

Comitato scientifico Expo Milano 2015

Progetto

DIETA MEDITERRANEA

CULTURA – TECNOLOGIA - SALUTE

Coordinatore: Prof. Enrico Porceddu

Mediterranean diet

- The heart of what we now consider the Mediterranean diet is mainly vegetarian: pasta in many forms, leaves sprinkled with olive oil, all kinds of vegetables in season, and often cheese, all finished off with fruit, and frequently washed down with wine (Ancel Keys, Am J Clin Nutr 1995).

Regole Pratiche (INN. 1992)

- Suddividere l'alimentazione giornaliera in 4-5 appuntamenti;
- Consumare giuste razioni di pasta nel quadro di una alimentazione equilibrata e adeguata;
- Accompagnare il pasto preferibilmente con il pane;
- Usare come condimento l'olio d'oliva ed in particolare quello extravergine;
- Ricorrere con frequenza alle carni alternative (pollo-tacchino-coniglio)
- Consumare pesce con regolarità con particolare attenzione al pesce azzurro;
- Consumare verdura ed ortaggi;
- Completare abitualmente il pasto con frutta fresca;
- Accompagnare i pasti con modiche quantità di vino
- Quando si deve ricorrere al "fast-food" farlo in maniera mediterranea.

Sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica
CELEBRAZIONI UFFICIALI ITALIANE
GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 2007
 Il Diritto all'Alimentazione

Con il Patrocinio di:
 Comune di Viterbo
 Provincia di Viterbo
 Assessorato Agricoltura della Regione Lazio
 Presidenza del Consiglio della Regione Lazio
 Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

1° INCONTRO INTERNAZIONALE CIISCAM Le Nuove Frontiere nel Mediterraneo per la Sicurezza Alimentare

**Dieta Mediterranea e Benessere
 Sicurezza Alimentare e Qualità
 Biodiversità e Nutrizione**

4 - 5 Dicembre 2007

Aula Magna Rettorato, via Santa Maria in Gradi, 4 01100 Viterbo

PROGRAMMA

MARTEDÌ, 4 DICEMBRE, 2007

Ore 15.30 Apertura dei Lavori

Marco Mancini, Rettore dell'Università della Tuscia
Giuseppe Gabbiadini, Sindaco di Viterbo
Alessandro Mazzoli, Presidente della Provincia di Viterbo
Daniela Valentini, Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio

**Ore 16.15 Presentazione del C.I.I.S.C.A.M. - Centro Internazionale
 Interuniversitario di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee**

Iniziativa:
Nicolò Merendino, Università della Tuscia
Proseguo:
Carlo Cannella, Direttore CIISCAM, Sapienza Università di Roma; Presidente INRAN

Ore 17.00 Dieta Mediterranea e Benessere

Iniziativa:
Luisa Serra Majem, CIISCAM, Università di Las Palmas de Gran Canaria
 Presidente Fondazione Dieta Mediterranea, Barcellona
Iniziativa:
Alfoncina Bellia, CIISCAM, Università della Calabria
Maria-Manuel Valagão, INRB - Instituto Nacional de Recursos Biológicos, Lisbona
Rekia Belansen, Chouaib Doukkali University, El Jadida, Marocco
Denis Lairon, INSERM / INRA, Marsiglia
Alessandro Pinto, Sapienza Università di Roma
Ridha Mokni, National Institute of Nutrition and Technology, Tunisi
Amleto D'Amico, INRAN, Roma
Davide Cassi, CIISCAM, Università di Parma

Ore 19.00 Cocktail con gelato all'azoto a cura dello chef Fabio Toso

In collaborazione con:



Istituto Nazionale di Ricerca per
 gli Alimenti e la Nutrizione



Divisione Nutrizione
 e Protezione dei Consumatori



FORUM
 SULLE CULTURE
 ALIMENTARI
 MEDITERRANEE



Padiglione Espositivo
 a cura di
 Plexus International

Con il contributo economico di:

