

## *26/28 maggio al NEXT di Paestum torna il DMED - Salone della Dieta Mediterranea*

26/28 maggio al NEXT di Paestum torna il DMED – Salone della Dieta Mediterranea

redazione Maggio 4, 2023 8:00 pm Ti potrebbe interessare Foodnews ed eventi

Da venerdì 26 a domenica 28 maggio al NEXT – Nuova Esposizione Ex Tabacchificio, al borgo Cafasso di Capaccio – Paestum, si terrà l'edizione 2023 del DMED - Salone della Dieta Mediterranea.

Il progetto DMED è proposto e organizzato dal Consorzio Edamus e vede il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, 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. Animeranno la manifestazione anche l'Associazione Borghi Autentici d'Italia con circa 30 espositori provenienti da territori di tutta Italia.

Il DMED è l'evento che offre la visione omnicomprensiva degli aspetti preminenti di uno stile di vita esemplare divenuto patrimonio UNESCO.

Nella conferenza stampa di oggi giovedì 4 maggio, tenutasi presso la Sala Giunta di Palazzo Sant'Agostino a Salerno e moderata dalla giornalista Stefania Cavaliere, sono stati diversi gli interventi in supporto al progetto DMED – Salone della Dieta Mediterranea.

“Il DMED - Salone della Dieta Mediterranea così come concepito, nasce dalla necessità di scandagliare il tema dello stile di vita mediterraneo da diversi punti di vista: istituzionale, scientifico, produttivo, gastronomico e culturale. Il consorzio Edamus è consapevole che il tema è sempre più un fatto internazionale, da conoscere meglio, valorizzare e promuovere. Ci siamo messi in gioco. La sfida è importante ed i riscontri sono già significativi”

ha dichiarato Emilio Ferrara, dal 2016 presidente del Consorzio Edamus, che raccoglie le esperienze di numerose aziende italiane che lavorano nel mondo del food, del management e del marketing. L'obiettivo del consorzio è quello di stimolare i percorsi di visibilità e internazionalizzazione dei prodotti e delle buone pratiche Made in Italy.

“Lavoriamo affinché la Dieta Mediterranea non sia solo un concetto diffuso tra gli addetti ai lavori ma un vero e proprio stile di vita conosciuto e fatto proprio da più persone possibili. Tramandare e diffondere la Dieta Mediterranea significa Salvaguardare l'ambiente, i nostri territori e la nostra tradizione agricola” ha affermato Michele Buonomo, componente del direttivo nazionale di Legambiente.

Dello stesso avviso anche Valerio Calabrese, direttore del Museo vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi.

“Noi da anni stiamo lavorando con i più piccoli per fare in modo che tutti gli insegnamenti, le bellezze e le virtù della Dieta Mediterranea non vadano perse nel tempo” ha tenuto a precisare Calabrese.

L'obiettivo dell'iniziativa è quello di promuovere, in chiave innovativa ed inclusiva, i valori dello stile mediterraneo di tutto il bacino italiano che affaccia sul Mare Nostrum e non solo. Parliamo di tutto ciò che riguarda l'attivazione di relazioni virtuose e solidali, della produzione sostenibile di cibo, della tutela della biodiversità, del rispetto della terra e delle consuetudini agricole, dell'ambiente e dei ritmi naturali delle genti, della valorizzazione delle tradizioni in chiave innovativa, delle eccellenze e delle tipicità.

“Siamo orgogliosi di poter ospitare nella nostra città un evento come il DMED che parla proprio delle radici, delle bellezze e delle eccellenze della nostra terra” ha affermato Ettore Bellelli, assessore all'ambiente del comune di Capaccio – Paestum.

Parole a cui ha fatto eco anche Pasquale Sorrentino, consigliere della Provincia di Salerno con delega al Turismo e vicesindaco di San Giovanni a Piro.

Il DMED - Salone della Dieta Mediterranea è un evento pensato per offrire una visione complessiva di tutti gli aspetti legati a questo stile di vita patrimonio Unesco.

Dalla produzione al consumo di cibo, dai benefici sulla salute e sull'ambiente, fino ai risvolti economici e sociali.

“Parteciperemo al DMED anche in occasione del centenario del CNR, contribuendo al progetto sia con divulgazioni scientifiche che con una comunicazione protesa verso i ragazzi, cercando di coniugare le basi della Dieta Mediterranea con la difesa e la tutela delle eccellenze del territorio” ha affermato Michelina Ruocco, dirigente Centro Nazionale di Ricerca (CNR).

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;
- Fulvio Bonavitacola, vicepresidente ed assessore all'Ambiente della Regione Campania;

## *26/28 maggio al NEXT di Paestum torna il DMED - Salone della Dieta Mediterranea*

- Nicola Caputo, assessore all'agricoltura della Regione Campania;
- Franco Alfieri, presidente della Provincia di Salerno;
- 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 Centro Nazionale di Ricerca(CNR);
- la “Duquesne University” di Pittsburgh 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.
- l'attrice Milena Miconi, che si cimenterà nel cooking show “La cucina va in scena”;
- Andy Luotto, attore, comico e cuoco;
- Manila Nazzaro, conduttrice Tv e radio oltre ad essere stata Miss Italia 1999;
- Gioacchino Bonsignore, giornalista Tg5 Mediaset;
- Anna Scafuri, giornalista Rai;
- Beppe Convertini, conduttore di “Linea Verde” e “Azzurro...Storie di mare” su Rai1.

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 Centro Nazionale di Ricerca, 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 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 più alla luce della candidatura della **Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'UNESCO.**

Edizione 2022

Nelle prossime settimane saranno comunicati tutti gli ospiti ed il programma ufficiale di attività.

(nella foto di copertina: da sx Michelina Ruocco, Emilio Ferrara, Stefania Cavaliere, Michele Buonomo, Ettore Bellelli, Valerio Calabrese)



*26/28 maggio al NEXT di Paestum torna il DMED - Salone della Dieta Mediterranea*

