



Σ Λ Λ Ω Π Σ  
Δ Ι Σ Τ Α  
Μ Σ Δ Ι Τ Σ &amp; Λ Π Σ Λ

cibo cultura benessere



26 > 29  
MAGGIO  
2022

ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum

// PROMOTORI



In collaborazione con la Rappresentanza in Italia della Commissione Europea



// PATROCINI



// PARTNER



// MEDIA PARTNER



// CONCEPT

## IL PIU' IMPORTANTE INVESTIMENTO SUL FUTURO SI CHIAMA FELICITA' ALIMENTARE

**Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys**

La Dieta Mediterranea è un modello nutrizionale definito dal fisiologo statunitense Ancel Keys, che, alla fine degli anni '50, durante un viaggio nel Cilento notò come la Dieta Mediterranea avesse un ruolo protettivo rispetto alla prevenzione da malattie cardiovascolari, favorendo una maggiore longevità della popolazione.

Da allora, un'ampia letteratura scientifica ha consacrato la Dieta Mediterranea quale pattern alimentare di vita sana e sostenibile.



### IL VALORE DI COMUNITÀ SOSTENIBILE ALLA BASE DELLA PIRAMIDE ALIMENTARE

La Dieta Mediterranea non è solo mangiar sano. Il concetto di Mediterraneità non avrebbe senso svincolato dalla sua storia, quella delle piccole comunità che hanno difeso la loro piccola dimensione ancorata a sapori e profumi di numerosissime specie vegetali uniche, realtà possibili solo rispettando tempi e modi, tradizioni e quotidianità, fatte di lentezza e ciclicità connesse alla stagionalità della natura.



// PROGETTO

## IL SALONE

**Il Dmed Salone della Dieta Mediterranea** è un evento pensato per offrire una visione complessiva di tutti gli aspetti legati a questo stile di vita patrimonio Unesco.

Dalla produzione al consumo di cibo, dai benefici sulla salute e sull'ambiente, fino ai risvolti economici e sociali.

L'evento conterrà al suo interno convegni scientifici internazionali, grazie alla presenza della Commissione Europea, del CNR, di istituzioni universitarie e di ricerca, ma anche un'ampia sezione espositiva con aziende agricole e alimentari, un'area food in cui saranno presentati e degustati piatti tipici, vini e tutti i prodotti simboli della Dieta Mediterranea.



## IL RICONOSCIMENTO UNESCO

Il 16 Novembre 2010, l'UNESCO ha iscritto la Dieta mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, su proposta di Italia, Spagna, Grecia e Marocco, a cui nel 2013 si sono aggiunte Cipro, Croazia e Portogallo, definendola "un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola", ponendo al centro il connubio tra essere umano e ambiente, ispirata ai principi della Scuola Eleatica parmenidea.



// SENTIMENT

## CIBO, CULTURA E BENESSERE

### La convivialità, anima di un modello alimentare

La dimensione culturale che si associa al cibo, costituisce il punto di convergenza di un patrimonio ricchissimo e diversificato di ricette e tradizioni gastronomiche, nei diversi Paesi del Mediterraneo. Il cibo è anche il primo fattore di convivialità e di benessere: alla sana agricoltura è anche legata la memoria dello stare insieme nei momenti della semina, della cura, della raccolta e della lavorazione dei prodotti della Terra. Allo stesso modo intorno alle tipicità e alle specialità gastronomiche della cucina antica e rurale, nel tempo si sono consolidati costumi, abitudini, schemi di comportamento dalla preparazione alla condivisione dei pasti.

### MEDITERRANEITA' ANTROPOLOGICA E DIETA MEDITERRANEA

Mediterraneità è un sentire comune che viene avvertito e reso esplicito anche nelle contaminazioni. E' uno sguardo che stimola la circolazione di idee e si rivela di estrema importanza sociale alla formazione di un'interculturalità che alla base della cooperazione fra i popoli e alla mutua comprensione tra civiltà diverse.



