

The 16 November 2010 is an historic date for Italy and for the food traditions of the countries bordering the Mediterranean sea. It is the day in which Spain, Morocco, Greece and Italy, saw the fruits of their joint cooperation: in Nairobi the Mediterranean Diet received the UNESCO recognition as intangible heritage of humanity. With this valuable recognition the Diet became the first food practice to be listed as Intangible Heritage of Humanity. The Mediterranean Diet is a set of skills, knowledge, practices and traditions that unite the landscape and the tables, including the cultivation, harvesting, fishing, preservation, processing, preparation and, in particular, the consumption of food. The Mediterranean Diet is not only a nutritional model that has remained constant in time and space, but it is a lifestyle that allows social interaction, the conservation and development of traditional activities as well as the crafts related to the fishing and agricultural world. It's foundation is the respect for the environment and the biodiversity. For years the American scientist Ancel Keys studied the beneficial effects that this type of nutrition had on people; defining the town of Pioppi as the "homeland" of the Mediterranean Diet. It is for this reason that Italy wanted to locate in Cilento and in its community the 'place' representing these universal values. It is here that we decided to celebrate, with a conference, the inclusion of the Diet in the UNESCO list of intangible heritage. We invited the representatives of the other three emblematic communities: Soria (Spain) Koroni (Greece), and Chefchaouen (Morocco) to come to this stunning place, Cilento, to start outlining the road that, together, we have to travel to protect and promote the Mediterranean Diet.

Organizzazione/Organization

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità

Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità
Ufficio SAQ V

e-mail: saq5@politicheagricole.gov.it

+39 06 4665 3047

+39 331 6268652

Segno Associati - segreteria organizzativa

+39 089 522815

dietamediterranea@segnoassociati.it

Informazioni/Information

Comune di Pollica/Municipality of Pollica

+39 0974 901004

info@comune.pollica.sa.it

Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano

+39 0974 7199212-202

direttore@cilentoediano.it

Hotel King's

+39 0974 931324

info@hotelkings.it

Segno Associati



Dieta Mediterranea The Mediterranean Diet

Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO
UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity

CONVEGNO • CONFERENCE

Pollica / Palinuro
24/26 febbraio february 2011

Il 16 novembre 2010 è stata una data storica per l'Italia e le tradizioni alimentari dei paesi che affacciano sul Mediterraneo. E' la data in cui Spagna, Marocco, Grecia ed Italia, hanno raccolto i frutti di un lavoro congiunto che ha visto a Nairobi il riconoscimento Unesco della Dieta Mediterranea quale bene immateriale patrimonio dell'Umanità. Con questo prezioso riconoscimento la Dieta diventa la prima pratica alimentare ad essere iscritta nella lista del patrimonio Immateriale dell'Umanità. 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. La Dieta Mediterranea non è solo un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, ma uno stile di vita che permette l'interazione sociale, la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura e si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità.

Lo scienziato americano Ancel Keys per anni ha studiato gli effetti benefici di questo tipo di alimentazione sulle persone arrivando a definire il paese di Pioppi, nel comune di Pollica "patria" della Dieta Mediterranea. È per questo che l'Italia ha voluto individuare nel Cilento e nella comunità cilentana il luogo d'elezione di questo valore universale per celebrare qui, con un convegno, l'inserimento della Dieta nella lista dei beni immateriali dell'UNESCO. È proprio in questa suggestiva terra del Cilento che sono stati invitati i rappresentanti delle altre tre comunità emblematiche Soria (Spagna), Koroni (Grecia), e Chefchaouen (Marocco) per intraprendere un comune percorso di difesa e valorizzazione della Dieta Mediterranea.



Giovedì 24 Febbraio**Palinuro, King's Hotel****14:30 Registrazione e caffè di benvenuto****15:00 Discorsi di benvenuto****Giancarlo Galan**

Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

Stefano Caldoro

Presidente Regione Campania

Paolo Russo

Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

Alfonso Andria

Vice-presidente Commissione Agricoltura e Produzione Agroalimentare Senato della Repubblica

Anna Ferrazzano

Vice-presidente Provincia di Salerno

Romano Speranza

Sindaco di Centola/Palinuro

Amilcare Troiano

Presidente Parco Nazionale Cilento e Vallo di Diano

15:30 Apertura convegno*Agricoltura, alimentazione e cultura***Introduce e presiede****Prof. Giovanni Puglisi**

Presidente Commissione Nazionale Italiana UNESCO

*La cultura aldilà della dimensione materiale e il patrimonio agricolo e alimentare***Prof. Massimo Montella**

Ordinario di Economia e Gestione dei Beni Culturali Università di Macerata

*La governance dei beni culturali: l'Approccio Sistemico Vitale***Prof. Sergio Barile**

