

Perugia, 21/09/2012 ore 04.55

Ricerca nel portale...

Cerca

Nome Utente

administrateur

Password

.....

Login



Politica | Cronaca | Economia | Lavoro | Trasporti | Sociale | Scienza | Salute | Istruzione | Arte e Cultura | Eventi | Musica | Teatro

Sport | Ecologia | Istituzioni | Religione | Citta' | Turismo | Appuntamenti | Press room | Umbria nel Mondo | UJ.com Live | Contatti | Mediacenter

Arte e cultura

LA DIETA MEDITERRANEA PROTAGONISTA AD ASSISI



21/09/2012 ore 10.10 di **Monia Rossi** (UJ.com) ASSISI - Il WTE 2012 ha inaugurato la sua terza edizione. Tra i principali appuntamenti del sabato ci sono il convegno Unesco sul paesaggio urbano storico, l'edizione speciale del Cooking show firmato **Gambero Rosso**, la tavola rotonda su alimentazione e benessere organizzato dallo staff della rivista Starbene e la consegna dei premi de L'Agenzia di Viaggi istituiti per strutture, operatori e viaggiatori responsabili....

Il cooking show sabato fa il bis: le teatralizzazioni culinarie realizzate dagli chef **Massimiliano Mariola** e **Marco Bistarelli** e presentate da **Francesca Barberini**, volti noti di Gambero Rosso Channel, saranno due, una **alle ore 17** e una **alle 21**, e saranno **corredate dallo spettacolo di Tango Argentino e di altri balli del mondo con la partecipazione** di due ballerini del varietà televisivo **"Ballando con le stelle"**, Samuel Peron e Agnese Junkure, e del gruppo di ballo **"SoleLuna Dance Gallery"** di Bastia Umbra. Il filo conduttore delle esibizioni sarà il viaggio...

Anche la direttrice del **mensile Starbene**, Cristina Merlino, insieme ad alcuni dei più noti professionisti della rivista (la dietologa Carla Lertola, il tecnologo alimentare Giorgio Donegani e il medico dello sport e nutrizionista Michelangelo Giampietro) arriveranno direttamente ad Assisi per parlare di benessere e dieta mediterranea. **"Starbene con la Dieta Mediterranea"** è il titolo del convegno organizzato sabato alle **ore 15 (sala convegni del Palaeventi)** in uno stile accattivante, che coniuga competenza e semplicità, con cui la testata si fa apprezzare da un pubblico sempre più numeroso ed eterogeneo.

Sabato è anche giorno di premi: il **teatro Lyrick alle ore 11** farà da cornice alla consegna del **"Premio Turismo Responsabile Italiano"** e del **"Premio Turismo Cultura Unesco"**, istituiti nel 2009 da L'Agenzia di Viaggi e dedicati a strutture ricettive, operatori, regioni e paesi che organizzano viaggi e soggiorni nel rispetto dell'ambiente e della cultura locale in Italia e nel mondo. E poiché rispettare l'ambiente, l'uomo e il patrimonio culturale sono i tre comandamenti non soltanto per chi organizza viaggi ma anche per chi li fa, L'Agenzia di Viaggi per la prima volta premierà anche chi adotta le buone pratiche del viaggiare nell'ambito della prima edizione del **Premio Viaggiatore Responsabile**, organizzato in collaborazione con Trenitalia e con il patrocinio dell'Enit-Agenzia.

Ad Assisi l'UNESCO continuerà a confrontarsi sul tema delle strategie e delle azioni per la salvaguardia e la valorizzazione del paesaggio urbano storico nel convegno **"Il Paesaggio Urbano Storico e la Nuova Raccomandazione Unesco: le strategie e le azioni nelle esperienze delle città del Patrimonio Mondiale"**, che si svolgerà al **teatro Lyrick alle ore 11**, seguito da un convegno sulla Dieta Mediterranea a cura della Regione Calabria (ore 16). Nella sala convegni del Palaeventi invece si svolgeranno i seguenti incontri: dalle ore 9,30 "Tecnologie solari e turismo sostenibile" e "Turismo e ambiente: i cambiamenti nei processi produttivi del turismo" entrambi a cura del Centro Internazionale Studi Superiori sul Turismo di Assisi; "Il problema energia tra passato, presente e futuro" con Mauro Zenobi (Angelantoni Cleantech S.r.l.); "L'uso di tecnologie solari nell'edilizia per un turismo sostenibile", con Marco Botaralli (PRO-E S.r.l.); "Solare fotovoltaico e solare termodinamico: tecnologie a confronto" con Gianluigi Angelantoni (Archimede Solar Energy) con la partecipazione di docenti dell'Università degli studi di Perugia. Nel pomeriggio avrà luogo la **"Presentazione della Segreteria Regionale dell'Europa del Sud e del Mediterraneo dell'Organizzazione Città del Patrimonio Mondiale"**, **Ciudades de Patrimonio**, con la partecipazione di Rafael Pérez de la Concha Camacho, coordinatore Regionale della OCPM, e il convegno dell'Ente della Giostra della Quintana, uno degli eventi candidata a patrimonio immateriale dell'Unesco.

