

GLOBAL SUMMIT

MEDITERRANEAN DIET FEEDS THE FUTURE

A Journey of Fertility, Longevity and Prosperity

Unleashing the power of the Mediterranean Diet and
Seeding Change from Roots to Future



PROGRAMMA
14 / 17 - 21 / 22
NOVEMBRE 2024

PORTICI (NA) /
POLLICA (SA) /
NEW YORK /

ORGANIZZATO DA



COMUNE DI POLLINA



CENTRO STUDI
DIETA MEDITERRANEA
ANGELO VASSALLO

MUSEO
VIVENTE DELLA
DIETA
MEDITERRANEA

CON IL SOSTEGNO DI



REGIONE CAMPANIA

CON IL PATROCINIO DI



UNESCO



Commissione Nazionale
Italiana per l'UNESCO



FUTURE
FOOD
INSTITUTE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II



unesco
Chair



UnitelmaSapienza
Università degli Studi di Roma

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA
MedEatResearch



MEDITERRANEAN DIET FEEDS THE FUTURE

A Journey of Fertility, Longevity and Prosperity

Unleashing the power of the Mediterranean Diet and
Seeding Change from Roots to Future

Il summit si propone di esplorare e celebrare l'impatto della Dieta Mediterranea sulla salute globale, la fertilità, la prosperità e la longevità. Attraverso un dialogo interdisciplinare, il summit intende promuovere la collaborazione tra esperti, scienziati, thought leader, divulgatori, policy makers e rappresentanti dell'industria per sviluppare strategie innovative e sostenibili che possano influenzare positivamente da salute globale delle future generazioni.

Il summit vedrà la partecipazione di rappresentanze delle comunità emblematiche della Dieta Mediterranea, inclusi scienziati, ricercatori, policy maker, imprenditori, e rappresentanti di organizzazioni non governative. Saranno inoltre presenti delegati internazionali e locali, per garantire una prospettiva globale e al contempo radicata nelle tradizioni locali.

I LUOGHI DEL SUMMIT

PORTICI (NA)

Sede della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico, una delle istituzioni accademiche più rilevanti in Italia nei campi delle scienze agrarie e della sostenibilità che, anche grazie all'AgriTech Hub, realizza ricerche avanzate che mirano a trasformare il sistema alimentare e agricolo, alla luce delle sfide inerenti la sicurezza alimentare e la crisi climatica globale.

POLLICA (SA)

Comunità Emblematica UNESCO della Dieta Mediterranea e punto di riferimento locale e globale per la promozione, la tutela e la diffusione di questo patrimonio immateriale. Sede del Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo" e del Museo Vivente della Dieta Mediterranea, storicamente legata a questo patrimonio culturale grazie alla lunga tradizione di ricerca e agli studi pionieristici di Ancel Keys e Margaret Haney che hanno visto la luce proprio in questa città.

NEW YORK (NY)

Capitale mondiale della diplomazia, che offre visibilità globale alla Dieta Mediterranea, favorendo il dialogo tra esperti, leader e policy maker a livello globale.

Luogo ideale per confermare il ruolo centrale della Dieta Mediterranea nelle politiche alimentari internazionali, per approfondire il suo valore nell'affrontare le sfide globali di salute, sostenibilità e longevità.

MEDITERRANEAN DIET FEEDS THE FUTURE

GLOBAL SUMMIT

Il Summit Globale "Mediterranean Diet Feeds the Future", ideato dal Comune di Pollica con la collaborazione dell'Università Federico II, la Cattedra UNESCO dell'Università Unitelma Sapienza, il MedEatResearch dell'Università Suor Orsola Benincasa, il Future Food Institute, sostenuto dal Consiglio Regionale della Campania, e con il patrocinio della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO, è un evento di portata internazionale. L'obiettivo del summit è esplorare, attraverso un dialogo interdisciplinare, l'impatto della Dieta Mediterranea su salute, fertilità, prosperità e longevità. Il progetto mira a far emergere la Dieta Mediterranea come modello di sostenibilità per il futuro, unendo studiosi, esperti e policy maker in uno scambio di conoscenze e strategie per il benessere globale.

I PARTNER

1. Il Comune di Pollica

Comunità Emblematica UNESCO della Dieta Mediterranea

Dal **2011**, il Comune di Pollica rappresenta la Comunità Emblematica UNESCO della Dieta Mediterranea, un punto di riferimento locale e globale per la promozione, la tutela e la diffusione di questo patrimonio immateriale. Pollica ha intrapreso diverse iniziative per consolidare il valore della Dieta Mediterranea, creando strutture e organizzazioni attive su vari livelli - locale, regionale, nazionale e internazionale - e coinvolgendo numerosi stakeholder attraverso partnership qualificate con istituti accademici, associazioni culturali e organizzazioni non governative. Le attività del Comune sono mirate a educare e coinvolgere target diversificati, come scuole, turisti, professionisti e policy maker.

Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi: Inaugurato nel **1998** e gestito da Legambiente, insieme al Museo Vivo del Mare, il museo fa parte della rete degli Ecomusei della Dieta Mediterranea. È un tributo alla memoria degli studiosi Ancel e Margaret Keys, che per primi codificarono i principi della Dieta Mediterranea proprio a Pioppi. Il museo offre un'esperienza immersiva con sale espositive, postazioni interattive e sensoriali che combinano cultura materiale e memoria orale.

Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo”: Fondato nel **febbraio 2011** in occasione del primo incontro intergovernativo delle Comunità Emblematiche UNESCO, il Centro Studi è stato riconosciuto come centro di riferimento internazionale per le ricerche e studi sulla Dieta Mediterranea. Esso rappresenta un punto di connessione tra tradizione e innovazione, dedicato allo studio e alla promozione dei valori legati a questo patrimonio.

Segretariato Permanente delle Comunità Emblematiche UNESCO della Dieta Mediterranea: Nel **2022**, dopo un anno di coordinamento italiano del Network, è stato istituito il Segretariato Permanente sotto il coordinamento del Comune di Pollica. La sua creazione è stata sostenuta all’unanimità da tutti i membri della coalizione UNESCO, rendendo Pollica il punto di riferimento per la gestione e il coordinamento internazionale delle comunità emblematiche.

2. Future Food Institute

Il **Future Food Institute** è una Fondazione ETS - un’organizzazione internazionale impegnata a plasmare il futuro dell’alimentazione attraverso ricerca, innovazione ed educazione. Grazie alla sua rete globale di thought leader ed esperti, l’istituto promuove azioni di gastro diplomazia e innovazione promuovendo sistemi alimentari sostenibili per affrontare le sfide della sicurezza alimentare e del cambiamento climatico. L’istituto gioca un ruolo fondamentale nell’avanzamento del dialogo sull’importanza della tutela dei patrimoni viventi per lo sviluppo ecologico integrale, promuove il laboratorio sperimentale sull’algoritmo della longevità e studia l’integrazione tra policy, cibo, tecnologia e cultura, contribuendo all’impatto positivo del Summit nelle politiche alimentari a livello internazionale.

3. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II

La **Facoltà di Agraria** dell’Università degli Studi di Napoli Federico II è una delle istituzioni accademiche più rilevanti in Italia nei campi delle scienze agrarie e della sostenibilità. Fondata nel **1935**, è oggi sede dell’**Agritech Hub**, un centro di ricerca all’avanguardia focalizzato sull’innovazione tecnologica in agricoltura. Con un’ampia tradizione storica e un approccio scientifico d’avanguardia, la facoltà è uno dei partner chiave del Summit, contribuendo con ricerche avanzate che mirano a trasformare il sistema alimentare e agricolo per affrontare le sfide della sicurezza alimentare e della crisi climatica globale.

4. Cattedra UNESCO sul Patrimonio Culturale Immateriale e Diritto Comparato, Università di Roma Unitelma Sapienza

La **Cattedra UNESCO sul Patrimonio Culturale Immateriale e Diritto Comparato** è stata istituita nel **marzo 2019** all'interno del Dipartimento di Diritto e Società Digitale dell'Università di Roma Unitelma Sapienza. Con un focus su diritto pubblico comparato, diritto internazionale e antropologia culturale, la Cattedra rappresenta un'estensione dell'impegno dell'università per la tutela del patrimonio immateriale, basato sulla Convenzione UNESCO del 2003. Attraverso un approccio multidisciplinare, la Cattedra sviluppa ricerche e analisi comparative con particolare attenzione ai Paesi del Mediterraneo e dell'America Latina, favorendo la consapevolezza globale e il dialogo sulle buone pratiche di protezione del patrimonio immateriale a livello internazionale.

5. MedEatResearch, Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa

Il **MedEatResearch**, Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa, è stato fondato nell'aprile del 2012. Il centro è stato fondato e viene diretto dagli antropologi prof. Marino Niola e prof.ssa Elisabetta Moro.

Questi due studiosi hanno dato vita a un'istituzione pionieristica nel panorama accademico italiano, creando il primo centro di ricerca universitario specificamente dedicato allo studio e alla valorizzazione della Dieta Mediterranea. Sotto la loro guida, il MedEatResearch ha sviluppato numerosi progetti di ricerca e iniziative di divulgazione, contribuendo significativamente alla comprensione e alla promozione di questo importante patrimonio culturale e alimentare.

