

Sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica
CELEBRAZIONI UFFICIALI ITALIANE
GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 2007
Il Diritto all'Alimentazione

Con il Patrocinio di:
Comune di Viterbo
Provincia di Viterbo
Assessorato Agricoltura della Regione Lazio
Presidenza del Consiglio della Regione Lazio
Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

1° INCONTRO
INTERNAZIONALE CIISCAM

Le Nuove Frontiere nel Mediterraneo per la Sicurezza Alimentare

Dieta Mediterranea e Benessere
Sicurezza Alimentare e Qualità
Biodiversità e Nutrizione

4 - 5 Dicembre 2007

Aula Magna Rettorato
via Santa Maria in Gradi, 4 Viterbo

In collaborazione con:



Istituto Nazionale di Ricerca per
gli Alimenti e la Nutrizione



Divisione Nutrizione
e Protezione del Consumatore



FORUM
SULLE CULTURE
ALIMENTARI
MEDITERRANEE



Italian Official Celebrations
WORLD FOOD DAY 2007

CIISCAM CENTRO INTERUNIVERSITARIO INTERNAZIONALE DI STUDI SULLE CULTURE ALIMENTARI MEDITERRANEE

Il CIISCAM - Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee - è stato istituito il 25 Luglio 2006 dalla Sapienza Università di Roma, dall'Università della Calabria, dall'Università di Las Palmas de Gran Canaria, dall'Università di Parma, dall'Università della Toscana. La sua sede amministrativa è presso la Sapienza Università di Roma.

Il Centro intende riunire un insieme di competenze per una continuità d'intervento nello studio della dieta mediterranea, come espressione di uno stile di vita in continua evoluzione, e che rappresenti anche un raccordo stabile con i molteplici aspetti in cui si articola il sistema alimentare mediterraneo.

Il CIISCAM opererà come struttura interdisciplinare e multiculturale di collegamento tra le istituzioni afferenti con lo scopo di promuovere una rete interuniversitaria internazionale aperta alla collaborazione con enti di ricerca, il sistema alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, etc.), e le agenzie internazionali delle Nazioni Unite.

Il CIISCAM ha la finalità di studiare e valorizzare le culture alimentari mediterranee come patrimonio primario per la sicurezza alimentare nel Mediterraneo e per il raggiungimento di un equilibrato benessere nutrizionale.

OBIETTIVI:

- Promuovere, eseguire e coordinare ricerche nel settore della scienza dell'alimentazione con particolare attenzione alle culture alimentari Mediterranee;
- Favorire la cooperazione fra le università afferenti ed altre istituzioni universitarie, enti di ricerca, consorzi ed imprese che operano nel settore, sia nell'ambito nazionale che internazionale;
- Avviare iniziative di formazione, di divulgazione scientifica e di collaborazione interdisciplinare;
- Attivare accordi di collaborazione con altri gruppi di ricercatori.

Il CIISCAM si propone di approfondire le conoscenze sulla dieta mediterranea e sulla sua evoluzione nel tempo per allargare il dialogo tra culture diverse che hanno nell'alimentazione una radice comune.

CONSIGLIO SCIENTIFICO CIISCAM

Direttore Carlo Cannella, Sapienza Università di Roma

Davide Cassi, Università di Parma

Lluís Serra Majem, Università di Las Palmas de Gran Canaria

Nicolò Merendino, Università della Toscana

Vito Teti, Università della Calabria

Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee.

1° INCONTRO INTERNAZIONALE CIISCAM 2007

In occasione delle celebrazioni ufficiali italiane per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2007, presentate sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica dal Ministero degli Affari Esteri, il 1° Incontro EuroMediterraneo Internazionale del CIISCAM è organizzato dal Dipartimento di Ecologia e Sviluppo Economico Sostenibile dell'Università della Toscana, in cooperazione con INRAN, FAO Nutrition and Consumer Protection Division, Bioersivity International e Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee.

