



A Imperia tre giorni dedicati alla Dieta Mediterranea

DAL 14 AL 16 NOVEMBRE SI PARLA DI FOOD EDUCATION, PESCATO MEDITERRANEO E DI LUOGHI E MESTIERI DEL CIBO IN ATTESA DELL'EXPO 2015.

Tredici Paesi riuniti intorno al tavolo della Dieta Mediterranea per un percorso comune: torna a Imperia dal 14 al 16 novembre il Forum Dieta Mediterranea, l'evento organizzato dall'Azienda Speciale Promimperla della Camera di Commercio di Imperia, che quest'anno sarà dedicato in particolare alla valorizzazione del pescato mediterraneo e ai mestieri e luoghi del cibo in vista dell'Expo 2015. Albania, Croazia, Egitto, Grecia, Israele, Italia, Libano, Marocco, Montenegro, Slovenia, Spagna, Tunisia, Turchia (di cui sei Enpi, Italia, Egitto, Grecia, Libano, Spagna, Tunisia) si incontreranno ancora una volta nella città capitale della cultura legata all'olio extravergine d'oliva e all'alimentazione mediterranea, per fare il punto con focus group e dibattiti aperti su tematiche di ampio respiro tra cui la valorizzazione dei prodotti tradizionali, le prospettive future per la Dieta Mediterranea ma soprattutto la Food Education - grazie alla presenza del Ministero dell'educazione e della ricerca rappresentato dal Prof. Riccardo Garosci a livello nazionale ed europeo - col doppio obiettivo di coinvolgere il mondo scolastico locale e l'intera cittadinanza per radicare l'evento a livello territoriale, ma anche per condividere l'importante pratica dell'educazione alimentare tra i Paesi del Mediterraneo e i Paesi aderenti a Re.C.O.Med, al fine di programmare un'azione sempre più incisiva e mirata, anche in vista dell'Expo Universale di Milano 2015. Un'Expo che ha come slogan ufficiale "Nutrire il pianeta" e nel cui contesto il Forum della Dieta Mediterranea si inserisce a pieno titolo, non solo perché rappresenta un corretto stile di vita alimentare condiviso da milioni di persone ma anche per la sua potenzialità di generare ricchezza nel mondo rurale, alimentare e produttivo. In tutto questo, un ruolo determinante lo assume la valorizzazione del riconoscimento tributato dall'Unesco come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, che contribuisce alla diffusione del concetto di Dieta Mediterranea soprattutto come un messaggio di carattere culturale. "La Dieta Mediterranea - afferma il Presidente Re.C.O.Med Enrico Lupi - ha in sé un significato che va oltre al valore commerciale dei singoli prodotti, la dieta è uno stile di vita che accomuna i popoli. Ed è per questo che il simbolo della Dieta mediterranea può diventare filo conduttore e riferimento per la vetrina globale di Expo 2015. Tra i temi affrontati al Forum è significativo il progetto di cooperazione internazionale tra il Gac della Liguria Il Mare delle Alpi, il Flag della Spagna Litoral Costa del Ebre e il Flag della Francia Varois sulla valorizzazione del pescato mediterraneo, il focus su "I mestieri e i luoghi del Cibo, aspettando L'Expo 2015" - in collaborazione con il Comitato "Scuola per EXPO 2015" del MIUR - dedicato agli antichi e nuovi mestieri del settore agro alimentare, programmi di educazione all'assaggio dell'evo nel Mediterraneo e Paesaggio Olivicolo Unesco. Obiettivo del Forum 2013 è l'elaborazione di iniziative concrete confacenti al fabbisogno informativo ed educativo dei consumatori e alle aspettative del mondo agricolo - imprenditoriale e la realizzazione di azioni strategiche, volte a proseguire il percorso di valorizzazione della Dieta Mediterranea a tre anni esatti dal suo riconoscimento come Patrimonio culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO e in concomitanza con la giornata della Dieta Mediterranea istituita dal MIPAAF". Valorizzare la Dieta Mediterranea come stile di vita non significa dunque esaltare soltanto l'aspetto nutrizionale ma può rappresentare un ottimo viatico anche per "rafforzare il legame con i territori, implementando lo sviluppo sostenibile e la conservazione delle aree rurali e del paesaggio - aggiunge Franco Amadeo, Presidente della Camera di Commercio di Imperia che ospiterà il Forum - così da evitare lo spopolamento delle campagne in favore del tessuto sociale e della popolazione agricola". Negli stessi giorni del Forum inoltre, a Imperia si conferma l'appuntamento con Olioliva, manifestazione fieristico espositiva dedicata all'olio extravergine di oliva e alle eccellenze agroalimentari del Ponente Ligure in cui si inseriscono incontri e convegni dedicati proprio alla Dieta Mediterranea. E che quest'anno si arricchisce di una