// LOCATION



**Ex Tabacchificio | Località Cafasso di Capaccio Paestum**

## // PROGRAMMA

### GIOVEDÌ 26 MAGGIO

ORE 10:00

#### APERTURA DMED-SALONE DIETA MEDITERRANEA

Cerimonia di apertura DMED Salone della Dieta Mediterranea

*Saluti istituzionali:*

**Franco Alfieri**, Sindaco di Capaccio Paestum

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica

**Nicola Caputo**, Assessore all'agricoltura Regione Campania

**Tommaso Pellegrino**, Presidente dell'Ente Parco Nazionale Cilento e Vallo di Diano e Alburni

**Alessio Fasano**, Presidente Fondazione Ebris

**Alfonso Andria**, Presidente Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali

**Tiziana D'Angelo**, Direttrice Parco Archeologico Paestum e Velia

**Sara Roversi**, Presidente Future Food Institute

**Emilio Ferrara**, Presidente Consorzio Edamus

**Michele Buonomo**, Delegato nazionale Legambiente

*Presentazione dell'evento:*

**Valerio Calabrese**, Direttore Museo Vivente della Dieta Mediterranea

**Ciro Romano**, CNR IRISS

**Daniilo Ercolini**, Direttore Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II

**Massimo Clemente**, Direttore CNR IRISS

**Stefania De Pascale**, Vice Presidente CREA

ORE 11:30

#### DIETA MEDITERRANEA E SALUTE DELL'UOMO E DEL PIANETA

Convegno a cura del Dipartimento di Agraria – Università degli Studi di Napoli "Federico II"

*Dieta mediterranea e prevenzione rischio malattie*

**Paola Vitaglione**, Dipartimento di Agraria

*Il microbioma intestinale e la dieta mediterranea*

**Francesca De Filippis**, Dipartimento di Agraria

*La dieta mediterranea, la scelta per uno sviluppo più sostenibile*

**Francesco Caracciolo**, Dipartimento di Agraria

*Dieta mediterranea e gastronomia*

**Raffaele Sacchi**, Dipartimento di Agraria

*Modera:*

**Daniilo Ercolini**, Direttore Dipartimento di Agraria

ORE 15:30

#### SERVIZI ECOSISTEMICI PER IL BILANCIAMENTO TERRITORIALE: FILIERE AGRI-FOOD NELLE AREE INTERNE

Convegno a cura del CNR-IRISS

*Il nuovo Piano del Parco del Cilento*

**Francesco Domenico Moccia**, Emerito di Urbanistica Facoltà di architettura Università di Napoli

*Ne discutono:*

**Pasquale Persico**, Emerito di Economia Politica

**Stefania Oppido**, CNR-IRISS

**Katia Fabricatti**, CNR-IRISS

**Giovanni Carlo Bruno**, CNR-IRISS

**Stefania De Pascale**, DiA UniNa

**Massimo Clemente**, CNR-IRISS

*Modera*

**Gabriella Esposito**

ORE 17:00

#### PRODOTTI APISTICI E SALUTE NELLA DIETA MEDITERRANEA

Convegno a cura di CNR-IPSP in collaborazione con Associazione Apicoltori della Provincia di Salerno

*Introduce e modera:*

**Gennaro Di Prisco**, CNR-IPSP

*I prodotti delle Api*

**Gennaro Di Prisco**, CNR-IPSP

*Sicurezza alimentare del miele*

**Carlo D'Ascenzi**, Università di Pisa

*Food safety and pollen consumption: allergenic and toxic pollens*

**Giovanni Formato**, FAO, Istituto Zooprofilattico Sperimentale

*Microbiologia nociva negli alimenti apistici*

**Adriana Sacco**, CNR-IPSP

*Pesticidi nei prodotti apistici*

**Piotr Medrzycki**, CREA-AA Bologna

*Aspetti nutrizionali dei prodotti apistici e dieta mediterranea*

**Agostino Macri**, Direttore Istituto Superiore di Sanità

*Pre-Pro biotici in apidologia*

**Antonio De Cristofaro**, Università del Molise Campobasso

## // PROGRAMMA

### VENERDÌ 27 MAGGIO

ORE 10:00

#### VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI ALLA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA ATTRAVERSO LA RICERCA

Convegno a cura di CNR-ISA

*La Dieta Mediterranea, uno stile di vita sano per la prevenzione di malattie*

**Stefania Moccia**

*I principali componenti della Dieta Mediterranea*

**Carmen Cervellera**

*L'olio extra vergine di oliva, un pilastro della Dieta Mediterranea*

**Valentina Spad**

*Valorizzazione della biodiversità delle leguminose locali: progetto PANPRO*

**Carmela Spagnuolo**

*Vini autoctoni, come differenziarli e riconoscerne l'autenticità attraverso metodi innovativi*

