

- [Home](#)
- [Archivio](#)
- [Chi Siamo](#)
- [Contatti](#)
- [Privacy Policy](#)

 Ricerca

INFORM

direttore responsabile Goffredo Morgia

Registr. Trib. Roma n.338/2007 del 19-07-2007

INFORMAZIONI DEL GIORNO – NEWS PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO

A Berlino la Dieta Mediterranea tra educazione e convivialità

giovedì, 21 Novembre, 2019 in [NOTIZIE INFORM](#)

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

BERLINO – In occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel mondo, due eventi inaugurali, l'11 e il 12 novembre, incentrati sul tema "Educazione Alimentare: Cultura del gusto", sono stati organizzati dall'Ambasciata d'Italia a Berlino in collaborazione con Casa Artusi e Regione Emilia-Romagna.

L'11 novembre 2019 nel Salone delle Feste dell'Ambasciata si è tenuto "A Taste of Italy – Emilia Romagna's Food Valley meets Berlin", una serie di workshop, conferenze e degustazioni aventi come tema principale la necessità di promuovere la dieta mediterranea come modello di corretta nutrizione, ma anche di difendere l'autenticità dei prodotti italiani, contrastando il fenomeno dell'*Italian sounding*.

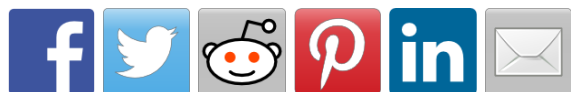
La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco dal 2010, è, nelle parole dell'Ambasciatore d'Italia in Germania Luigi Mattiolo, "esempio emblematico di dieta sostenibile, sia per la persona, che per il pianeta [...], molto di più di un elenco di ingredienti da ingerire, essa è innanzitutto un *convivium*, un modo di stare assieme."

All'evento ha partecipato il Presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, che ha espresso forte critica relativamente alla recente proposta dell'introduzione del c.d. Nutri-Score, ossia l'apposizione, a livello europeo, di un colore verde, giallo, o rosso sulla confezione dei prodotti alimentari, per indicarne la minore o maggiore salubrità. Il presidente Vacondio ha infatti sottolineato che "Non ha senso discriminare individualmente i cibi affibbiando loro un colore del semaforo sull'etichetta. Gli alimenti vanno considerati sani se fanno parte, o meno, di una dieta equilibrata e se sono assunti nella giusta misura".

In chiusura dell'evento è stata aperta l'esposizione sullo scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi, grande "narratore" della cucina italiana, in vista delle celebrazioni del suo bicentenario nel 2020.

La due giorni si è poi conclusa con una serie di *Masterclass* di cucina, condotte da Casa Artusi il 12 novembre al mercato coperto *Markthalleneun*.

Entrambe le iniziative hanno potuto contare sulla partecipazione del Presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, e dell'Assessore all'Agricoltura Caccia e Pesca della Regione, Stefania Caselli. (Inform)



Clicca sulla data per le notizie di quel giorno

Novembre: 2019

L M M G V S D

1 2 3

[« Ott](#)