

Organizzato da:



CENTRO
INTERUNIVERSITARIO
INTERNAZIONALE
DI STUDI SULLE CULTURE
ALIMENTARI MEDITERRANEE



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PARMA



Istituto Nazionale
di Ricerca per gli Alimenti
e la Nutrizione

SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
CELEBRAZIONI UFFICIALI ITALIANE GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 2009
CONSEGUIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE IN TEMPI DI CRISI



www.ciiscam.org

Con il supporto di:



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



PROVINCIA
DI PARMA

Con la collaborazione tecnica:



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS



CIHEAM-IAMB

FORUM
ON MEDITERRANEAN
FOOD CULTURES

3 Novembre 2009 Palazzo Soragna, Parma

3° INCONTRO INTERNAZIONALE CIISCAM

LA DIETA MEDITERRANEA MODELLO DI DIETA SOSTENIBILE

NUOVE STRATEGIE NEL MEDITERRANEO
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

PARMA Palazzo Soragna

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 Tuscia. La sua sede amministrativa è presso la Sapienza Università di Roma.

Il Centro intende riunire un insieme di differenti competenze disciplinari 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 opera 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, promuovendo la ricerca sul cibo come strumento privilegiato di dialogo.

CONSIGLIO SCIENTIFICO

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 Tuscia
Vito Teti, Università della Calabria
Coordinatore, **Sandro Dernini**,
Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee

UNA CONFERENZA INTERNAZIONALE "OPEN MINDS"

LA DIETA MEDITERRANEA COME MODELLO DI DIETA SOSTENIBILE

Viviamo su un pianeta vivente e interdipendente, in cui un miliardo di persone sono denutrite.

La presente conferenza è organizzata da un gruppo di scienziati e di amici, che con "open minds" discuteranno in maniera creativa e, in comune accordo, metteranno in luce i benefici complessivi e sostenibili della dieta Mediterranea, condividendoli con tutte le persone che vivono nell'area del Mediterraneo.

L'obiettivo della conferenza è quello di limitare il rapido processo di erosione a cui sono sottoposti attualmente il loro "stile di vita e le loro abitudini alimentari".

La dieta Mediterranea è riconosciuta quale patrimonio culturale intangibile da salvaguardare e valorizzare nel contesto del processo di globalizzazione attualmente in corso.

Nell'ambito degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio per l'anno 2015, in direzione dell'Expo di Milano, la conferenza organizzata da CIISCAM intende essere un contributo in vista del raggiungimento degli obiettivi in tema di sicurezza della nutrizione per tutti, attraverso la promozione, in tutta l'area del Mediterraneo, della dieta mediterranea, della sua elevata biodiversità e del relativo valore nutrizionale per il benessere.

La conferenza internazionale 2009, organizzata dal CIISCAM a Parma si pone come la continuazione del dibattito avviato nel 2002, in Calabria, con il primo Forum Euro-Mediterraneo sulle Culture Alimentari, e nel 2005, con l'Appello per un'Azione Comune sul Cibo nel Mediterraneo, tenutosi all'Università la Sapienza di Roma.

La dieta Mediterranea, intesa come stile di vita in continua evoluzione nel tempo, è un complesso sistema di cono-



scenze condivise sugli alimenti e sulle persone, il risultato di una particolare regione geografica dalle molteplici sfaccettature storiche ed ambientali.

Nel Mediterraneo vi è una consapevolezza diffusa della dimensione sociale, culturale, salutistica ed economica del "Cibo", condivisa da tutte le popolazioni mediterranee. Il "Cibo" rappresenta un'identità per le popolazioni mediterranee, un luogo spazio-temporale di dialogo e di scambio, di grande importanza per il valore culturale, sociale ed economico che riveste in ogni singola regione dell'area. E' importante ricordare che il cibo è il principale bene oggetto di commercio nel Mediterraneo e che a breve è prevista l'istituzione dell'Area Euromediterranea di libero Mercato.

La complessità dei temi interdipendenti trattati dalla presente conferenza CIISCAM, nel contesto della trasformazione radicale dello scenario globale contemporaneo, richiede un ripensamento multiculturale e multisettoriale, in grado di generare nuove forme di dialogo, su più fronti, in vista di un utilizzo più saggio delle risorse umane e naturali disponibili. Sono necessari nuovi paradigmi di riferimento per un approccio olistico, che consentano una partecipazione diretta ed efficace delle comunità locali.

