

## Il WTE Unesco lancia da Assisi il il progetto di promozione della Dieta Mediterranea



Uno degli appuntamenti più attesi del secondo Salone del Turismo città e siti UNESCO è il workshop sul modello della Dieta Mediterranea tra politiche alimentari, promozione della salute e cultura dei popoli: un primo approccio scientifico, realizzato dall'Università degli Studi di Perugia in collaborazione con l'Università dei Sapori, che lancia il "Network della dieta mediterranea" (MEDINET) e anticipa il lancio delle Giornate della Dieta Mediterranea 2012 firmate WTE.

Assisi, 17 settembre 2011 – Il Salone Mondiale del Turismo dei siti UNESCO chiude la sua seconda edizione 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: Italia, Spagna, Grecia e Marocco. L'appuntamento con il primo confronto tecnico-scientifico incentrato sul modello sostenibile della Dieta Mediterranea è a Palazzo Vallemani domenica 18 settembre alle ore 15 (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.

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 "Il modello della Dieta Mediterranea tra politiche alimentari, promozione della salute e cultura dei popoli", si domenica alle ore 15,00 a Palazzo Vallemani (Sala degli Sposi), con la partecipazione di Claudio Ricci, sindaco di Assisi e rivistasitiunesco.it

Data: 17 settembre 2011 Cliente: WTE - Salone Mondiale Unesco

presidente dell'Associazione Beni Italiani Patrimonio Mondiale UNESCO, Anna Rita Fioroni in rappresentanza dell'Università dei Sapori, l'assessore regionale alle politiche agricole Fernanda Cecchini e del responsabile scientifico dell'evento Francesco Galli, docente 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 SISTAL (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari), dalla Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale. L'evento offrirà l'occasione per lanciare il "Network 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 della conferenza dei Presidi delle Facoltà di Agraria italiane, della Fondazione ADI e di diverse società scientifiche. MEDINET coordinerà progetti proposti da 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.

L'ultima giornata del WTE 2011 darà spazio anche ad altri appuntamenti legati ad un nuovo modello di turismo che mira a valorizzare e promuovere i beni materiali e immateriali riconosciuti dall'UNESCO patrimonio dell'umanità, che si svolgeranno all'interno di Palazzo Vallemani: alle ore 10 il seminario dedicato al No-Profit Life Beyond Tourism®, per interpretare e comunicare il patrimonio tangibile e intangibile di un territorio (Sala degli Sposi); poi è la volta del CST Assisi, che torna protagonista alle ore 11 con un seminario sui modelli di accoglienza per i siti Unesco e alle ore 12,30 con la presentazione del libro "Destination Management Progettazione e gestione turistica del territorio" (Sala degli Sposi). Il pomeriggio si chiuderà con la presentazione del libro "Come guida(re) un'emozione" di Marilena Moretti Badolato (Morlacchi Editore, 2011) alle ore 17, anticipata da un seminario sulla candidatura di Perugia-Assisi a Città Europea della Cultura 2019.

## INFORMAZIONI UTILI

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.