I PARTNER



Salerno



IL SUMMIT: UNA RICORRENZA ANNUALE

Perché si Tiene nel Mese di Novembre

Il Summit "Mediterranean Diet Feeds the Future" si svolge annualmente nel mese di novembre, una scelta simbolica e strategica che rende omaggio alla data in cui la Dieta Mediterranea è stata ufficialmente riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, nel novembre 2010. Questo riconoscimento ha segnato un momento storico, in cui la Dieta Mediterranea è stata elevata a simbolo di identità culturale e modello di benessere, non solo per i Paesi del Mediterraneo, ma anche come patrimonio condiviso a livello mondiale. Celebrare il Summit in questo mese rafforza il legame tra il passato e il presente, evidenziando come la Dieta Mediterranea non sia solo un elemento della tradizione, ma un modello sempre attuale, ricco di valori culturali, benefici per la salute e potenzialità per lo sviluppo sostenibile.

Missione dell'evento

Il Summit ha una missione chiara: salvaguardare, valorizzare e trasmettere il patrimonio vivente della Dieta Mediterranea (DM). La Dieta Mediterranea, più che un semplice regime alimentare, è un insieme di pratiche sociali, conoscenze e valori che comprendono la coltivazione, la raccolta, la preparazione e la condivisione del cibo. Questa ricchezza culturale, che si trasmette di generazione in generazione, costituisce un patrimonio vivente in cui convergono elementi di identità, di convivialità e di rispetto per il territorio. La missione del Summit si concentra su:

Salvaguardare questa eredità per assicurare che i saperi e le pratiche tradizionali della Dieta Mediterranea non vadano perduti, soprattutto di fronte a trasformazioni sociali e ambientali.

Valorizzare la Dieta Mediterranea come risorsa di sviluppo e innovazione, sfruttando il suo potenziale per promuovere una dieta sostenibile che contribuisca alla salute del pianeta.

Trasmettere questo modello alle nuove generazioni, non solo per preservarlo, ma per adattarlo e renderlo rilevante nel contesto contemporaneo, in modo che possa continuare ad essere una guida verso un futuro sano e sostenibile.

AREE TEMATICHE:

QUATTRO GIORNI INTERAMENTE DEDICATI AI PROGRESSI SCIENTIFICI E CASI STUDIO SULLA DIETA MEDITERRANEA PER IL "BENESSERE GLOBALE" SUDDIVISI IN SEI AREE TEMATICHE:

1. Area Politica:

"Politiche Pubbliche e Dieta Mediterranea"

Questa area esplora l'intersezione tra la Dieta Mediterranea e le politiche pubbliche. Si discuterà su come alcuni governi nazionali e locali si sono ispirati a questo modello alimentare per influenzare positivamente lo sviluppo territoriale, la cura del paesaggio, la salute pubblica e la produzione agricola. Attraverso esempi concreti e case study, questa sessione mira a evidenziare le migliori pratiche e le sfide nell'integrare la Dieta Mediterranea nelle politiche pubbliche. Saranno evidenziati i potenziali scenari derivanti da un'azione più diffusa di questo modello nelle politiche pubbliche. Sebbene i case study siano preziosi, il loro ruolo sarà ridotto per dare più spazio all'esplorazione di nuovi contenuti e all'attivazione di tavoli di confronto innovativi, facilitando così una discussione più ampia e profonda sui molteplici benefici e le applicazioni di questo modello alimentare.

2. Area Ambientale:

"Biodiversità e Agricoltura Sostenibile"

In questa area, l'attenzione si concentra sulla tutela della biodiversità e sulle pratiche di agricoltura sostenibile. Si discuterà di come la Dieta Mediterranea possa promuovere un approccio più rispettoso dell'ambiente, con un focus particolare sull'agricoltura rigenerativa e la conservazione delle specie autoctone. Questa sessione fornirà una piattaforma per condividere innovazioni, strategie e sfide nell'ambito dell'agricoltura sostenibile e della protezione ambientale.

3. Area Umana:

"Impatto sulla Salute"

Esplorazione degli ultimi studi e ricerche che dimostrano l'impatto della Dieta Mediterranea sulla salute con particolare attenzione all'impatto sulla fertilità e la longevità.

L'area umana si focalizza sull'impatto della Dieta Mediterranea sulla salute individuale. Verranno esplorati i benefici di questo regime alimentare nella prevenzione di malattie croniche e nel promuovere una vita più lunga e sana. Attraverso ricerche scientifiche e testimonianze, questa sessione mira a fornire una comprensione approfondita dell'importanza della nutrizione per il benessere fisico e mentale. Ma soprattutto si esplorerà come la Dieta Mediterranea possa influenzare i modelli sanitari del futuro, non solo in termini di prevenzione e trattamento delle malattie ma anche come parte integrante di un approccio alla salute più olistico e sostenibile, che consideri l'interazione tra alimentazione, stile di vita e benessere globale.