L'iniziativa si prefigge di raccogliere le necessarie adesioni e collaborazioni a livello internazionale, nazionale ed interregionale, per promuovere l'iniziativa del CIISCAM a Viterbo presso l'Università della Toscana, componente integrante del distretto agro-alimentare del Viterbese, confinante con l'importante complesso marittimo di Civitavecchia, come snodo permanente del Forum EuroMed sulle Culture Alimentari, a sostegno della candidatura all'UNESCO dell'inserimento della Dieta Mediterranea nella lista UNESCO del Patrimonio Intangibile dell'Umanità.

Il 1° Incontro Internazionale CIISCAM, rilanciando l'APPELLO DI ROMA 2005 per un'Azione Comune sul Cibo nel Mediterraneo, emesso alla Sapienza Università di Roma a termine del 3° dal Forum EuroMed sulle Culture Alimentari, intende porre l'attenzione sulle

nuove frontiere per la sicurezza alimentare e il diritto all'alimentazione che si stanno delineando nel Mediterraneo, in direzione della creazione nel 2010 della nuova Area EuroMediterranea di Libero Scambio.

L'incontro internazionale di Viterbo, mettendo in risalto la valenza strategica "trasversale" del "cibo" nel contesto del terzo asse (sociale, culturale ed umano) di sviluppo del Processo di Barcellona, si propone come iniziativa permanente nell'ambito del dialogo euro-mediterraneo in atto per la creazione nel 2010 nel Mediterraneo dell'Area di Libero Scambio attraverso il rafforzamento della collaborazione tra tutte le Regioni del Mediterraneo. In tale quadro strategico, l'incontro internazionale intende candidarsi come iniziativa permanente di dialogo sulle Culture Alimentari e la Dieta Mediterranea tra tutte le Regioni del Mediterraneo.

Nel Mediterraneo è radicata una diffusa consapevolezza della dimensione sociale, culturale e umana del "cibo", comune a tutte le genti del Mediterraneo. La diversità delle culture alimentari mediterranee, ed in particolare la dieta mediterranea, è una eccezionale risorsa non ancora pienamente valorizzata per la sicurezza alimentare, la rivitalizzazione del territorio, il miglioramento del benessere complessivo individuale e collettivo.

OBIETTIVI

- Presentare il nuovo Centro Internazionale InterUniversitario di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee - CIISCAM.
- Candidarsi come sede permanente per i futuri Incontri EuroMediterranei CIISCAM.
- Rilanciare l' **APPELLO DI ROMA 2005** per un'Azione Comune nel Mediterraneo sul Cibo emessa a termine del 3° Forum Euromed sulle Culture Alimentari, tenutosi nell'Aula Magna della Sapienza Università di Roma nel 2005.
- Proporsi come sede permanente per la continuazione delle attività del Forum EuroMed sulle Culture Alimentari, in preparazione della creazione nel 2010 dell'Area EuroMediterranea di Libero Scambio, attraverso l'organizzazione nel 2008 del 4° Forum EuroMed, a sostegno della proposta di candidatura all'UNESCO dell'inserimento della Dieta Mediterranea nella lista UNESCO del Patrimonio Intangibile da essere preservato per le future generazioni.
- Elaborare un piano di sviluppo per una fiera CIISCAM, da tenersi a Viterbo nel 2008 nell'ambito dell'organizzazione del 4° Forum EuroMed, rivolto alla promozione dei progetti più innovativi di ricerca e di marketing territoriale in atto nelle Regioni al fine di facilitare lo scambio tra ricercatori, operatori ed istituzioni come fattori deter-

minanti per un effettivo sviluppo sostenibile territoriale delle Regioni nel nuovo quadro operativo dopo il 2010.

- Approfondire il valore strategico "trasversale" del "cibo" nel contesto del Partenariato EuroMediterraneo al fine di comprendere come ridurre le tensioni e i conflitti che potrebbero nascere dalle turbative conseguenti alla creazione nel 2010 dell'Area di Libero Scambio EuroMediterranea.

- Valorizzare, in direzione di una migliore integrazione nel mercato delle produzioni tradizionali agroalimentari della Toscana, il ruolo chiave del polo marittimo di Civitavecchia collegato con le autostrade marittime del Mediterraneo per il miglioramento integrato delle condizioni di trasporto, logistiche e commerciali per i prodotti agricoli ed agroalimentari del Viterbese e della Regione Lazio.