Presidenza
 del Consiglio
 Regionale
 del Lazio



Provincia di Viterbo



Associazione
 ARCO LATINO



Consorzio di Consorzio
 Viterbo

Frigoforma
 TUSCIA
 di FFB



Si ringraziano:
 Banca di Viterbo
 e Terme dei Papi



Obiettivi

- Promuovere la conoscenza della Dieta Mediterranea e lo stile alimentare che la caratterizza
- Stimolare l'interesse alle innovazioni che l'Italia ha portato nelle specie coltivate che ne sono alla base
- Valorizzare i prodotti alla base e promuovere la produzione e la tecnologia italiana del settore

Compilazione di un dossier guida

Realizzare un **dossier guida** sulla dieta mediterranea, che consideri:

- le specie che utilizza, la loro provenienza ed utilizzazione agricola ed alimentare nei luoghi di origine
- l'evoluzione che dette specie hanno avuto in Italia
- la produzione e trasformazione delle derrate in Italia
- Gli ingredienti e la preparazione dei cibi,
- lo stile alimentare che la caratterizza
- il benessere che conferisce ai consumatori

Il dossier costituisce la base di eventi che avranno luogo durante la fase di avvicinamento e la fase espositiva

Articolazione del dossier

1. Storia dell'agricoltura e della dieta mediterranea
 - Le specie nell'antichità, dopo gli arabi, dopo Colombo
2. Principali specie e loro origine e diffusione:
 1. Oriente: riso, agrumi, fruttiferi, ortensi, spezie
 2. Americhe: Mais, pomodoro, patata, fagiolo, peperone, girasole, fragola
 3. Levante: Frumento, orzo, leguminose da granella, vite, olivo, fruttiferi, frutta secca, oleifere, ortensi
3. Agricoltura ed alimentazione oggi nei luoghi di origine
 1. Oriente
 2. Americhe
 3. Levante
4. Evoluzione ed innovazioni in Italia c/a

5. Industria agroalimentare italiana:

- Trasformazione e commercio
- Qualità e salubrità
- Dimensione economica
- Dimensione internazionale

6. Stili alimentari

- In Italia e in altri paesi

7. Composizione della dieta e apporti nutritivi

8. Denutrizione e malnutrizione in strati di popolazione in Italia e nel mondo

- Gravidanza
- Infanzia-primo sviluppo
- Lavoratori
- Anziani

Modalità di lavoro per la compilazione del dossier

Organizzazione di un gruppo di lavoro (GdL) per ogni punto, per approfondimento dei temi.

I GdL dovrebbero essere costituiti da 3-5 componenti (uno di essi si fa portavoce) rappresentanti del mondo interessato al tema

La formazione dei gruppi di lavoro potrebbe essere completata entro marzo, in modo che a metà aprile possano essere tenuta la prima riunione di ogni gruppo.

Compiti dei GdL e risultati attesi

Ogni gruppo di lavoro dovrebbe produrre un elaborato che fotografi la situazione di ogni punto.

Gli elaborati dovrebbero proporre l'acquisizione e/o la realizzazione di materiali quali, documenti, stampe, mostre, filmati, ecc. da utilizzare durante le esposizioni.

Nella fase di avvicinamento all'Expo, ogni anno dovrebbe tenersi un evento dedicato ad una delle regioni indicate ed alle specie da esse derivate, mettendo in evidenza produzione, trasformazione, commercio e ripercussioni sulla dieta e sulla salute.

Gli elaborati, costantemente aggiornati, dovrebbero costituire il materiale per l'Expo 2015.

