proclamato lo stile alimentare Mediterraneo Patrimonio immateriale dell'Umanità.

Dal 21 al 23 settembre, in occasione del World Tourism Expo, l'iniziativa dell'Unesco dedicata al patrimonio turistico, naturale e culturale dell'umanità, Assisi ospiterà la prima edizione delle Giornate della dieta Mediterranea. Buona, sana e anche amica dell'ambiente: il modello della Doppia Piramide Alimentare e Ambientale, sviluppato dal Barilla Center for Food & Nutrition (Bcfn) nel 2010, mostra infatti come gli alimenti tipici della dieta mediterranea siano anche quelli con un impatto ambientale più limitato.

Il 21 settembre, in occasione delle Giornate della dieta Mediterranea, Cinzia Marchetti, responsabile dell'area Food for Culture del Bcfn, parteciperà al dibattito "Il valore culturale della Dieta Mediterranea Patrimonio dell'Umanità" intervenendo sul valore storico, culturale e nutrizionale del modello alimentare Mediterraneo condividendo l'esperienza e gli studi del Barilla Center.

Tra gli altri relatori Pier Luigi Petrillo del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e responsabile politiche Unesco; Enrico Lupi, presidente del Forum Internazionale della Dieta Mediterranea; Amilcare Troiano, presidente del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano; Maria Letizia Melina, Direttore Generale Usr per l'Umbria; il sindaco di Assisi Claudio Ricci e presidente dell'associazione Beni Italiani Patrimonio Mondiale Unesco.

Il dibattito affronterà le peculiarità dello stile di vita del bacino Mediterraneo, prendendo in esame quattro principali comunità (Italia, Spagna, Grecia e Marocco), il cui stile alimentare si basa su alcuni alimenti distintivi, con una prevalenza di olio d'oliva, cereali, legumi, frutta, verdura, pesce azzurro e una presenza moderata di carne e grassi animali; tutti ingredienti declinati in base alla tradizione di ogni Paese.

Il tema dello stile di vita Mediterraneo sarà oggetto di dibattito anche nel corso del 4° International Forum on Food and Nutrition, che si terrà a Milano i prossimi 28 e 29 novembre.