



MedDiet Camp: a Cagliari protagonista la cucina internazionale

NELL'OCCASIONE SARÀ CELEBRATA LA GIORNATA DELLA COOPERAZIONE EUROPEA, PROMOSSA IN TUTTA EUROPA DA INTERACT PER VALORIZZARE I PROGETTI DI COOPERAZIONE FINANZIATI CON FONDI EUROPEI

Sono la Tunisia, l'Egitto, il Libano e l'Italia, i Paesi protagonisti del MedDiet Camp, il campus formativo e informativo dedicato alla Dieta Mediterranea che si terrà il 28 e 29 settembre nella suggestiva cornice del Parco Naturale Regionale Molentargius Saline, raro esempio al mondo di ecosistema e habitat ideale di molte specie animali, dove ancora oggi sono visibili le tracce dell'antica Città del sale. Una due giorni ricca di appuntamenti: incontri aperti al pubblico, lezioni di cucina mediterranea, scrittura creativa, fotografia e foodstyling riservati ai foodblogger e laboratori didattici sull'educazione alimentare per le scuole, che coincide con una importante celebrazione: la Giornata della Cooperazione Europea promossa in tutta Europa dal 14 al 28 settembre da INTERACT il progetto della Commissione Europea che supporta le iniziative di cooperazione tra cui il Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013 per valorizzare i progetti di cooperazione finanziati con fondi europei e mostrare come contribuiscono a migliorare la qualità della vita in Europa e nei paesi del vicinato. MedDiet, infatti, è stato selezionato dal Programma ENPI CBC Med tra tutti i progetti strategici finanziati e il MedDiet Camp è stato considerato l'evento più adatto per celebrare in Sardegna la Giornata della Cooperazione Europea inaugurata il 10 settembre a Strasburgo con una mostra dei progetti di cooperazione allestita presso il Parlamento Europeo, che sarà esposta anche a Cagliari proprio durante il MedDiet Camp.

Chef internazionali e artigiani del gusto si sono dati appuntamento in Sardegna per realizzare ricette della tradizione italiana, egiziana, libanese e tunisina ispirate alla Dieta Mediterranea, nel corso dei laboratori riservati esclusivamente ai 50 foodblogger selezionati, provenienti da tutta Italia. Appassionati di food che stanno sempre più accreditandosi come opinion leader nel settore e che agendo come moltiplicatori di informazioni sulla corretta alimentazione, rappresentano un'opportunità di comunicazione su vasta scala dei valori della Dieta Mediterranea. Il focus sulla cucina italiana sarà curato dallo chef cagliaritano Luigi Pomata, chef patron dell'omonimo ristorante di Cagliari e star del programma tv "La Prova del Cuoco" noto anche come lo "Chef del Tonno" quello rosso di Carloforte. La sua famiglia è nella ristorazione da tre generazioni con il ristorante "Da Nicolò" che il New York Times ha definito una delle migliori mete gastronomiche della cucina mediterranea e membro dei "Jeunes Restaurateurs Européen"; il focus sulla cucina tunisina sarà a cura della Jaoudet Turki, cuoca professionista che ha lavorato nei migliori hotel e ristoranti del Paese (Hammamet e Sousse) prima come "Deputy Chef" e poi come Chef, attualmente membro del Comitato regionale del turismo di Tunisi. L'esperto di cucina libanese è Georges Kik, chef e patron del "Ratatouille" di Beirut. Dopo un periodo di formazione nei grandi alberghi e ristoranti di "Zalka", "Beit Mery" e "Dekwaneh", è stato executive chef del "Le Ragueneau Bistrot" di Beirut. Ha una grande esperienza di visiting professor negli Stati Uniti dove ha tenuto corsi sulla cucina libanese per chef americani. Chiude il cerchio Moustafa M. Elrefaey, chef e patron del Ristorante "Zooba Home Grown" al Cairo che ci introdurrà nella cucina egiziana. Ha lavorato nei grandi alberghi di catena (Hyatt) e in diversi ristoranti in Usa. E' stato docente di cucina all'Henry Ford College nel Michigan, per poi tornare in Egitto, dove, prima di gestire il Ristorante "Zooba", è stato Chef al "Allegria Golf Club". Nella formula dei laboratori di cucina mediterranea sono previste anche le incursioni di cultura gastronomica della antropologa dell'alimentazione Alessandra Guigoni e del giornalista enogastronomico Carlo Cambi.



Due gli appuntamenti del MedDiet Camp aperti al pubblico: sabato 28 settembre al Teatro delle Saline alle ore 12 si terrà l'evento di presentazione del progetto "Mediterranean Diet and enhancement of traditional foodstuff - MedDiet" e della Giornata della Cooperazione Europea. Interverranno: Enrico Lupi, Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio, Celeste Zedda, capo di Gabinetto Assessorato dell'Agricoltura Regione Sardegna, Massimo Zedda, Sindaco del comune di Cagliari, Mauro Contini, Presidente Parco Molentargius e Vincenzo Tiana, Associazione Parco Molentargius, Giancarlo Deidda, rappresentante Unioncamere nazionale, Susanna Diliberto, Responsabile Comunicazione Autorità di Gestione ENPI CBC MED, Carlos Bolaños, Team Leader INTERACT ENPI e i rappresentanti di tre dei partner internazionali del progetto "MedDiet": Marion Kussmann, Assistente di progetto CEEBA Egitto, Elie Massoud, Coordinatore di progetto Camera di Commercio di Beirut e Mount Lebanon e Mourad Ouji, membro dello staff tecnico del progetto presso l'INRAT Tunisia. Coordina l'incontro Cristiano Erriu, direttore CSI Cagliari. Domenica 29 settembre nella Sala consiliare del Palazzo della Provincia di Cagliari si svolgerà un incontro-dibattito dal titolo: "La Dieta Mediterranea e l'educazione alimentare sul web: il ruolo dei foodbloggers" moderato dal giornalista enogastronomico Carlo Cambi.

Durante il week-end si terranno anche laboratori didattici rivolti ai ragazzi delle scuole e workshop di fotografia, foodstyling e scrittura creativa riservati esclusivamente ai foodbloggers. Le lezioni di fotografia e foodstyling saranno tenute da Alessandro Guerani fotografo specializzato in food e still life. Spazio poi all'Officina della scrittura creativa con un percorso alla scoperta delle tecniche di comunicazione per raccontare attraverso il web i valori e lo stile di vita legati alla Dieta Mediterranea a cura del giornalista enogastronomico Carlo Cambi. I laboratori didattici per le scuole saranno invece tenuti dall'antropologa dell'alimentazione Alessandra Guigoni, dallo chef Luigi Pomata e dal giornalista enogastronomico Carlo Cambi.

Il MedDiet Camp è il primo dei cinque grandi eventi pianificati da MedDiet, progetto strategico finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013. Con un budget complessivo pari a circa 5 milioni di euro e una durata di 30 mesi, il progetto mira a promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità Unesco nel 2010. Oltre all'Italia, che partecipa con Unioncamere in qualità di capofila, il Centro Servizi per le imprese della Camera di Commercio di Cagliari, il Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio e l'Associazione nazionale Città dell'Olio quali partners, il progetto coinvolge altri 5 Paesi del Mediterraneo (Egitto, Grecia, Libano, Spagna e Tunisia).

Segui l'hashtag #MedDiet per essere aggiornato in tempo reale sulle iniziative del progetto