- Contribuire al consolidamento del dialogo tra le Regioni Italiane e quelle dei Paesi che si affacciano nel Mediterraneo.

- L'iniziativa CIISCAM nel suo complesso intende divenire una piattaforma di ricerca, dialogo, riflessione e azione, rivolta alla valorizzazione e alla salvaguardia della diversità del patrimonio culturale alimentare mediterraneo che sempre di più è sottoposto a crescenti fenomeni di erosione.

APPELLO DI ROMA 2005 PER UN'AZIONE COMUNE SUL "CIBO" NEL MEDITERRANEO



SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA
AULA MAGNA



2005 ANNO DEL MEDITERRANEO

CONFERENZA INTERNAZIONALE

LA TRADIZIONE
ALIMENTARE NELLE
RELIGIONI
MONOTEISTICHE
DEL MEDITERRANEO

29 - 30 SETTEMBRE 2005

3° FORUM EURO MEDITERRANEO

DIALOGHI TRA
LE CIVILTÀ E I POPOLI
DEL MEDITERRANEO
SULLE CULTURE
ALIMENTARI

30 SETTEMBRE / 1 OTTOBRE 2005

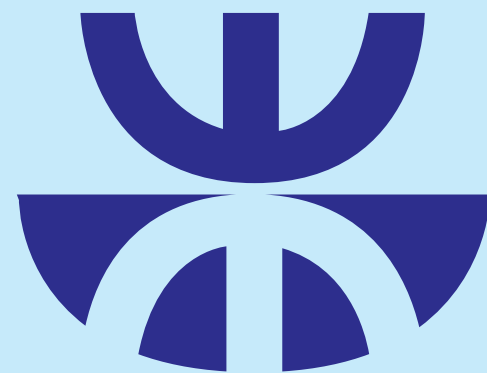


CON IL PATROCINIO DELLA
RAPPRESENTANZA IN ITALIA
DELLA COMMISSIONE EUROPEA

CELEBRAZIONI UFFICIALI ITALIANE GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 2005

APPELLO DI ROMA 2005 PER UN'AZIONE COMUNE SUL "CIBO" NEL MEDITERRANEO

In Occasione del Decennale della Dichiarazione di Barcellona



EUROMED
3° FORUM EURO-MEDITERRANEO

DIALOGHI TRA LE CIVILTÀ E I POPOLI: LE CULTURE ALIMENTARI

30 Settembre - 1° Ottobre 2005,
Aula Magna, Sapienza Università di Roma

Essendo consapevoli che nei popoli del Mediterraneo c'è una diffusa coscienza dell'interdipendenza tra la dimensioni sociale, culturale, salutistica ed economica del "cibo", raccomandiamo fortemente che alla Riunione Straordinaria dei Capi di Stato e di Governo, che si terrà il 27-28 Novembre a Barcellona, sia preso in considerazione quanto segue:

- 1** Riconoscere pienamente il "cibo" quale elemento cardine nello sviluppo delle azioni future del Partenariato Euro-Mediterraneo, per quel suo ruolo centrale e strategico ben definito nella Dichiarazione di Barcellona, con particolare riguardo alle tre dimensioni sociale, culturale e umana;
- 2** Riconoscere pienamente il "cibo" quale terreno comune nell'Area Mediterranea su cui lavorare per incentivare il dialogo interculturale e interreligioso tra le civiltà e i popoli verso una mutua comprensione e una coesione sociale;
- 3** Riconoscere pienamente il "cibo" quale mezzo per conoscere la diversità e trasmettere la conoscenza dell'altro;
- 4** Riconoscere pienamente il diritto di ognuno a nutrirsi secondo le proprie convinzioni;
- 5** Considerare il "cibo" come un "fatto sociale totale", un elemento importante di cui tenere conto per il dialogo e la comunicazione sociale nell'Area Mediterranea e altrove;
- 6** Agire insieme per rivitalizzare le capacità locali e ridurre la crescente erosione della diversità del patrimonio delle culture alimentari Mediterranee, e per rafforzare la sostenibilità dei sistemi agro-alimentari di tutti i Paesi Mediterranei e la sicurezza alimentare nell'intera regione;
- 7** Rendere operativo l'impegno di lanciare la piattaforma di dialogo Euro-Mediterranea sullo sviluppo rurale sostenibile e l'esperienza del Programma LEADER nel Mediterraneo in tema di conservazione e valorizzazione delle risorse;
- 8** Condurre ricerche attente alle trasformazioni e ai processi culturali;

