

The screenshot shows the website interface for UmbriaLeft.it. At the top, there is a navigation bar with links for Home, Chi siamo, La redazione, and Contattaci. Below this is a search bar and social media icons for RSS, Facebook, and Twitter. A main menu lists various categories: Politica, Lavoro, Ambiente, Diritti, Economia, Società, Cultura, Cronaca, and Sport. The main content area features a large article titled "Concluso ad Assisi il workshop tematico 'Il modello della dieta mediterraneo'" by Redazione, dated 18/09/2011. To the right, there is a sidebar with a "Il mensile" section and a "Nazionali" section listing other news items. The bottom of the screenshot shows a Windows taskbar with various application icons and system tray icons.

Società

By [Redazione](#)

Concluso ad Assisi il workshop tematico "Il modello della dieta mediterraneo"

18/09/2011 – 21:07



ASSISI – Si è tenuto oggi, presso Palazzo Vallemani, il workshop tematico "Il modello della dieta mediterranea tra politiche alimentari, promozione della salute e cultura dei popoli", organizzato nell'ambito del WTE di Assisi dal Gruppo di Nutrizione del Dipartimento di Medicina Interna dell'Università degli Studi di Perugia, in collaborazione con l'Università dei Sapori.

Tanti gli aspetti e le peculiarità della dieta mediterranea discusse da rappresentanze politiche e del mondo scientifico: dal modello di salute che rappresenta a come metterlo in pratica e promuoverlo a livello globale, per seguire poi con le strategie di conversione delle politiche agricole e della catena alimentare da ridisegnare nel nome della sua sostenibilità.

Insomma, una sfida di sistema, culturale e dei programmi di formazione che, come introdotto nell'intervento di apertura della Senatrice Anna Rita Fioroni, Presidente dell'Università dei Sapori, siamo pronti a compiere.

"I dati del consumo alimentare in Europa, un comparto fondamentale dell'economia dal momento che ricopre un quinto dei consumi totali ed in continuo aumento – in 10 anni la crescita dei consumi è stata di 58 miliardi di euro –

contrastano con quelli italiani dove si osserva contrazione dei consumi che purtroppo non riguarda il junk food” – spiega Anna Rita Fioroni.

“Da un punto di vista strettamente salutistico, i dati nel nostro paese sono preoccupanti e i fatturati parlano chiaro: in venti anni la cultura del salutismo a tavola ha generato solo un aumento di spesa di 15 centesimi per il consumo di frutta e dieci euro per il consumo di verdure. Troppo poco per affermare che nel nostro paese esiste una sana cultura dell'alimentazione e per affermare che la cultura del salutismo sia consolidata e patrimonio comune degli italiani. Per non parlare degli effetti gravissimi sulla salute di tutti”.

“E' perciò necessario – prosegue il Presidente – intervenire con programmi seri ed un intervento sugli attori della filiera agroalimentare, per ottenere risultati duraturi e significativi. Sia nei confronti dei consumatori sia degli operatori di filiera servono azioni di educazione e formazione mirati che abbiano solide basi scientifiche e di programmazione”.

L'importanza strategica di questi temi è stata sottolineata anche nel saluto di benvenuto del Sindaco e Presidente dell'Associazione Italiana siti e città Unesco, Claudio Ricci, e negli interventi moderati dal Prof. Francesco Galli che, assieme alla dott.ssa Di Tomaso, ha coordinato la segreteria scientifica ed organizzativa del workshop. Tra questi il Preside della Facoltà di Agraria, Prof. Pennacchi, il Presidente della Fondazione ADI e Dirigente medico dell'Ospedale di Terni Dott. Fatati, i rappresentanti delle Società scientifiche di Tecnologie alimentari e Microbiologia agraria Prof. Marconi e Prof. Gobbetti, rispettivamente delle Università del Molise e di Bari, e altri autorevoli interventi tra i quali spiccano quello del dott. Virgili dell'Istituto Nazionale di Ricerca su Alimenti e Nutrizione (INRAN) e della On. Paola Binetti, docente di Medicina del Campus Biomedico di Roma, che assieme al Prof. Francesco Galli dell'Università di Perugia hanno discusso l'importanza dell'alta formazione e della ricerca Universitaria nel sostenere l'ambizioso progetto di portare la Dieta Mediterranea ad essere uno strumento reale di benessere e salute.

A conclusione del seminario il Prof. Galli e la Senatrice Anna Rita Fioroni, hanno presentato alla stampa il progetto di “Rete scientifica della dieta Mediterranea” (MEDINET): una rete scientifica e di ricerca che si pone l'obiettivo di sviluppare un piano di sistema basato sul modello di stili di vita e di sviluppo sostenibile della dieta Mediterranea.

“Università dei Sapori entra nel partenariato di MEDINET come fondatore e primo sostenitore della sua missione nella convinzione che la Formazione è una delle leve principali del progetto di sistema che sarà sviluppato da questa rete scientifica” – spiega Anna Rita Fioroni.

“La missione che si pone UDS in questo progetto è quella di aumentare la cultura alimentare nei consumatori e nel sistema di filiera, focalizzando la propria attenzione sulla trasformazione alimentare e sulla preparazione di cibi in casa e per la ristorazione esterna, collettiva e tradizionale, per agire sulle abitudini alimentari e sulla qualità nutrizionale degli alimenti nel rispetto del gusto e delle tradizioni. UDS realizzerà la propria missione proponendo un progetto integrato di corsi di formazione per gli addetti delle imprese di filiera e per privati e favorendo l'incontro fra aziende che operano nella filiera della ristorazione, produttori delle materie prime e mondo scientifico.”

Il progetto scientifico di MEDINET che sta per ricevere il patrocinio dell'Associazione Italiana Città e Siti UNESCO, è promosso dall'Università degli Studi di Perugia con il sostegno di un board autorevole di società scientifiche del settore agro-alimentare e medico-nutrizionale. Sono previste numerose collaborazioni con enti di ricerca e Università italiane ed internazionali che saranno coordinate grazie alla collaborazione con il progetto di rete universitaria del bacino del mediterraneo UNIMED.