Fasi per la compilazione del dossier guida

Identificazione dei GdL	- Maggio 2011
Riunioni dei Gdl e preparazione dei documenti	-
Redazione del dossier guida	- Settembre 2011
Condivisione dossier guida	-
Presentazione Dossier guida	- Novembre 2011
1 , 2 e 3 evento	- Novembre 2012/13/14
Fase espositiva	- Maggio-Ottobre 2015

Esempi

1. Storia dell'agricoltura e della dieta mediterranea

Contenuti:

Mondo romano: miglio, panico, farro, orzo, frumento
granai dell'impero e commercio
carestie, denutrizione, limitata natalità

Arabi: riso, agrumi, fruttiferi, ortensi
evoluzione agricola in alcune regioni italiane
riso e nord, agrumi e sud
evoluzione del commercio

Colombo: mais, pomi d'oro, patata, fagiolo
introduzione differenziata per aree geografiche
rivoluzione alimentare
rivoluzione industriale
rivoluzione commerciale

Ipotesi di composizione di GdL

-
-

Materiali da reperire:

- Documenti
- Documentari
- Fotografie
- Statistiche
- Materiale vegetale
-
-

Tempi

-

2. Specie orientali nella dieta mediterranea

riso, agrumi, albicocco, pesco, soia, melanzana, cetriolo, spezie

Contenuti

Agricoltura ed alimentazione oggi nei luoghi di origine

riso in risaia e riso in asciutto

soia e ortensi

stili alimentari

la grande cucina cinese

Aree interessate a queste colture oggi nel mondo

il riso e la scoperta delle vitamine

Evoluzione varietale, innovazioni agricole ed aree in Italia

Riso, le risaie, il riso a tavola (dal risotto alle torte)

Arancio e l'agrumicoltura siciliana, albicocco, pesco

Trasformazione e commercio nazionale ed internazionale

Qualità e salubrità, Ruolo nella dieta mediterranea

Ruolo nell'alimentazione di strati di popolazione

Ipotesi di composizione di GdL

-
-

Materiali da reperire:

- Documenti
- Documentari
- Fotografie
- Statistiche
- Materiale vegetale
-
-

Tempi

-

2. Specie americane nella dieta mediterranea

Mais, pomodoro, patata, fagiolo, peperone, girasole, fragola

Contenuti

Agricoltura ed alimentazione oggi nei luoghi di origine

Aree di origine e Aree di domesticazione

diffusione, tempi e modi

stili alimentari nei luoghi di origine

Aree interessate a queste colture oggi nel mondo

e loro ruolo nell'alimentazione

Evoluzione varietale, innovazioni agricole ed aree in Italia

Trasformazione e commercio nazionale ed internazionale

Qualità e salubrità, Ruolo nella dieta mediterranea

Ruolo nell'alimentazione di strati di popolazione

Ipotesi di composizione di GdL

-
-

Materiali da reperire:

- Documenti
- Documentari
- Fotografie
- Statistiche
- Materiale vegetale
-
-

Tempi

-

2. Specie medio-orientali nella dieta mediterranea

Frumento, orzo, leguminose da granella, vite, olivo, fruttiferi, frutta secca, oleifere, ortensi

Contenuti

Agricoltura ed alimentazione oggi nei luoghi di origine

Aree di origine e Aree di domesticazione
diffusione, tempi e modi
stili alimentari nei luoghi di origine

Aree interessate a queste colture oggi nel mondo
e loro ruolo nell'alimentazione

Evoluzione varietale, ed aree in Italia

Trasformazione e commercio nazionale ed internazionale

Qualità e salubrità, Ruolo nella dieta mediterranea

Ruolo nell'alimentazione di strati di popolazione

Ipotesi di composizione di GdL

-
-

Materiali da reperire:

- Documenti
- Documentari
- Fotografie
- Statistiche
- Materiale vegetale
-
-

Tempi

-

FASE ESPOSITIVA

- Valorizzazione esposizioni anni precedenti

-

-

- Nuovi materiali

-

-

- Istituzioni interessate

-

-

-

-

- -

FASE ESPOSITIVA

Necessità di spazi

-
-

Materiali da reperire:

-
-

Tempi

-