- 9** Focalizzare l'attenzione sugli aspetti culturali e storici della "cultura del cibo" e sulle loro articolazioni nei differenti contesti geografici, ambientali, storici, ecologici, culturali e religiosi, in una prospettiva dinamica di lunga durata e di grande attenzione all'attualità, che non può prescindere dalla promozione industriale, dalle ricerche sulle biotecnologie ecc., prestare più attenzione all'evoluzione della produzione, del consumo e della commercializzazione dei prodotti della Dieta Mediterranea: prestare più attenzione al turismo culturale e all'agriturismo in ciascun Paese anche per mezzo di accordi di gemellaggio;
- 10** Incoraggiare la creazione congiunta di prodotti culturali comuni (libri, esposizioni, festival, film, eventi, ecc.) da utilizzare nei territori Mediterranei e altrove, e sostenere iniziative scientifiche comuni nel campo delle culture alimentari e della Dieta Mediterranea e la diffusione dei loro risultati;
- 11** Riscoprire il "piacere" dell'alimentazione e della convivialità, come via a nuove forme di "stare insieme" alla maniera Mediterranea;
- 12** Lanciare un progetto di "rieducazione" della cultura alimentare per un'azione efficace nelle scuole di tutti i Paesi del Partenariato Euro-Mediterraneo, soprattutto sul piano gastronomico e conviviale, non solo nutrizionale;
- 13** Rafforzare le attività di formazione professionale soprattutto per chi insegna; rafforzare lo scambio di esperienze tra studenti di diverse scuole e università Mediterranee; rafforzare l'attenzione verso le giovani generazioni e l'evoluzione del loro stile di vita Mediterraneo, attraverso i media, le scuole, le università e lo sport;

14 Sostenere, nel futuro del dialogo Euro-Mediterraneo, il processo creativo di interazione tra scienza, arte e tecnologia;

15 Non avere una considerazione "mitica" del passato del Mediterraneo e non trasferire i problemi e le disponibilità di oggi all'indietro, costruendo una sorta di "Arcadia" che dimentica tutte le difficoltà per il reperimento e la trasformazione del cibo nell'Area Mediterranea;

16 Fare diventare la Dieta Mediterranea un elemento di risorsa e di rinascita per zone che conoscono processi di "deculturazione" e di degrado economico ed agricolo e che possono progredire partecipando ai processi ed evitando di diventare semplici "ricettori" di produzioni alimentari globalizzate;

17 Ricordare che la parola greca "diaita" significa equilibrio, stile di vita. Quindi, la tradizionale dieta Mediterranea, è più che una semplice dieta; è un completo modello di stile di vita in cui l'attività fisica gioca un ruolo importante;

18 Tenere in considerazione l'intensa attività scientifica degli ultimi decenni che ha contribuito significativamente alla comprensione del rapporto tra nutrizione e salute. I benefici sulla salute delle tradizionali diete delle popolazioni Mediterranee hanno contribuito all'accettazione della Dieta Mediterranea come modello di dieta salutare, anche per la prevenzione di malattie non trasmissibili e dell'obesità;