4. Area Sociale:

"Biodiversità e Agricoltura Sostenibile"

Questa area tematica si concentra sull'aspetto sociale della Dieta Mediterranea, esplorando come il convivio e le relazioni sociali siano centrali in questo modello alimentare. Si discuterà di come la Dieta Mediterranea possa essere uno strumento efficace per combattere l'isolamento e la solitudine, promuovendo al contempo il benessere psicofisico. Questa sessione offrirà spunti su come creare comunità e rafforzare legami sociali attraverso la cultura del cibo.

5. Area Culturale:

"Tutela e Trasmissione dei Patrimoni Viventi"

L'area culturale del summit si dedica alla salvaguardia e alla trasmissione dei patrimoni viventi legati alla Dieta Mediterranea. Si esplorerà come lo stile di vita, le tradizioni, la creatività gastronomica e le pratiche agricole possano essere preservate e tramandate, fungendo da motore per lo sviluppo economico e sociale. Questa sessione metterà in luce l'importanza di mantenere vive queste tradizioni per le future generazioni. In questo contesto, una questione centrale sarà comprendere come i living heritage saranno influenzati dalla modernità. Sarà fondamentale esplorare se e come saremo in grado di far evolvere i nostri patrimoni culturali, partendo dalla salvaguardia dello stock tradizionale di conoscenza e passando alla sua evoluzione. Ciò implica un'indagine su come le innovazioni moderne possano essere integrate rispettosamente in queste tradizioni, garantendo che siano non solo conservate ma anche arricchite e rese pertinenti per le nuove generazioni.

6. Area Economica:

"Turismo e Valorizzazione dei Prodotti Enogastronomici"

L'ultima area tematica si concentra sull'aspetto economico, esaminando come la Dieta Mediterranea possa stimolare nuove forme di turismo e valorizzare la produzione agricola - enogastronomica locale. Si discuterà di come l'economia del benessere possa essere promossa attraverso il turismo (enogastronomico, del benessere, slow, ecologico, culturale e delle radici) e la valorizzazione dei prodotti tipici, creando nuove opportunità di mercato e rafforzando l'economia locale.

AGENDA:

Giovedì 14 Novembre

[PORTICI/UNINA]

Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II
Reggia di Portici - Piazza Carlo di Borbone, 1 - 80055 - Portici (NA)

Ore 15:00 **Apertura registrazioni**

Ore 16:00 **Inizio Lavori**

Dieta Mediterranea: Un Modello di Sostenibilità e Salute per le Politiche Agricole Globali

SALUTI ISTITUZIONALI

Matteo Lorito Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli

Fulvio Bonavitacola Vice Presidente della Regione Campania

Danilo Ercolini Direttore del Dipartimento di Agraria UNINA

Stefano Pisani Sindaco di Pollica

Sara Roversi Presidente Future Food Institute

Ore 16:30

La Dieta Mediterranea: Valori, Valore e Sostenibilità

Vincenzo Gesmundo Segretario Generale di Coldiretti

Dieta Mediterranea e Politiche Agricole Europee

Pasquale Di Rubbo Team Leader - Commissione Europea (DG AGRI)

Giovedì 14 Novembre

Ore 17:00

La Dieta Mediterranea e le Filiere Agroalimentari: Valorizzare la Tradizione per un Futuro Sostenibile

Luigi Scordamaglia Filiera Italia

Paolo Carnemolla Presidente FederBio Servizi

Sara Guidelli Direttore Generale Legacoop Agroalimentare

Domenico Canzoniero Human&Green Retail Forum

Ore 18:00

Dieta Mediterranea: Sistemi Alimentari Sostenibili e Salute dell'Ecosistema

Luigi Cembalo Coordinatore del CdS in Sustainable Food Systems Federico II

Antonio Limone Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del
Mezzogiorno

Vincenzo Michele Sellitto Professore Associato, Facoltà di Agraria, Università di
Scienze Agricole e Medicina Veterinaria di Banat a Timisoara

Stefano Ciafani Presidente di Legambiente

AGENDA:

Venerdì 15 Novembre

[PORTICI/UNINA]

Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II
Reggia di Portici - Piazza Carlo di Borbone, 1 - 80055 - Portici (NA)

Ore 09:30 **Apertura registrazioni**

Ore 10:00 **Dieta Mediterranea nexus tra Ambiente e Salute**

Dieta Mediterranea nexus tra Ambiente e Salute verso la vera
"One Health"