In occasione delle Giornate della Dieta Mediterranea, sabato 22 settembre 2012 presso il Teatro Lyrick di Assisi, in collaborazione con la Filiale di Poste Italiane di Perugia servizio commerciale sarà attivato un servizio temporaneo di **annullo filatelico dalle ore 14.00 alle ore 20.00 che storizzerà l'evento.**

APPROFONDIMENTI

Le Giornate della Dieta Mediterranea si propongono come **punto di partenza per disegnare uno scenario di sviluppo dei prodotti che sono alla base della dieta mediterranea e per promuovere la Dieta Mediterranea come stile di vita diffondendo i suoi valori** legati a **NUTRIZIONE** (qualità organolettiche, sapori ed il giusto utilizzo degli alimenti nella dieta giornaliera), **CULTURA** (la conservazione del patrimonio culturale vivo e dinamico e la conservazione del paesaggio), **ASPETTI SOCIO-ECONOMICI** (rilancio dell'attività economica e commerciale per incentivare l'insediamento della popolazione nelle aree rurali), e **SANE ABITUDINI** (prevenzione delle malattie cardiovascolari e degenerative, la promozione della socialità, dell'esercizio fisico e della qualità della vita).

I PAESI

La Dieta Mediterranea è un modello nutrizionale ispirato ai modelli alimentari tradizionali dei paesi europei del bacino del Mediterraneo. **La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo, in particolare in Italia, Spagna, Grecia e Marocco.** E allo studio la possibilità di ampliare l'appartenenza alla Dieta anche ad altri paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo.

L'IDEA E IL PROGETTO

La **Dieta Mediterranea** è stata inserita dal **Comitato Intergovernativo dell'UNESCO per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale** dell'umanità nella prestigiosa lista che raccoglie gli elementi del patrimonio culturale immateriale considerati rappresentativi dell'umanità. Il termine **"Dieta"**, dal greco "digein", o **"stile di vita"**, comprende l'insieme delle pratiche, delle espressioni, delle rappresentazioni, delle conoscenze, delle abilità, dei saperi e degli spazi culturali con i quali le popolazioni del Mediterraneo, nel corso dei secoli, hanno creato e ricreato una perfetta sintesi tra l'ambiente culturale, l'organizzazione sociale, l'universo mitico e religioso intorno al mangiare. Tale importante riconoscimento, consente di accreditare quel meraviglioso esempio di **contaminazione naturale e culturale** che è lo **stile di vita mediterraneo**, come **eccellenza mondiale**. La Dieta Mediterranea 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, in particolare, il consumo di cibo. **E' caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie:** il tutto accompagnato da **vino o infusi**, sempre nel rispetto delle tradizioni di ogni comunità. **Molto più di una serie di alimenti, la Dieta Mediterranea** promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e dà luogo a conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende...

L'EVENTO

La manifestazione si articola in un'area espositiva riservata alle aziende produttrici, con possibilità di degustare e acquistare i prodotti tipici, e un'area adibita a **Cooking Show** e **degustazioni guidate a cura di noti chef**. Inoltre, chi vorrà approfondire la conoscenza del modello nutrizionale e culturale della "Dieta" più famosa nel mondo potrà anche partecipare a incontri e **convegni scientifici, culinari e salutistici**, mentre per gli operatori del turismo, buyer ed espositori, l'appuntamento principale è il **21 settembre** in occasione di un **workshop** dedicato allo sviluppo della vendita del marketing dei prodotti della Dieta Mediterranea. **Convegni, approfondimenti, degustazioni, spettacoli di intrattenimento e laboratori di cucina saranno a ingresso libero per tutti.**

I PARTNER

Le Giornate della Dieta Mediterranea sono organizzate con il patrocinio e il contributo di: Associazione Beni Italiani Patrimonio Nazionale Unesco, Ministero dell'Ambiente, Regione Umbria, Provincia di Perugia, Perugia-Assisi 2019, Comune di Assisi, in collaborazione con WTE, Gambero Rosso, Starbene, CIA, Coldiretti Umbria, Confagricoltura, Res Tipica, Istituto Alberghiero di Assisi.
Info: www.medietexpo.com

SHARE

FLASH NEWS 24

Agcom: sui cellulari più internet che sms
- 1 ora fa

Polverini: non mi dimetto
Anche la Campania come il LazioLa Finanza in consiglio regionale
Quelli della festa con le ancelle «Non facciamo i puritani»
Agcom: sui cellulari più internet che sms

Le città

- » Perugia
- » Terni
- » Alta Valle del Tevere
- » Assisi
- » Bastia Umbra
- » Bettona
- » Campello sul Clitunno
- » Città della Pieve
- » Corciano
- » Deruta
- » Foligno
- » Giano dell'Umbria
- » Gualdo Tadino
- » Gubbio
- » Orvieto
- » Magione
- » Marsciano
- » Massa Martana
- » Nocera Umbra
- » Spello
- » Spoleto
- » Todi
- » Torgiano
- » Trasimeno
- » Trevi
- » Valnerina
- » Valle Umbra Nord
- » Valle Umbra Sud

link utili

Cerca con WIKIPEDIA