19 Stabilire una definizione comune della tradizionale Dieta Mediterranea (equivalente ad Alimentazione

Mediterranea o Cultura dell'Alimentazione) come una priorità, allo scopo di presentare una prospettiva e una strategia comune a tutti i Paesi Mediterranei. Tale definizione dovrebbe riferirsi alla tradizionale Dieta Mediterranea preservandone l'eredità culturale. I principali prodotti nel paniere comune sono: olio di oliva e olive in gran quantità, frutta, verdura, cereali (per lo più grezzi), legumi, noci e pesce, moderate quantità di prodotti caseari (preferibilmente formaggio e yogurt), e piccole quantità di carne e derivati della carne. Il vino, bevuto con moderazione, è accettabile quando non contrasta con le norme religiose e sociali. La peculiarità del modello non è solo una lista di cibi (alcuni tradizionali), ma anche la sua sostenibilità (per lo più prodotti freschi di stagione e locali), la preparazione secondo ricette tradizionali e il modo e il contesto in cui si consumano, che pure sono componenti chiave della Dieta Mediterranea. Si enfatizza che la Dieta Mediterranea è completa e non necessita di supplementi o arricchimenti a meno che non siano raccomandati per motivi di salute;

20 Considerare che la tradizionale Dieta Mediterranea, oltre alle sue implicazioni con la salute, ha anche implicazioni culturali ed economiche, perciò tutti i paesi Mediterranei devono essere d'accordo e contribuire al processo di conservazione e promozione. Iniziare il processo di riconoscimento del Patrimonio Culturale Alimentare della Dieta Mediterranea sulle orme dell'UNESCO, come una posizione comune iniziale e condivisa che deve essere coordinata dalla controparte di Barcellona, come un'estensione della Dichiarazione di Barcellona del 1995, in collaborazione con i rappresentanti di tutti i paesi Mediterranei;

21 Considerare che lo scenario globale in cui è collocata la complessa realtà del Mediterraneo, con i suoi proble-

mi di interdipendenza, richiede la riformulazione di un pensiero trans-settoriale capace di esprimere nuovi paradigmi di sviluppo per il Mediterraneo;

22 Rafforzare l'iniziativa del Forum Euro-Mediterraneo sulle Culture Alimentari per continuare a favorire il suo dialogo di rete trans-settoriale in direzione della prevista "road map" per la creazione di un'Area di Libero Scambio nel 2010. Sostenere il suo sforzo di sviluppare una rete tematica interdisciplinare su "Agricoltura, Alimentazione e Cultura", con un comune portale web per condividere esperienze, ricerche e dati;

23 Lanciare anche un Piano D (Dialogo, Dibattito, Democrazia) Euro-Mediterraneo per rafforzare, come è stato fatto per il futuro dell'Unione Europea, l'attuale dibattito sul Partenariato Euro-Mediterraneo e il suo futuro, nel quale il "cibo", con il suo ruolo chiave, attraverso le tre dimensioni del Piano D, potrebbe essere pienamente riconosciuto come parte del progetto nella creazione di un nuovo consenso politico Euro-Mediterraneo verso le sfide del XXI Secolo;

24 Tenere in grande considerazione che la popolazione giovanile costituisce, nel Sud e nell'Est del Mediterraneo, la stragrande maggioranza.

A seguito di queste raccomandazioni,

**NELL'ANNO DEL MEDITERRANEO,
VI INVITIAMO A CONDIVIDERE CON NOI
QUESTO APPELLO PER UN'AZIONE COMUNE
NEL RICONOSCERE IL RUOLO CRUCIALE DEL "CIBO"
PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE ECONOMICO, SOCIALE E
CULTURALE DELLE AZIONI FUTURE
DEL PARTENARIATO EURO-MEDITERRANEO**

Sapienza Università di Roma, 1 Ottobre 2005



**RETTORATO, SALA ESPOSIZIONI
PADIGLIONE ESPOSITIVO
EATING ART-L'ARCA DEL WELL BEING,**
a cura di Plexus International

L'uomo della rughetta e Un giorno...,
video a cura di Bioversity International

EROSIONS AND RENAISSANCE SHOW è un evento internazionale artistico itinerante, a cura di Plexus International che, partendo dall'erosione marina della Casa degli Schiavi di Goree, Senegal, intende richiamare l'attenzione sui molteplici fenomeni di erosione in crescita nel mondo.