Ordinario di Economia e Gestione d'Impresa, Sapienza, Università di Roma

*Cultura, pesca e alimentazione***Prof. Stefano Cataudella**

Ordinario di Ecologia applicata, Biologia della pesca e dell'acquacoltura, Università Tor Vergata, Roma

*Qualità agro-alimentare e promozione del territorio***Prof. Alberto Mattiacci**

Ordinario di Economia e Gestione d'Impresa, Sapienza, Università di Roma

Dibattito e domande dal pubblico**18:30 Chiusura lavori****19:30**

Aperitivo con la performing art dei Pizzaiuoli Napoletani

20:30

Percorso gastronomico tra i presidi Slow Food della cucina cilentana

Venerdì, 25 Febbraio, 2011**10:00 Visita alla Grotta Azzurra di Palinuro - Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Riserva di Biosfera e sito UNESCO.****13:30 Pranzo presso il Ristorante Boccaccio al porticciolo di Acciaroli****15:30 Seconda sessione***Il ruolo delle comunità emblematiche per la Dieta Mediterranea***Modera****Prof. Pier Luigi Petrillo**

Coordinatore Task Force UNESCO, Gabinetto del Ministro, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Introduzione*La Convenzione UNESCO sul Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità***Prof. Tullio Scovazzi**

Ordinario di Diritto internazionale, Università Bicocca Milano

Rappresentante della comunità di Chefchaouen (Marocco)**Rappresentante della comunità del Cilento (Italia)****Rappresentante della comunità di Sorìa (Spagna)****Rappresentante della comunità di Koron (Grecia)****Dibattito e proposte****18:30 Chiusura dei lavori****20:00**

Cena con prodotti tipici della Dieta Mediterranea (presso l'agriturismo "Isca delle donne" di Palinuro)

Sabato, 26 Febbraio, 2011**10:30 - 12:30**

Visita istituzionale al sito archeologico di Paestum, Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO

12.30 Partenza dei partecipanti**Thursday, 24 February****Palinuro, King's Hotel****2:30 p.m. Registration and Welcome Coffee****3:00 p.m. Welcome speeches****Giancarlo Galan**

Minister of Agricultural Food and Forestry Policies

Stefano Caldoro

President Region Campania

Paolo Russo

President of the Agricultural Commission of Chamber of Deputies

Alfonso Andria

Vice-president of the Agriculture and Agro-food Production Commission Of the Senate of the Italian Republic

Anna Ferrazzano

Vice-president Provincial Administration of Salerno

Romano Speranza

Mayor of Centola/Palinuro

Amilcare Troiano

President of the National Park of Cilento and Vallo di Diano

3:30 p.m. Opening Session*Agriculture, Food and Culture***Introduces and chairs****Prof. Giovanni Puglisi**

President of the Italian National Commission for UNESCO

*Culture beyond the material dimension and the agricultural and food heritage***Prof. Massimo Montella**

Full professor of Economics and Management of Cultural Heritage, University of Macerata

*Cultural heritage governance: the Viable System Approach***Prof. Sergio Barile**

Full professor of Economics and Business Management, Sapienza University of Rome

*Culture, Fishery and Food***Prof. Stefano Cataudella**

Full professor of Applied Ecology and Fishery and Aquaculture Biology, University of Rome Tor Vergata

*Agro-food quality and promotion of the territory***Prof. Alberto Mattiacci**

Full professor of Economics and Business Administration, Sapienza University of Rome

Discussion and questions from the audience.**6:30 p.m. End of the Work Session****7:30 p.m.**

Aperitive with performing art of Neapolitan "Pizzaiuoli"

8:30 p.m.

Gastronomic "journey" among the Slow Food selected food and dishes from the Cilento Cuisine

Friday, 25 February, 2011**10:00 am Visit to Grotta Azzurra - National Park of Cilento, Biosphere Reserve and UNESCO site.****1:30 p.m. Lunch at Boccaccio Restaurant at the Acciaroli harbour****3:30 p.m. Second Session***The role of the emblematic communities for the Mediterranean Diet***Session moderator****Prof. Pier Luigi Petrillo**

Coordinator Task Force UNESCO, Cabinet of the Minister, Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies

Introduction*The UNESCO Convention on Intangible Cultural Heritage of Humanity***Prof. Tullio Scovazzi**

Full professor of International Law, University Bicocca, Milan

Representative of the community of Chefchaouen (Morocco)**Representative of the community of Cilento (Italy)****Representative of the community of Sorìa (Spain)****Representative of the community of Koron (Greece)****Debate and proposals****6:30 p.m End of the Work Session****8:00 p.m.**

Final dinner with typical products of the Mediterranean Diet (at the agritourism "Isca delle donne" di Palinuro)

Saturday, 26 February, 2011**10:30 a.m. to 12:30 p.m.**

A institutional visit to the UNESCO World Heritage archaeological site of Paestum

12.30 p.m. Departure of participants