

## ***La Dieta Mediterranea: il contributo del Sistema Umbria al Patrimonio Culturale dell'Umanità***

**3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria  
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todì**

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi sulla dieta mediterranea - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave e la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* ([www.clusteragrifood.it](http://www.clusteragrifood.it)) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

## **Programma**

### **09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto**

### **10:00 Apertura dei lavori**

*Massimiliano Brilli, 3A-PTA s.c.ar.l.*

*Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia*

*Edoardo Pompo, Regione Umbria*

### **10:30 Interventi**

*Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N"*

***La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.***

*Maurizio Servili, DSA3- Università degli Studi di Perugia*

***Innovazione nella tradizione: il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità***

*Francesco Galli, DSF- Università di Perugia*

***Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea***

*Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia*

***I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea***

### **12:00 Testimonianze aziendali**

*Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte*

*Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco*

*Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga*

### **12:30 Dibattito con gli intervenuti**

**Modera:** *Luciano Concezzi, 3A-PTA s.c.ar.l.*

*Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa **entro il 18 novembre 2019.***

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, [innovazione1@parco3a.org](mailto:innovazione1@parco3a.org)

*Evento organizzato in collaborazione con FODAF Umbria*