Sara Roversi Presidente di Future Food Institute

Stefano Pisani Sindaco di Pollica

SALUTI ISTITUZIONALI

Antonio Parenti Vicedirettore Generale, Salute e Sicurezza Alimentare,
Commissione Europea

Maria Triassi Presidente del Centro Interdipartimentale Ricerca e Management
Sanitario della Federico II

Anna Maria Colao Professoressa di Endocrinologia, Direttore della Cattedra
UNESCO in Salute e Sviluppo Sostenibile, UNINA

Ore 11:45

Elisabetta Moro Direttore di MedEatResearch, Università Suor Orsola Benincasa

Emilio Ros Fundación Dieta Mediterránea

Antonia Trichopoulou Presidente, Hellenic Health Foundation, Università di Atene

Daniele Del Rio Prorettore per la Ricerca, Università di Parma

Stefano Magno Responsabile del Servizio di Terapie Integrate Fondazione
Policlinico Universitario A. Gemelli IRCC

Dominga Cotarella Fondazione Cotarella - Centro di Ricerca su Alimentazione
e Disturbi Correlati

AGENDA:

Venerdì 15 Novembre

Ore 12:45

Uno stile di Vita che vale un Patrimonio

Francesco Branca Direttore, Dipartimento di Nutrizione per la Salute e lo Sviluppo, OMS, Ginevra

Ore 13:00

L.A.F.A. Project - L'algoritmo della longevità e della fertilità

Vincenzo Naddeo Università di Salerno, Coordinatore del Progetto L.A.F.A.

Sara Roversi Presidente di Future Food Institute

Luigi Montano Uroandrologo, esperto in Patologia Ambientale e Medicina dello Stile di Vita

Giorgio Ciardella Project Manager, Farzati S.p.A.

Conclusioni

Alessio Fasano Professor of Pediatrics, Harvard Medical School and Professor of Nutrition, Harvard T.H. Chan School of Public Health - Chief of the Division of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, Massachusetts General Hospital

Sara Roversi Presidente di Future Food Institute

Stefano Pisani Sindaco di Pollica

AGENDA:

Sabato 16 Novembre

[POLLICA]

Centro Studi Dieta Mediterranea / Paideia Campus

Castello dei Principi Capano - Via Matteo Mazziotti, 84068 Pollica SA

Ore 09:00 **Apertura registrazioni**

Ore 10:00 **Inizio delle sessioni**

Stefano Pisani Sindaco di Pollica

Sara Roversi Presidente Future Food Institute

La Dieta Mediterranea: Un Patrimonio di Valori per uno Stile di Vita

Felice Casucci Assessore al Turismo, Regione Campania

Ivana Jelinic CEO di ENIT

Romano Gregorio Direttore dell'Ente Parco del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

keynote by

Sandro Giorgetti Osservatorio Digitale

Sebastiano Venneri Legambiente Turismo

Andrew Agius Muscat Segretario Generale della Mediterranean Tourism Foundation

Raffaele Esposito CCIAA Salerno

Rosario D'Acunto Presidente CNA Turismo ed esperto turismo esperienziale

keynote by

Roberto Micera Professore marketing territoriale UNIBAS, ISMED CNR

Presentazione di **“Pollica e le Terre della Dieta Mediterranea - Città Creativa della Gastronomia”**
alla presenza dei Sindaci delle Città della Rete del
Masterplan Strategico Cilento Sud

AGENDA:

Sabato 16 Novembre

Ore 13:00 **Pranzo al Castello dei Principi Capano a cura dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero intitolato ad Ancel Keys**

Ore 15:00

Dieta Mediterranea è Rigenerazione
Un patrimonio Vivente come Motore di Sviluppo Sostenibile

Pierluigi Petrillo Direttore della Cattedra UNESCO, Unitelma Sapienza
Antonio Nicoletti Legambiente

keynote by

Jay Tompt MA Regenerative Economics, Schumacher College

Dieta Mediterranea è Cultura, Identità e Creatività Gastronomica
Un Patrimonio da Salvaguardare e Tramandare

Jelena Ivanišević Ricercatrice Senior, Istituto di Etnologia e Ricerca Folkloristica, Zagabria

Simona De Iulio Professoressa in Scienze dell'Informazione e della Comunicazione
Università di Lille, GERiiCO

Michiel Bakker President Culinary Institute Of America

Lisa Sasson Associate Dean for Global Affairs, NYU

Peter Klosse TASTE - The Academy for Scientific Taste Evaluation

Rossella Galletti Ricercatrice Senior MedEatResearch, Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa

Ore 19:00 **Buon Compleanno Dieta Mediterranea - Acciaroli**

Barbascura X - Il Satiro scientifico

AGENDA:

Domenica 17 Novembre

[POLLICA]

