



CITTA' DI PADULA

Provincia di Salerno

Largo Municipio,1 84034 Padula (SA) Tel. 0975778711 Fax 097577553 P.I. 00532480654

www.comune.padula.sa.it

E-mail comune.padula@vipnet.it

EMOZIONI UNESCO

MOSTRA CULTURALE SULLA DIETA MEDITERRANEA

Certosa di San Lorenzo 26/27/28 Febbraio 2015

POR CAMPANIA FERS 2007/2013 – ASSE 1 OBIETTIVO OPERATIVO 1.9



PROGRAMMA GENERALE E WORK SHOP TEMATICI

GIOVEDÌ 26 FEBBRAIO 2015

➤ Ore 10.00 Prima sessione:

NUTRIZIONE, SALUTE E BENESSERE NELLE EVIDENZE SCIENTIFICHE DELLA DIETA MEDITERRANEA

A beneficio dei giovani e del mondo della scuola, con l'ausilio di famosi nutrizionisti e Docenti del mondo accademico, nonché in presenza di Dirigenti Scolastici dell'Intera Regione Campania, saranno sviluppate le connessioni tra alimentazione, stili di vita, longevità e patologie mediche (*obesità, diabete e patologie cardiovascolari*) con precise indicazioni dei principi attivi e dei benefici di olio, frutta, verdure, legumi, vino, formaggi prodotti eccellenti del territorio.

➤ Ore 16.00 Seconda Sessione:

LA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA INCONTRA LE AZIENDE AGROALIMENTARI CAMPANE PER UN NUOVO MODELLO DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODUTTORI ECCELLENTE

Incontri BtoB a cui parteciperanno le Aziende campane selezionate, gli addetti commerciali dei Paesi del Mediterraneo, che hanno visto riconosciuto la Dieta Mediterranea quale Patrimonio immateriale dell'Umanità e buyers delle piccole e medie catene della distribuzione organizzata.

VENERDI 27 FEBBRAIO 2015

➤ Ore 10.00 Terza sessione:

INNOVAZIONI, TRADIZIONI E VALORIZZAZIONE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE E MARKETING DELLE ECCELLENZE CAMPANE

Il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) presenta le innovazioni di processo e di prodotto nelle aziende agroalimentari che saranno poi illustrati all'EXPO2015. Obiettivi, strumenti e risultati attesi dall'innovazione tecnologica per dare al cibo la sicurezza e la funzionalità dei principi attivi ispirati alle fondamenta della Dieta Mediterranea. Focus sulla competitività e l'innovazione nelle piccole e medie imprese agroalimentari al fine di migliorare la qualità dei prodotti tipici e la conquista di mercati nuovi con le politiche e le strategie dei marchi territoriali.

Parteciperanno il mondo accademico e le Aziende Campane delle produzioni agroalimentari eccellenti

➤ Ore 16.00 Quarta Sessione:

LE PRASSI DI RICONOSCIMENTO DELLA DIETA MEDITERRANEA

Nel riconoscere la Dieta Mediterranea Patrimonio dell'Umanità, l'UNESCO ha richiesto allo Stato Italiano atti concreti di tutela, conservazione e valorizzazione. Saperi, conoscenze, pratiche, valori e competenze definiscono il bene culturale complesso della Dieta mediterranea.

Con l'UNI - Ente Italiano di Normazione - sarà definita la metodologia per costruire i modelli applicativi di norme

volontarie alle quali, istituzioni ed aziende, possono adeguarsi per rispondere agli impegni richiesti dall'UNESCO. Riflettere sulla metodologia "Piano di Gestione della Dieta Mediterranea" è ciò che ci viene richiesto espressamente dalle procedure UNESCO per mantenere nel tempo il riconoscimento e per questo sono invitati i rappresentanti della Direzione generale UNESCO di Parigi, la rete degli operatori ed i rappresentanti delle comunità emblematiche dei Paesi della Dieta Mediterranea.

SABATO 28 FEBBRAIO 2015

➤ *Ore 10.00 SALE MOSTRA*

INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA MOSTRA EMOZIONI UNESCO E PRESENTAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI CAMPANE DELLA DIETA MEDITERRANEA

➤ *Ore 11.00*

VISITA GUIDATA E TOUR ALLA CERTOSA DI SAN LORENZO E DEL CENTRO STORICO DI PADULA (CASA MUSEO DI JOE PETROSINO, MUSEO CIVICO MULTIMEDIALE, MOSTRA PRESEPIALE, ECC)

Presenze programmate:

Autorità diplomatiche in Italia di Spagna, Grecia, Portogallo, Croazia, Marocco, Cipro, ICOMOS, Ministero per le Politiche Agricole, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Ente Italiano di Normazione, Regione Campania, Provincia di Salerno, Comuni del Parco del Cilento e Vallo di Diano, Camera di Commercio di Salerno, Promos Ricerche, Gruppi di Azione Locale, Associazioni Culturali della Dieta Mediterranea

➤ *Ore 13.00*

COOKING SHOW A CURA DEL CONSORZIO GRUPPO EVENTI CON LA STRAORDINARIA PARTECIPAZIONE DI FOFO' FERRIERE E DEL CRITICO E GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO LUIGI CREMONA.

La cucina dimostrativa a stretto contatto con il pubblico e gli ospiti diventa evento artistico live durante il quale i cuochi preparano ricette della cultura e della tradizione del territorio con prodotti poveri della dieta mediterranea ispirati alla rigida alimentazione dei Frati Certosini. Formula interattiva coinvolgente ed emozionale, che sta riscuotendo consensi crescenti nelle politiche di promozione dell'immagine aziendale e del territorio.

➤ *Ore 16.30 SALA DEL REFETTORIO*

CONVEGNO E CONCLUSIONI

Con la partecipazione di tutte le Istituzioni locali e tutte quelle coinvolte a livello Regionale, Nazionale e Internazionale; risoluzione delle varie sessioni di lavoro, modelli applicativi linee strategiche per un marchio d'area sulla dieta mediterranea anche in vista dei Fondi strutturali 2014/2020.

Le conclusioni saranno affidate al Presidente dell'Osservatorio della Dieta Mediterranea Vito AMENDOLARA, all'On. Pasquale SOMMESE Assessore Regionale al Turismo ed ai Beni Culturali ed al Presidente Stefano CALDORO della Regione Campania.

➤ *ORE 19.00*

Cooking Show, assaggi di gastronomia culturale sulla Dieta Mediterranea nello splendido scenario della Certosa con degustazioni, musica e poesia.