novità, ovvero laboratori tematici con studenti delle scuole superiori del territorio su ricette tipiche, mestieri tradizionali e altre specificità del territorio utilizzando modalità interattive.

DA NON PERDERE

Storie di marinai, pescatori, donne e mercanti d'olio. Questo il titolo dello spettacolo di animazione itinerante che in modo divertente racconterà quello che sarà il focus centrale dell'edizione del Forum Dieta Mediterranea in programma a Imperia dal 14 al 16 novembre, con 13 paesi affacciati sul Mediterraneo che si ritrovano nel capoluogo del Ponente Ligure per parlare di Food Education - col doppio obiettivo di coinvolgere il mondo scolastico locale e l'intera cittadinanza per radicare l'evento a livello territoriale, ma anche per condividere l'importante pratica dell'educazione alimentare tra i Paesi del Mediterraneo e i Paesi aderenti a Re.C.O.Med, al fine di programmare un'azione sempre più incisiva e mirata - di valorizzazione dei prodotti tipici, del futuro della Dieta Mediterranea ma soprattutto di mestieri e luoghi del cibo in vista dell'Expo 2015 dedicato proprio all'alimentazione.

Il primo appuntamento con lo spettacolo "Storie di marinai, pescatori, donne e mercanti d'olio" curato da Angelo Carli, è per venerdì 15 novembre alle 15 nelle strade di Oneglia, subito dopo l'inaugurazione ufficiale della manifestazione con replica sabato 16 alla stessa ora. Ma non sarà l'unica occasione per riflettere sulla principale attività del territorio: un'altra animazione, stavolta curata dal Gruppo Azione Costiera, è prevista per le ore 16 di sabato, quando si affronterà il tema della stagionalità del pesce. Sempre a cura del Gruppo Azione Costiera, anche la presentazione alle 17 del libro di Diego Vezzaro dal titolo "Semplicemente...pesce", un'innovativa guida di cucina scritta da un pescatore subacqueo con tante idee per creare e cucinare con semplicità piatti di pesce.

Domenica 17 alle 10.30 si terrà invece la premiazione nella Sala Convegni della Biblioteca Civica di Imperia del concorso fotografico curato dal Circolo Castelvechio "Pesce...Olio...sinfonia di colori e sapori tra le sponde del Mediterraneo", che ha coinvolto fotoamatori, scuole elementari e medie inferiori del territorio. Alle 11 in Calata Cuneo, il laboratorio tematico "Ittiturismo e Pescaturismo: la nuova frontiera del turismo responsabile", curato da Legacoop e Legapesca Liguria mentre alle 11.30 lo stand del Gruppo Azione Costiera ospiterà l'incontro "Ricette del Ponente: l'acciuga sotto sale", a cura del pescatore professionista Luigi Arcella, Comandante dell'unità da pesca Ineja II, che eseguirà una dimostrazione pratica di preparazione, supportato da filmati.

Saranno dedicati invece alla "Cucina del Mediterraneo", i due Show Cooking che si terranno nell'area laboratori di Calata Cuneo curati dagli Chef di Spagna, Grecia e Tunisia nell'ambito del progetto "MedDiet" finanziato dal programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013. L'appuntamento è dalle 17 alle 20 di venerdì 15 novembre e dalle 15 alle 18 di sabato 16.

Sia gli Show Cooking che i momenti di "divulgazione" sul Pescato Mediterraneo si inseriscono all'interno del calendario di Olioliva, manifestazione fieristico espositiva dedicata all'olio extravergine di oliva e alle eccellenze agroalimentari del Ponente Ligure in cui si ritrovano incontri e convegni dedicati proprio alla Dieta Mediterranea.

[Scarica il programma](#)