Centro Studi Dieta Mediterranea / Paideia Campus
Castello dei Principi Capano - Via Matteo Mazziotti, 84068 Pollica SA

Ore 11:00 **Benvenuto**

Stefano Pisani Sindaco di Pollica
Sara Roversi Presidente Future Food Institute

Il Patrimonio Culturale Vivente come Motore di Sviluppo Sostenibile: Un Modello Integrato per la Valorizzazione delle Comunità Locali

H.E. Youssef Balla Ambassador and Permanent Representative of the Kingdom of Morocco
Maurizio Martina Vicedirettore FAO
Marco Rusconi Direttore dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo
Carmelo Troccoli World Farmers Market Coalition
Biagio di Terlizzi CIHEAM

Ore 13:30 **“Convivio mediterraneo” la nostra “tavolata del Cilento” nel borgo di Acciaroli.**

[POLLICA]

Sala Ancel Keys, Pioppi, Pollica (SA)

Ore 18:30 **Buon Compleanno Dieta Mediterranea**

Nomina degli Ambasciatori della Dieta Mediterranea 2025

AGENDA:

Venerdì 22 Novembre

[NEW YORK]

Organizzazione delle Nazioni Unite

760 United Nations Plaza, New York, NY 10017, USA

Dieta Mediterranea:

A Living Heritage, Unleashing One Health

Ore 16.00 GMT + 8 **Conferenza in CR8**

Ore 18.00 GMT + 8 **Buffet Mediterraneo a Sputnik Place**

GLOBAL SUMMIT

LA DIETA MEDITERRANEA È FUTURO

Giovani al Centro del Cambiamento



PROGRAMMA

14 / 17 - 22

NOVEMBRE 2024

24 GENNAIO 2025

PORTICI (NA) /

POLLICA (SA) /

NEW YORK /

PARIGI /

Il Global Summit "Mediterranean Diet Feeds the Future" celebra la Dieta Mediterranea come risorsa vitale per il futuro del pianeta e pone i giovani al centro di questa visione. Non solo custodi del patrimonio, i giovani partecipanti diventano veri e propri agenti di cambiamento, chiamati a ridefinire una visione collettiva di sostenibilità e inclusione attraverso la Dieta Mediterranea. Con il coinvolgimento attivo di 50 studenti provenienti da tutta Italia, rappresentanti delle consulte studentesche, e ragazzi del territorio (allievi dell'Istituto Alberghiero Ancel Keys), il summit si trasforma in un laboratorio dinamico dove idee, creatività e competenze si fondono in una visione concreta per il futuro.

Missione

L'obiettivo principale del summit è ispirare e responsabilizzare i giovani come ambasciatori della Dieta Mediterranea, riconosciuta come patrimonio culturale immateriale UNESCO. Il summit mira a far comprendere il valore di uno stile di vita, capace di guidare la transizione ecologica e creare sviluppo. La missione è quella far comprendere che la Dieta Mediterranea non è una semplice tradizione alimentare ma una leva di crescita, consapevolezza e benessere collettivo, incentivando i giovani a diventare protagonisti di un futuro capace di valorizzare l'ambiente e le proprie radici culturali.

Azioni

Creazione del Manifesto della Scuola Mediterranea: Sotto la guida del Future Food Institute e di esperti internazionali, i giovani partecipanti collaboreranno alla stesura di un Manifesto che sintetizzi i valori e i principi della Dieta Mediterranea da promuovere all'interno delle scuole e della società. Questo documento sarà un impegno verso un futuro sostenibile, in cui la Dieta Mediterranea si affermi come modello di benessere, inclusione e sviluppo ecologico.

Elaborazione di un Action Plan: Parallelamente al Manifesto, i giovani lavoreranno alla creazione di un piano d'azione concreto per tradurre i principi della Dieta Mediterranea in progetti educativi e pratiche quotidiane. Questo piano includerà iniziative di sensibilizzazione, momenti di formazione e attività scolastiche che promuovano la convivialità, la consapevolezza ambientale e uno stile di vita sano. **La presentazione ufficiale dell'Action Plan avverrà il 24 gennaio 2025, in occasione della Giornata Mondiale dell'Educazione dell'UNESCO**, a simboleggiare l'impegno verso un'educazione orientata alla sostenibilità e alla cultura del benessere, con i giovani come promotori attivi.

Laboratori e Workshop con Esperti: Gli studenti saranno coinvolti in sessioni interattive e laboratori pratici, affiancati da chef, nutrizionisti, esperti di sostenibilità e rappresentanti delle Comunità Emblematiche UNESCO. Attraverso queste attività, esploreranno l'importanza della biodiversità, della stagionalità e del rispetto per le risorse naturali, elementi chiave della Dieta Mediterranea.