Erosions and Renaissance Show Atto VII,
con il patrocinio dell'Ambasciata del Senegal presso il Quirinale:
La Porta senza Ritorno e Matrix,
installazioni di Luisa Mazzullo
Giorni d'Acqua e Falso Movimento,
installazioni di Micaela Serino
Erosions, Art for Food -Food for Art,
installazione di Plexus 23s
Il Seme della Gioia,
video diretto da Massamba Fall Sy & Paola Iglioni

Per informazioni

www.ciiscam.org

Segreteria Scientifica

Laboratorio di Nutrizione Molecolare e Cellulare
Dipartimento di Ecologia e Sviluppo Economico Sostenibile
Università della Tuscia, Viterbo
Tel.: +39-0761.357133; Fax: +39-0761.357134

Con il contributo economico di:



Associazione
ARCO LATINO

Si ringraziano:
Banca di Viterbo
e Terme dei Papi.



Presidenza
del Consiglio
Regionale
del Lazio



Provincia di Viterbo



Camera di Commercio
Viterbo

TUSCIA
VITERBESE

MARTEDÌ, 4 DICEMBRE, 2007

Ore 15.30 APERTURA DEI LAVORI

Marco Mancini, Rettore dell'Università della Tuscia

Giancarlo Gabbianelli, Sindaco di Viterbo

Alessandro Mazzoli, Presidente della Provincia di Viterbo

Daniela Valentini, Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio

Ore 16.15 PRESENTAZIONE DEL C.I.I.S.C.A.M.- CENTRO INTERNAZIONALE INTERUNIVERSITARIO DI STUDI SULLE CULTURE ALIMENTARI MEDITERRANEE

Introduce

Nicolò Merendino, Università della Tuscia

Presenta

Carlo Cannella, Direttore CIISCAM, Sapienza Università di Roma; Presidente INRAN

Ore 17.00 DIETA MEDITERRANEA E BENESSERE

Introduce

Lluís Serra Majem, CIISCAM, Università di Las Palmas de Gran Canaria;

Presidente Fondazione Dieta Mediterranea, Barcellona

Intervengono

Alfonsina Bellio, CIISCAM, Università della Calabria

Maria-Manuel Valagão, INRB - Instituto Nacional de Recursos Biológicos, Lisbona

Rekia Belansen, Chouaib Doukkali University, El Jadida, Marocco

Denis Lairon, INSERM / INRA, Marsiglia

Alessandro Pinto, Sapienza Università di Roma

Ridha Mokni, National Institute of Nutrition and Technology, Tunisi

Amleto D'Amicis, INRAN, Roma

Davide Cassi, CIISCAM, Università di Parma

Ore 19.00 SALA ESPOSIZIONI - INAUGURAZIONE PADIGLIONE ESPOSITIVO EATING ART - L'ARCA DEL WELL BEING" a cura di PLEXUS INTERNATIONAL COCKTAIL con gelato all'azoto a cura dello chef Fabio Toso

MERCOLEDÌ, 5 DICEMBRE, 2007

Ore 9.00 SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITÀ

Introducono

Gülden Pekcan, Hacettepe University, Ankara

Giuseppe Maiani, INRAN, Roma

Intervengono

Rosangela Marchelli, Università di Parma

Catherine Leclercq, INRAN, Roma

Lorenzo Maria Donini, Sapienza Università di Roma

Nicolò Merendino, Università della Tuscia

Paolo Sequi, CRA, Roma

Giuditta Perozzi, INRAN, Roma

Ore 11.00 BIODIVERSITÀ E NUTRIZIONE

Introduce

Barbara Burlingame, FAO

Intervengono

Enrico Porceddu, Università della Tuscia; Accademico dei Lincei

Pablo Eyzaguirre, Bioversity International

Michael Halewood, Bioversity International

Ore 12.15 LE NUOVE FRONTIERE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Introduce

Sandro Dernini, CIISCAM, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee

Intervengono

Gianni Tomassi, Università della Tuscia

Fabrizio Oleari, Ministero della Salute

Maurizio Ceci, Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ore 13.15 CONCLUSIONI

Carlo Cannella, Direttore CIISCAM, Sapienza Università di Roma; Presidente INRAN