

Attori, cantanti, giornalisti e chef stellati al Salone della Dieta Mediterranea

Il progetto DMED, che si terrà da venerdì 26 a domenica 28 maggio al NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio, al borgo Cafasso di Capaccio – Paestum, è proposto e organizzato dal Consorzio Edamus e vede il patrocinio, tra i vari, della Regione Campania e della Regione Basilicata, della Provincia di Salerno, di Confindustria, di Italia Ortofrutta Unione Nazionale, del Museo vivente della Dieta Mediterranea, oltre che la partnership con Legambiente e diverse Fondazioni nazionali, e la presenza istituzionale ed espositiva del Parco archeologico di Paestum e Velia ed anche del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni. Animerà la manifestazione anche l'Associazione Borghi Autentici d'Italia con circa 30 espositori provenienti da territori di tutta Italia.

Oltre agli approfondimenti scientifici, alimentari, imprenditoriali e filosofici, tanto spazio sarà riservato ad ospiti di caratura nazionale ed internazionale provenienti dal mondo dell'alta cucina, della Tv, del cinema e della musica napoletana ed italiana. Interessante sarà il cooking show di venerdì 26 maggio dello chef Giovanni Solofra e della pastry chef Roberta Merolli, migliore chef pasticciere d'Italia nel 2022 secondo "Identità Golose", entrambi a capo del ristorante "Tre Olivi" di Paestum, due stelle nella Guida MICHELIN Italia 2023, e quello del cuoco contadino Pietro Parisi.

Nella stessa giornata sarà ospite della rassegna anche il conduttore Rai Beppe Convertini, il quale presenterà il suo libro "Paesi miei" edito da Rai Libri, e dell'attrice Milena Miconi.

A chiudere la serata di venerdì 26 maggio sarà il cantautore Dario Sansone, frontman dei "Foja".

Per sabato 27 maggio, invece, cooking show con la conduttrice televisiva Manila Nazzaro, già Miss Italia nel 1999, e presentazione del libro "Il metodo Cilento" del giornalista Luciano Pignataro.

A chiudere la serata ci penserà il Trio Malinconico con la voce recitante dello scrittore Diego De Silva accompagnata da Stefano Giuliano al sassofono ed Aldo Vigorito al contrabbasso.

L'ultimo giorno del DMED – Salone della Dieta Mediterranea 2023, domenica 28 maggio, sarà il turno del cooking show del cuoco comico e attore Andy Luotto, e dell'incontro con Federico Palmaroli, scrittore e autore de "Le più belle Frasi di Osho".

La conduzione del palco stellato dei cooking show sarà affidata alla giornalista gastronomica Maria Rosaria Sica.

Moltissime le manifestazioni di interesse provenienti dal mondo istituzionale, degli operatori del food, del turismo, della cultura e dello sviluppo dei territori, gli ospiti già confermati della manifestazione sono:

- Mirco Carloni, presidente della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati;
- Edmondo Cirielli, viceministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale;
- Antonio Iannone, senatore e membro della VII Commissione permanente Cultura e patrimonio culturale, istruzione pubblica;
- Fulvio Bonavitacola, vicepresidente ed assessore all'Ambiente della Regione Campania;
- Nicola Caputo, assessore all'agricoltura della Regione Campania;
- Armida Filippelli, assessore alla formazione della Regione Campania;
- Franco Alfieri, presidente della Provincia di Salerno;
- Gianluca Gallo, assessore all'agricoltura Regione Calabria;
- Gennaro Velardo, presidente di Italia Ortofrutta – Unione Nazionale;
- Valerio Calabrese, direttore del Museo Vivente della Dieta Mediterranea;
- Michele Buonomo, membro del direttivo di Legambiente Nazionale;
- Michelina Ruocco, dirigente Consiglio Nazionale delle Ricerche(CNR);
- la "Duquesne University" di Pittsburgh, negli USA, in visita con 50 studenti di facoltà sanitarie che parteciperà alle attività del salone e sarà accolta dal professor Giovanni Quaranta dell'Università degli Studi della Basilicata con una lectio magistralis sull'impatto socio-economico e i benefici dell'adozione dello stile di vita mediterraneo;
- Gioacchino Bonsignore, giornalista Tg5 Mediaset;
- Anna Scafuri, giornalista Rai.

Dunque, un evento caratterizzato anche dalla presenza di numerosi attori istituzionali, del mondo accademico, della ricerca, del food e dello spettacolo. Il programma della tre giorni è ricco e diversificato.

L'evento contiene al suo interno convegni scientifici internazionali, grazie alla presenza della Commissione Europea e del CNR, che ha dichiarato il DMED tappa istituzionale per la celebrazione dei 100 anni del Consiglio Nazionale delle Ricerche, ma anche di istituzioni universitarie e di ricerca. Sarà presente, inoltre, un'ampia sezione espositiva con aziende agricole e alimentari, un'area masterclass e il giardino mediterraneo per la degustazione di tipicità, per letture e musica serale.

L'intento è quello di valorizzare lo stile di vita mediterraneo quale fiore all'occhiello fra le eccellenze italiane nel mondo e per

Attori, cantanti, giornalisti e chef stellati al Salone della Dieta Mediterranea

questo divenuto patrimonio immateriale dell'umanità .

Partendo dalle parole chiave Cibo, Cultura e Benessere, alte espressioni del modello che abbraccia i Paesi del Mediterraneo, il DMED sarà l'occasione per andare oltre, per approfondire i temi legati all'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale dell'ONU, per la cura e la salvaguardia del nostro Pianeta.

In particolare, l'attenzione sarà posta sulla "Prosperità", uno dei cardini del programma di azione nonché una delle 5P alla base di ogni indicazione di crescita dell'Agenda 2030, insieme a "Persone", "Pianeta", "Pace", "Partnership".

Il progetto DMED 2023 nasce per valorizzare la ricchezza culturale e gastronomica italiana. Espressioni dell'alto potenziale che ogni regione della Penisola porta in sé, ancora di più¹ alla luce della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'UNESCO.

Il messaggio che si vuole promuovere è quello che la Dieta Mediterranea non è solo uno stile alimentare salutare, ma anche un modello di sviluppo territoriale.

Per Dieta Mediterranea si deve intendere anche l'insieme di conoscenze, riti, simboli e tradizioni che riguardano le tecniche di coltivazione e di raccolta, di allevamento del bestiame e della pesca, di preparazione e condivisione del cibo che assume il ruolo di legante sociale, di connettore di umanità, di occasione di scambio e condivisione, ed espressione di identità.

La convivialità è l'anima del modello alimentare che permea lo stile di vita Mediterraneo. Il cibo è l'elemento cardine sul quale converge un patrimonio ricco di storie, ricette e tradizioni spesso oggetto di studi per innovare e puntare ad un futuro più prospero.

La cultura che promana dalla convivialità e dalla ruralità, dai modelli di comportamento strutturati nei secoli è la ricchezza antropologica da conoscere e valorizzare. Il benessere è il filo conduttore che unisce e avvolge.