Il CIISCAM, con la terza conferenza internazionale, intende porre in risalto il ruolo storico, distintivo ed in continua evoluzione che la Dieta Mediterranea da sempre svolge nell'influenzare la sicurezza e la salute in ambito nutrizionale, tenendo nella massima considerazione i dati da cui emerge che i paesi dell'area Mediterranea hanno già cominciato ad allontanarsi dalle proprie abitudini alimentari salutari e dal proprio stile di vita.

Nei paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo vi è una consapevolezza diffusa della dimensione sociale, culturale, salutistica ed economica del "cibo", condivisa da tutte le popolazioni dell'area. La diversità delle culture alimentari del Mediterraneo, così come molti elementi della dieta Mediterranea, sono attualmente a rischio di estinzione a causa della globalizzazione, dell'omologazione degli stili di vita, della perdita di consapevolezza, di significato, di comprensione e apprezzamento, che portano allo sgretolamento del patrimonio mediterraneo e alla mancanza di interesse da parte delle nuove generazioni nei confronti della propria eredità.

La dieta Mediterranea, riconosciuta come uno dei sistemi dietetici più sani, attraverso la varietà del proprio patrimonio culturale, è una risorsa inesplorata dal punto di vista nutrizionale e della biodiversità. La diversità delle culture alimentari Mediterranee, espressa attraverso l'ampia varietà di cibi della dieta Mediterranea, dovrebbe essere riconosciuta come una risorsa per uno sviluppo sostenibile, da salvaguardare e valorizzare, sia nei paesi industrializzati che in quelli in via di sviluppo, al fine del raggiungimento della salute e del benessere nutrizionale di tutte le popolazioni del Mediterraneo.

L'obiettivo che si prefigge la Conferenza CIISCAM 2009 a Parma è quello di favorire una posizione scientifica unanime rispetto al ripensamento di una nuova piramide dietetica Mediterranea, esente da copyright, che passi dall'attuale concetto di dieta

Mediterranea come modello di alimentazione salutare, che riduce la mortalità e la morbilità, ad un concetto aggiornato di dieta Mediterranea inteso come stile di vita, un modello sostenibile di benessere che si esprime attraverso diverse specifiche versioni locali. E' necessario fare riferimento ad uno STILE DI VITA Mediterraneo, di cui la "dieta" costituisce solo una parte, che comprenda l'attività fisica e sociale, lo svago e il riposo. La conferenza CIISCAM 2009 si prefigge di proporre l'elaborazione di un indice dello stile di vita alimentare Mediterraneo.

L'attuale percezione della dieta Mediterranea è associata principalmente ai suoi benefici salutistici, collegati al consumo di una quantità equilibrata di nutrienti, distribuiti secondo una struttura a piramide, invece di essere più propriamente associata ad un modus vivendi quotidiano legato all'alimentazione e allo stile di vita, in cui il "cibo" riveste un valore salutistico, estetico, culturale, sociale e religioso - fattori che dovrebbero essere percepiti in modo unitario al fine di promuovere un migliore benessere nutrizionale. A tal fine, inoltre, è necessario ripensare allo sviluppo di iniziative educative per promuovere un consumo alimentare diversificato, favorendo il consumo di frutta e verdura e una maggiore attività fisica. Tali nuovi approcci educativi, fondati sulle comunità locali, dovrebbero tenere in grande considerazione l'esperienza delle numerose campagne comunicative ed educative alimentari condotte nel passato, a livello internazionale, nazionale e locale, che non hanno prodotto sinora gli impatti tangibili auspicati. Tale cambio di rotta dovrebbe partire dalla Grecia, dall'Italia, dal Marocco e dalla Spagna, che hanno richiesto all'UNESCO il riconoscimento della dieta Mediterranea come patrimonio culturale intangibile.

3° INCONTRO INTERNAZIONALE CIISCAM



WORKSHOP
(SESSIONE CHIUSA AL PUBBLICO)

CONSENSO SU UNA NUOVA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DELLA PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA.