Dialoghi e Dibattiti: Ogni giornata prevede momenti di dialogo con figure di rilievo, scienziati, attivisti, esperti, come il divulgatore scientifico Barbascura, che offrirà una visione scientifica e critica sulla Dieta Mediterranea e il suo impatto ambientale e sociale. Questi incontri stimoleranno i giovani a riflettere sul ruolo della scienza e della cultura nella costruzione di un futuro sostenibile.

Agenda

Venerdì 15 Novembre 2024

Ore 17:30: **Kick-off meeting al Castello dei Principi Capano:** presentazione a cura di **Sara Roversi** (Future Food Institute) e **Stefano Pisani** (Sindaco di Pollica)

Ore 19:00: **Convivio Mediterraneo**

Sabato 16 Novembre 2024

Ore 09:00: Inspirational Talk con **Michiel Bakker**, Presidente del Culinary Institute of America, ex Vice President di Google, su "Il Futuro della Nutrizione e della Sostenibilità"

Ore 10:00: Al lavoro con gli esperti!

Ore 13:00: **Convivio Mediterraneo con i custodi della Conoscenza**

Ore 14:00: Inspirational Talk con Jay Tompt (Schhumacher College) su economia rigenerativa

Ore 16:00: Tavola rotonda su "**Innovazione e Sostenibilità**"

Ore 17:30: Inspirational Talk con **Peter Klosse** (T.A.S.T.E. Foundation) sulla cultura del cibo

Ore 20:00: Dialogo con **Barbascura X**, divulgatore scientifico e comico

Domenica 17 Novembre 2024

Ore 09:00: 10:00: Chiusura e presentazione dell'**Action Plan**

Ore 13:00: **Convivio Mediterraneo** alla "**Tavola del Cilento**" – pranzo conclusivo

Il summit "Mediterranean Diet Feeds the Future" rappresenta un'opportunità unica per i giovani di trasformare un patrimonio culturale e alimentare in azioni concrete e di lungo termine. Con il Manifesto e l'Action Plan, i ragazzi lasceranno un'impronta tangibile del loro impegno, pronti a diffondere nelle scuole e nelle comunità un modello di vita sostenibile e a fare della Dieta Mediterranea una fonte di ispirazione per le generazioni future. La presentazione dell'Action Plan, programmata per il 24 gennaio, Giornata Mondiale dell'Educazione dell'UNESCO, testimonierà la volontà di rendere l'educazione alla sostenibilità una priorità per le nuove generazioni.

GLOBAL SUMMIT

DIETA MEDITERRANEA: LA SALUTE PARTE DAL SUOLO

MEDI-TERRA: Un'Alleanza tra Scienza,
Comunità e Territorio



PROGRAMMA

14 - 16

NOVEMBRE 2024

MARZO 2025



VALLO DELLA
LUCANIA
(SA) /

Al summit "Mediterranean Diet Feeds the Future," il Comune di Pollica lancia il progetto **MEDI-TERRA**, pilastro del programma europeo **H2020 HuMUS**, che mira a riscoprire e valorizzare la salute del suolo come risorsa essenziale per la vita. Alla base della **Dieta Mediterranea**, infatti, c'è non solo un'alimentazione sana, ma un profondo rispetto per l'ecosistema e per la terra da cui tutto il cibo ha origine. MEDI-TERRA sottolinea che senza un suolo rigenerato, sano e ricco di biodiversità, il modello alimentare mediterraneo – patrimonio culturale dell'umanità UNESCO – non potrebbe esistere. Il progetto pone quindi al centro il concetto di "cura del creato", evidenziando il ruolo cruciale di agricoltori, amministratori e cittadini nella tutela e rigenerazione del suolo. In un mondo sempre più scollegato dalle radici e dalla terra, MEDI-TERRA invita a riflettere su una domanda centrale: siamo ancora in grado di distinguere un suolo sano da uno degradato? Questo viaggio di consapevolezza e responsabilità intende stimolare una nuova generazione di "ambasciatori del suolo" che, attraverso esperienze dirette e pratiche innovative, possano comprendere l'importanza di un suolo rigenerato per la salute, l'ecosistema e la biodiversità del Parco Nazionale del Cilento.

Missione

MEDI-TERRA nasce con l'obiettivo di sensibilizzare la comunità sull'importanza della salute del suolo per un'alimentazione sana, la gestione delle risorse idriche e la tutela della biodiversità, che sono al cuore della Dieta Mediterranea. Integrando neuroscienze e pratiche agricole tradizionali, il progetto mira a ricostruire il legame ancestrale con la terra, ispirando comportamenti responsabili verso il territorio e formando una rete di ambasciatori impegnati nella gestione sostenibile del suolo. MEDI-TERRA intende non solo educare, ma anche creare un modello di governance che coinvolga le istituzioni locali e le comunità in azioni concrete di conservazione e rigenerazione.

