

The screenshot shows the website interface for Corriere dell'Umbria. At the top, there's a navigation bar with 'Portale CORRIERE DELL'UMBRIA' and a search bar. The main header features the newspaper's logo and a 'Regione' dropdown menu. Below this, there's a banner for 'Motori' magazine. The main content area is divided into several sections: 'IN EVIDENZA' with a sub-headline 'Si ferma la fabbrica Grazia.', 'RUBRICA' with 'il punto del direttore' and 'Pubblicità', and a main article titled 'Alla scoperta dei sapori mediterranei.' with a sub-headline 'Si chiude ad Assisi la 2ª edizione de l salone mondiale del turismo dei siti Unesco. Oggi un interessante focus con i maggiori esperti del settore.' The article text mentions the UNESCO World Tourism Expo and the 'Giornate della dieta mediterranea' initiative. A sidebar on the right contains navigation links like 'Home page', 'Redazione', 'Pubblicità', and 'Contatti', along with 'OGGI IN EDICOLA' showing a preview of the newspaper.

Alla scoperta dei sapori mediterranei.

Si chiude ad Assisi la 2ª edizione de l salone mondiale del turismo dei siti Unesco. Oggi un interessante focus con i maggiori esperti del settore.

ASSISI 18.09.2011

[indietro](#)

Siti Unesco Anche i Sassi di Matera sono patrimonio dell'umanità. Nella foto lo stand



Il salone mondiale del turismo dei siti Unesco chiude la sua seconda edizione - come anticipato ieri dal Corriere dell'Umbria - con un focus sulla dieta mediterranea, che dà il via alla grande novità del 2012, la prima edizione delle "Giornate della dieta mediterranea", l'iniziativa che si svolgerà parallelamente alla borsa internazionale del World Tourism Expo Unesco, coinvolgendo i principali paesi del bacino mediterraneo depositari dei 160 alimenti alla base della dieta, ossia Italia, Spagna, Grecia e Marocco. L'appuntamento con il primo confronto tecnico-scientifico incentrato sul modello sostenibile della dieta mediterranea è a Palazzo Vallemani è per oggi alle 15 nella sala degli Sposi: all'ordine del giorno gli aspetti medici e salutistici, le politiche agricole e la catena alimentare, l'interazione tra geni ed alimenti e, in generale, la promozione globale del modello salutistico della dieta mediterranea. La dieta mediterranea, nell'accezione greca di stile di vita che comprende anche

quello alimentare, rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e il consumo di cibo. La dieta mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, e verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi, sempre in rispetto delle tradizioni di ogni comunità. Non solo alimenti e prodotti agroalimentari, dunque, ma costumi sociali, cultura e storia, territorio, biodiversità, tradizioni e attività e mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo. Promosso e organizzato nell'ambito del Wte dall'Università degli Studi di Perugia, dipartimento di medicina interna, in collaborazione con l'Università dei Sapori, il workshop vedrà la presenza del sindaco di Assisi Claudio Ricci, Anna Rita Fioroni in rappresentanza dell'Università dei Sapori, l'assessore regionale alle politiche agricole Fernanda Cecchini e del responsabile scientifico dell'evento, e del gruppo di nutrizione dell'Università degli Studi di Perugia nonché docente di scienze dell'alimentazione e nutrizione umana Francesco Galli, docente di scienze dell'alimentazione all'Università degli Studi di Perugia, e l'intervento di numerosi ricercatori dell'ambito agro-alimentare e medico nazionale provenienti dall'Inran (Istituto nazionale di ricerca sugli alimenti e la nutrizione), dall'Adi (Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica), dal Sital (Società italiana di scienze e tecnologie alimentari), dalla Società italiana di microbiologia agro-alimentare e ambientale. L'evento offrirà l'occasione per lanciare la "Rete scientifica della dieta mediterranea" (Medinet), una rete scientifica e di ricerca per sviluppare un piano di sistema basato sul modello di stili di vita e di sviluppo sostenibile della dieta mediterranea. Medinet, promossa dall'Università degli Studi di Perugia e dall'Università dei Sapori di Perugia, è sostenuta da un board scientifico che vede la partecipazione di diverse società scientifiche dell'ambito agroalimentare e medico nutrizionale. Ai progetti Medinet parteciperanno ricercatori dell'Inran e di numerose università italiane ed internazionali tra le quali spicca il progetto europeo di reti universitarie del bacino del mediterraneo Emuni