**Daniela Evangelista**

ORE 11:30

#### GRANI ANTICHI NELLA DIETA MEDITERRANEA

Convegno a cura di DiA UniNa (Prof. Mauro Mori e Raffaele Romano)

*I Grani dall'antichità ad oggi*

**Mauro Mori**, DiA UniNa - ABC

*Proprietà e parametri tecnologici delle farine*

**Annalisa Romano**, DiA UniNa

*Mix tra grani diversi per contrastare i cambiamenti climatici*

**Ida Di Mola**, DiA UniNa BIOeBIO

*Studio di 4 grani antichi per migliorare la qualità*

**Domenico Pontillo**, Slow Food – POIGA

*Tecniche di spaziatura per combattere infestanti*

**Catello Pane**, CREA-OF - LEGUBIOCER

*Modera:*

**Raffaele Romano**, prof. Scienze e Tecnologie Alimentari

ORE 16:00

#### CULTURA E DIETA MEDITERRANEA, LA VIA INNOVATIVA PER FAR CRESCERE UN TERRITORIO

*Ne discutono:*

**Benvenuto Gaeta**, D.G. PR SALUTE startup innovativa

**Vincenzo Iaffaioli**, Primario Emerito Istituto Nazionale Tumori Pascale di Napoli

**Giovanna Voria**, Ambasciatrice Dieta Mediterranea

**Angelo Marciano**, Presidente Istituto di Credito Complementare

**Alessandra Moia**, Ministero dell'Economia e delle Finanze

**On. Fucsia Nissoli** (in collegamento da New York)

**Gianfranco Sorrentino**, Presidente Ristoratori New York

**Gennaro D'Alessio**, Presidente C&D Food Import New York

**Josephine Buscaglia Maietta**, Presidente AIAE (Association of Italian American Education)-New York

## // PROGRAMMA

### SABATO 28 MAGGIO

ORE 10:00

#### **NUTRIRE IL CORPO NUTRIRE LO SPIRITO: DALLA PROTOSTORIA ALL'ETA' ROMANA**

Convegno a cura di Flaminia Arcuri su NUTRIZIONE IN ANTICHITÀ

*Comunità agricole della Campania protostorica: i dati archeologici di Nola-Croce del Papa e Poggioreale*

**Claude Albore Livadie**, Direttrice di ricerca emerita presso il CNRS

*Risorse alimentari e spiritualità nel Cilento antico*

**Flaminia Arcuri**, Archeologa

*Alimentazione, non solo necessità fisiologica, ma Cultura e Tradizione di un popolo*

**Giovanna Scarano**

*Archeogastronomia nel territorio di Paestum*

**Fabio Astone**, Archeologo

*Dalla triade alla dieta mediterranea*

**Luigi Mariani**, Museo di Storia dell'agricoltura - Milano

*Principi fondanti della Dieta Mediterranea e sue maggiori variazioni*

**Giuseppe Bertoni**, Università cattolica del Sacro Cuore (in collegamento da remoto)

*Dieta mediterranea e traiettorie di domesticazione di piante e animali*

**Oswaldo Failla**, Università degli studi di Milano (in collegamento da remoto)

*Dieta mediterranea e orticoltura*

**Antonio Ferrante**, Università degli studi di Milano (in collegamento da remoto)

*Moderata:*

**Giovanna Scarano**, Direttrice del Museo Archeologico Nazionale di Eboli e della media valle del Sele

ORE 11:30

#### **IL PROGETTO ABC: AGRO BIODIVERSITÀ CAMPANA E L'ACCORDO DI RETE**

Convegno a cura di CREA Pontecagnano, Rosa Pepe

*Il progetto ABC e l'accordo di rete*

**Massimo Zaccardelli**, CREA

*Tecniche di difesa sostenibile per la gestione e la moltiplicazione delle risorse genetiche vegetali locali*

**Catello Pane**, CREA

**Loredana Sigillo**, CREA

*Caratterizzazione morfo-fisiologica delle RGV campane – dalla programmazione all'attuazione*