Partner del Progetto

Il progetto **MEDI-TERRA** prende vita grazie a una rete di partner che uniscono competenze scientifiche, radicamento comunitario e dedizione alla salvaguardia del territorio, dimostrando che la gestione sostenibile del suolo è un'impresa collettiva. Capofila dell'iniziativa è il **Comune di Pollica**, promotore della Dieta Mediterranea come modello di sviluppo ecologico integrale. A supporto di questa missione, il **Future Food Institute ETS** contribuisce con la sua esperienza in innovazione agroalimentare e formazione.

Strobilo S.r.l., azienda all'avanguardia nelle neuroscienze ambientali, guida le attività di ricerca sensoriale legate alla percezione del suolo, mentre l'**Azienda Agricola La Petrosa** ospita laboratori pratici per esplorare metodi rigenerativi di agricoltura. La **Cooperativa Nuovo Cilento** e **Rareche** apportano la prospettiva locale e il legame con le pratiche agricole tradizionali del Cilento. Il **Bio-Distretto Cilento** sostiene il progetto con la sua rete di produttori biologici, promuovendo modelli agricoli sostenibili. Infine, **Soil Sommelier** offre competenze uniche nella valutazione sensoriale del suolo, formando i partecipanti a riconoscere e apprezzare le caratteristiche del terroir. Questa alleanza trasversale tra scienza, comunità e territorio rende MEDI-TERRA un progetto capace di coinvolgere, educare e sensibilizzare, promuovendo un modello di gestione del suolo rigenerativo e condiviso.

Azioni

Prova olfattiva dei suoli e risposta neurocognitiva: Il progetto si apre con un esperimento presso il Mediterranean Mind Lab, in cui i partecipanti esploreranno il legame tra olfatto e salute del suolo. Attraverso la prova olfattiva di diversi tipi di suolo, gli esperti registreranno le risposte neurocognitive per comprendere come gli aromi della terra possano influenzare il benessere e la consapevolezza del suolo.

Workshop partecipativi e analisi del suolo: I partecipanti visiteranno l'Azienda Agricola La Petrosa, dove esploreranno pratiche agricole rigenerative e valuteranno la qualità del suolo attraverso metodi innovativi, come la prova della "mutanda" (decomposizione controllata). Questi incontri pratici saranno guidati da esperti del Future Food Institute e del Bio-Distretto Cilento, e offriranno un'opportunità per comprendere le sfide e le opportunità della gestione del suolo.

Accordo Territoriale di Gestione del Suolo: Il progetto si concluderà con la firma di un primo **Patto di Gestione Territoriale del Suolo** nel marzo 2025, un accordo che coinvolgerà agricoltori, amministratori locali e rappresentanti della società civile per promuovere una gestione sostenibile delle terre del Cilento. Questo patto rappresenta un impegno collettivo a proteggere e ripristinare il suolo, consolidando un modello replicabile in altre comunità.

Presentazione dei Risultati nella Giornata Mondiale dell'Educazione UNESCO (24 Gennaio): I risultati e le proposte dell'Action Plan di MEDI-TERRA saranno presentati in occasione della Giornata Mondiale dell'Educazione dell'UNESCO, per ampliare la consapevolezza sulla salute del suolo e promuovere un dialogo internazionale sulla sostenibilità e l'educazione ecologica.

Agenda

14 Novembre 2024

Palazzo Mainenti, Vallo della Lucania: Lancio del progetto e raccolta dati neuroscientifici attraverso la prova olfattiva dei suoli.

16 Novembre 2024

Azienda Agricola La Petrosa: Workshop partecipativo con attività pratiche di analisi del suolo e sessione di confronto per definire le basi del Patto di Gestione Territoriale del Suolo.

Marzo 2025

Presentazione e firma dell'Accordo Territoriale di Gestione del Suolo e dei risultati dello studio neuroscientifico, coinvolgendo rappresentanti locali e comunità allargata.

Il progetto **MEDI-TERRA** è un richiamo alle radici e all'essenza stessa della vita sul pianeta. Con un approccio integrato che combina neuroscienze e agricoltura rigenerativa, questo progetto punta a ristabilire il legame tra l'uomo e la terra, insegnando ai partecipanti a riconoscere e proteggere il valore insostituibile del suolo. MEDI-TERRA non è solo un progetto scientifico, ma un movimento culturale e sociale, che mira a formare una generazione consapevole e impegnata nella cura del territorio, affinché la salute del suolo possa garantire prosperità e biodiversità per le future generazioni, rendendo la Dieta Mediterranea un modello concreto di sostenibilità e rigenerazione

