



ΣΑΛΩΠΣ  
ΔΙΣΤΑ  
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΠΣΑ

cibo cultura benessere



26 > 29  
MAGGIO  
2022

ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum

## // PROMOTORI



Consiglio Nazionale  
delle Ricerche



IR.SS  
Istituto Nazionale di Ricerca  
in Scienze e Tecnologie



CITTÀ DI  
CAPACCIO  
PAESTUM  
PROVINCIA DI SALERNO



ISTITUZIONE POSEIDONIA  
COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM



ONDE DI POLICIA



Istituto Nazionale  
per lo Studio e la Cura  
delle Alterazioni  
Neurodegenerative



Istituto Nazionale  
per lo Studio e la Cura  
delle Alterazioni  
Neurodegenerative



LEGAMBIENTE



MUSEO  
VIVENTE DELLA  
DIETA  
MEDITERRANEA



CENTRO STUDI  
DIETA MEDITERRANEA  
ANGELO VASSALLO



FUTURE  
FOOD  
INSTITUTE



EDAMUS



LCB



SUSTRACK

In collaborazione con la Rappresentanza  
in Italia della Commissione Europea



## // PATROCINI



mipaaf  
Ministero delle Politiche  
Agrarie, Alimentari e Rurali



creaf  
Centro Nazionale di Ricerca  
in Scienze e Tecnologie



Ministero delle Politiche  
Agricole, Alimentari e Rurali



Parco Nazionale  
Vesuvio



Parco Nazionale  
Vesuvio



Istituto Nazionale  
per lo Studio e la Cura  
delle Alterazioni  
Neurodegenerative

## // PARTNER



Università Federico II  
Dipartimento di Agraria



Paestum



EBRUS  
European Business Research  
University of Salerno



Commissione Europea



Slow Food



Sole 24/7





// CONCEPT

## IL PIU' IMPORTANTE INVESTIMENTO SUL FUTURO SI CHIAMA FELICITA' ALIMENTARE

**Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys**  
La Dieta Mediterranea è un modello nutrizionale definito dal fisiologo statunitense Ancel Keys, che, alla fine degli anni '50, durante un viaggio nel Cilento notò come la Dieta Mediterranea avesse un ruolo protettivo rispetto alla prevenzione da malattie cardiovascolari, favorendo una maggiore longevità della popolazione. Da allora, un'ampia letteratura scientifica ha consacrato la Dieta Mediterranea quale pattern alimentare di vita sana e sostenibile.



### IL VALORE DI COMUNITÀ SOSTENIBILE ALLA BASE DELLA PIRAMIDE ALIMENTARE

La Dieta Mediterranea non è solo mangiare sano.  
Il concetto di Mediterraneanità non avrebbe senso svincolato dalla sua storia, quella delle piccole comunità che hanno difeso la loro piccola dimensione ancorata a sapori e profumi di numerosissime specie vegetali ricche, realtà possibili solo rispettando tempi e modi, tradizioni e quotidianità, fatte di lentezza e ciclicità connesse alla stagionalità della natura.



// PROGETTO

## IL SALONE

Il Dmed Salone della Dieta Mediterranea è un evento pensato per offrire una visione complessiva di tutti gli aspetti legati a questo stile di vita patrimonio Unesco.

Dalla produzione al consumo di cibo, dai benefici sulla salute e sull'ambiente, fino ai risvolti economici e sociali.

L'evento conterrà al suo interno convegni scientifici internazionali, grazie alla presenza della Commissione Europea, del CNR, di istituzioni universitarie e di ricerca, ma anche un'ampia sezione espositiva con aziende agricole e alimentari, un'area food in cui saranno presentati e degustati piatti tipici, vini e tutti i prodotti simboli della Dieta Mediterranea.

### IL RICONOSCIMENTO UNESCO

Il 16 Novembre 2010, l'UNESCO ha iscritto la Dieta mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, su proposta di Italia, Spagna, Grecia e Marocco, a cui nel 2013 si sono aggiunte Cipro, Croazia e Portogallo, definendola "un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola", ponendo al centro il connubio tra essere umano e ambiente, ispirata ai principi della Scuola Elitica permenidea.





// SENTIMENT

## CIBO, CULTURA E BENESSERE

### La convivialità, anima di un modello alimentare

La dimensione culturale che si associa al cibo, costituisce il punto di convergenza di un patrimonio ricchissimo e diversificato di ricette e tradizioni gastronomiche, nei diversi Paesi del Mediterraneo. Il cibo è anche il primo fattore di convivialità e di benessere: alla sana agricoltura è anche legata la memoria dello stare insieme nei momenti della semina, della cura, della raccolta e della lavorazione dei prodotti della Terra. Allo stesso modo intorno alle tipicità e alle specialità gastronomiche della cucina antica e rurale, nel tempo si sono consolidati costumi, abitudini, schemi di comportamento dalla preparazione alla condivisione dei pasti.

### MEDITERRANEITÀ ANTROPOLOGICA E DIETA MEDITERRANEA

Mediterraneità è un sentire comune che viene avvertito e reso esplicito anche nelle contaminazioni. È uno sguardo che stimola la circolazione di idee e si rivela di estrema importanza sociale alla formazione di un'interculturalità che alla base della cooperazione fra i popoli e alla mutua comprensione tra civiltà diverse.

//LOCATION



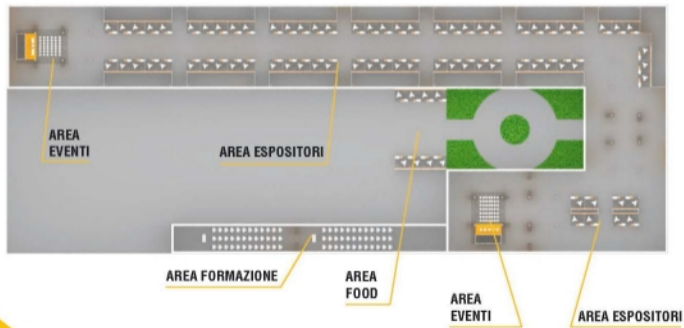
**Ex Tabacchificio | Località Cafasso di Capaccio Paestum**



**CIBO  
CULTURA  
BENESSERE**

## // IL SALONE

Il salone della Dieta Mediterranea si compone di vari spazi di



## // ATTIVITÀ



### AREA TALK

Convegni, tavole rotonde e workshop tecnico-scientifici faranno da incubatore per gli approfondimenti su Cibo (Agrifood), Cultura (Patrimonio Unesco) e Benessere (aspetti bio-medici e nutrizionali), con una particolare attenzione ai giovani e alle tematiche legate alla sostenibilità del pianeta



### AREA EXPO

Il Salone prevede un'area espositiva dove aziende del food presenteranno ai visitatori le ultime novità aziendali e produttive.

Una vetrina di eccellenze del comparto agroalimentare e vitivinicolo per soddisfare le nuove esigenze del mercato.



### AREA COOK

Un'ampia sezione sarà dedicata a percorsi di gusto e spettacoli gastronomici, sotto la guida di chef rinomati che illustreranno le specificità dei prodotti attraverso la preparazione di piatti dal vivo.



- 🌐 SALONEDIETAMEDITERRANEA.IT
- ✉ INFO@SALONEDIETAMEDITERRANEA.IT
- 📱 @MEDICALONEDIETAMEDITERRANEA
- 📍 SALONEDIETAMEDITERRANEA