**Nikita Trotta**, CREA DC

*Il valore nutrizionale e funzionale della biodiversità orticola Campana*

**Gianluca Francese**, CREA

ORE 15:00

#### **PROGETTO RULAB: RURAL LIVING LABS PER L'INNOVAZIONE DEI TERRITORI RURALI INTERNI DELLA CAMPANIA**

Convegno a cura di Giovanni Quaranta, Presidente Fondazione Medes progetto Rulab

ORE 15:30

#### **DIETA MEDITERRANEA E PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

Convegno a cura di Giovanni Esposito, Direttore UOC di Cardiologia - Policlinico Unina

*Moderatori:*

**Giovanni Esposito**, UOC di Cardiologia – Policlinico Unina

**Carmino Morisco**, UOC di Cardiologia – Policlinico Unina

*Dieta Mediterranea e Microbiota*

**Giancarlo Sarnelli**, Prof. Gastroenterologia

*Gli elementi della dieta ed il rischio cardiovascolare*

**Raffaele Piccolo**, Prof. Cardiologia

*Il ruolo della dieta nel controllo dei valori pressori*

**Raffaele Izzo**, Prof. Medicina Interna

*Stili di vita e patologie vascolari*

**Giuseppe Giugliano**, Prof. Scienze tecniche mediche applicate

ORE 17:00

#### **DIETA MEDITERRANEA E PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

Convegno a cura di CNR-ISA

*Dieta Mediterranea ieri e oggi*

**Annarita Formisano**

*Meccanismi protettivi della Dieta Mediterranea. Risultati di studi di intervento*

**Rosalba Giacco**

*Dieta Mediterranea e nutrizione personalizzata (progetto Stance4Health)*

**Fabio Lauria**

*Dalla teoria alla pratica: linee guida per una sana alimentazione*

**Marika Dello Russo**

## // PROGRAMMA

### DOMENICA 29 MAGGIO

ORE 10:00

#### **DIETA MEDITERRANEA: I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE PER LA SALUTE DELL'UOMO**

Convegno a cura del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali DMVPA UniNa (Prof. Federico Infascelli)

*Saluti istituzionali:*

**Aniello Anastasio**, Direttore DMVPA UniNa

**Orlando Paciello**, Presidente Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

**Fiorella Sarubbi**, CNR-ISPAAAM

*Moderatore:*

**Federico Infascelli**, DMVPA UniNa

*Relatori:*

*Burro, mozzarella di bufala e cicoria selvatica*

**Luigi Zicarelli**, Emerito di Zootechnia del bufalino

*Etichettatura e composizione chimica della Mozzarella di Bufala*

**Franco Consalvo**, Dirigente Medico Veterinario ASL Salerno

*Allevamento bufalino e il latte per la produzione della mozzarella DOP*

**Ettore Bellelli**, Vicepresidente Consorzio Mozzarella Campana DOP

*Allevamento bufalino e il latte per la caseificazione di formaggi stagionati ed affumicati*

**Giuseppe Mores**, Azienda Agricola Giuseppe Morese

*Il formaggio pecorino e caprino, fra tradizione, territorio e biodiversità*

**Lucia Sepe**, CREA Bella PZ

*La flora mediterranea, tesoro di biomolecole per alimenti funzionali*

**Vincenzo De Feo**, UniSA

*EcoFoodFertility: un nuovo paradigma della Dieta Mediterranea per ridurre gli effetti degli inquinanti ambientali sull'uomo*

**Luigi Montano**, ASL Salerno)

*I formaggi caprini, tra tradizione e innovazione*

**Pietro Forte**, Fattoria del Gelso bianco

*Le erbe aromatiche per l'alimentazione umana ed animale*

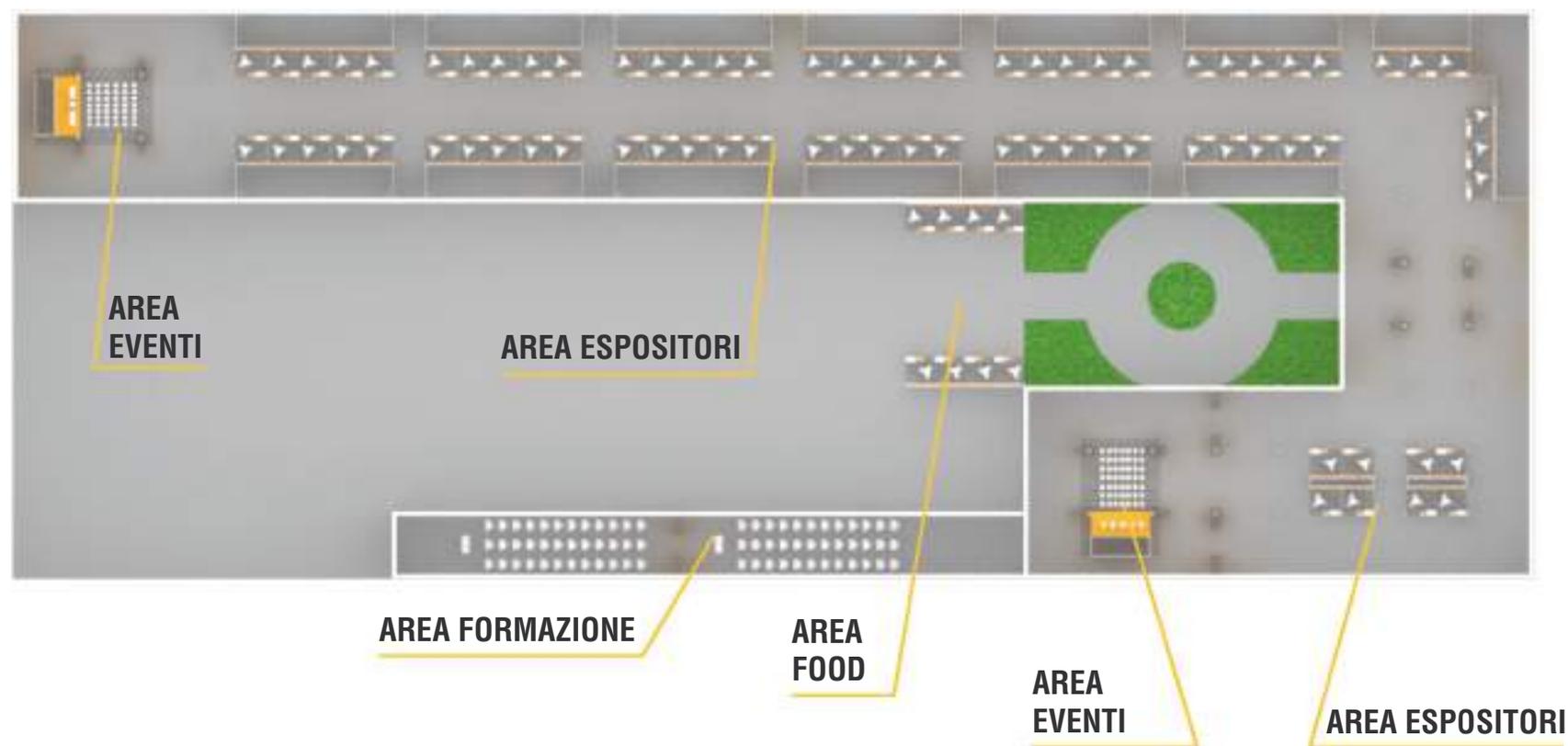
**Gearardo De Bartolomeis**, Elody



**CIBO  
CULTURA  
BENESSERE**

// IL SALONE

Il salone della Dieta Mediterranea si compone di vari spazi di



## // ATTIVITÀ



### **AREA TALK**

Convegni, tavole rotonde e workshop tecnico-scientifici faranno da incubatore per gli approfondimenti su Cibo (Agrifood), Cultura (Patrimonio Unesco) e Benessere (aspetti bio-medici e nutrizionali), con una particolare attenzione ai giovani e alle tematiche legate alla sostenibilità del pianeta



### **AREA EXPO**

Il Salone prevede un'area espositiva dove aziende del food presenteranno ai visitatori le ultime novità aziendali e produttive.

Una vetrina di eccellenze del comparto agroalimentare e vitivinicolo per soddisfare le nuove esigenze del mercato.



### **AREA COOK**

Un'ampia sezione sarà dedicata a percorsi di gusto e spettacoli gastronomici, sotto la guida di chef rinomati che illustreranno le specificità dei prodotti attraverso la preparazione di piatti dal vivo.



🌐 SALONEDIETAMEDITERRANEA.IT

✉️ INFO@SALONEDIETAMEDITERRANEA.IT

📌 @DMEDSALONEDIETAMEDITERRANEA

📷 @SALONEDIETAMEDITERRANEA