Lunedì, 2 Novembre 2009
12.00-19.00: PRELIMINARI

BENVENUTO ED APERTURA LAVORI:

Davide Cassi, CIISCAM, Università di Parma
Attilio Corradi, Preside, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Parma
Erasmus Neviani, Preside, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Parma
Carlo Cannella, CIISCAM Sapienza Università di Roma

MODERATORI:

Denis Lairon, Università del Mediterraneo, Aix-Marsiglia 2
Elliot Berry, Hebrew University, Gerusalemme

PARTECIPANTI:

Marie Joseph Amiot-Carlin, UMR Inserm 476/INRA, Marsiglia
Anna Bach, Fondazione della Dieta Mediterranea
Rekia Belahsen, Chouaib Doukkali University, El Jadida, Marocco
Alfonsina Bellio, CIISCAM Università della Calabria
Roberto Capone, CIHEAM-IAMB
Sandro Dernini, CIISCAM, Forum sulle Culture Alimentari del Mediterraneo
Lorenzo Donini, Sapienza Università di Roma
Giuseppe Maiani, INRAN, Roma
Lluis Serra Majem, CIISCAM Università di Gran Canaria
Mario Mancini, Università Federico II di Napoli
Xavier Medina, ICAF (Commissione Internazionale di Antropologia degli Alimenti)
Nicolò Merendino, CIISCAM-Università della Tuscia
Martine Padilla, CIHEAM-IAM Montpellier
Vito Teti, CIISCAM-Università della Calabria
Antonia Trichopoulou, Università di Atene
Effie Vasilopoulou, Università di Atene

PROGRAMMA

PALAZZO SORAGNA, PARMA
Martedì, 3 Novembre 2009

- 9.00: Benvenuto
Gino Ferretti, Rettore, Università di Parma
Vincenzo Bernazzoli, Presidente, Provincia di Parma
Davide Cassi, CIISCAM, Università di Parma
Carlo Cannella, Direttore CIISCAM, Presidente INRAN
- 9.30: Interventi d'Apertura
Catherine Geslain-Lanéelle, Direttore Esecutivo, EFSA
Daniele Rossi, Coordinatore, Piattaforma Europea "Food for Life"
Cosimo Lacirignola, Direttore, CIHEAM-IAM Bari
Pier Luigi Petrillo, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- 10.15: Sessione I:
LA NECESSITÀ DI UNA REVISIONE DELLA PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA
- Moderatori:
Denis Lairon, Università del Mediterraneo Aix-Marsiglia II
Elliot Berry, Hebrew University, Gerusalemme
- Relatori:
Marie Joseph Amiot-Carlin, UMR Inserm 476/INRA, Marsiglia
Rekia Belahsen, Chouaib Doukkali University, El Jadida, Marocco
Mario Mancini, Università Federico II di Napoli
Lluis Serra Majem, CIISCAM-Università di Gran Canaria
Antonia Trichopoulou, Università di Atene

3° CONFERENZA INTERNAZIONALE CIISCAM

LA DIETA MEDITERRANEA MODELLO DI DIETA SOSTENIBILE

NUOVE FRONTIERE DEL MEDITERRANEO
SULLA SICUREZZA ALIMENTARE



- 11.30: COFFEE BREAK
11.45: Sessione II:
**DIETA MEDITERRANEA COME
MODELLO DI DIETA SOSTENIBILE**

Moderatori:

Barbara Burlingame, FAO Divisione Nutrizione e Protezione dei Consumatori
Sandro Dernini, CIISCAM, Forum sulle Culture Alimentari del Mediterraneo

Relatori:

Stefano Padulosi, Bioersity International
Martine Padilla, CIHEAM-AM Montpellier
Xavier Medina, ICAF (Commissione Internazionale di Antropologia degli Alimenti)
Vito Teti, CIISCAM-Università della Calabria

- 13.15: Conclusioni
Attilio Corradi, Preside, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Parma
Erasmus Neviani, Preside, Facoltà di Agraria, Università di Parma
Carlo Cannella, Direttore CIISCAM, Presidente INRAN

3° INCONTRO
INTERNAZIONALE CIISCAM



SESSIONE 1

LA NECESSITÀ DI UNA REVISIONE DELLA PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA

Introduzione di Denis Lairon ed Eliot Berry

La dieta mediterranea tradizionale è un patrimonio che deriva da millenni di scambi tra popolazioni e culture alimentari nell'area Mediterranea. Ha rappresentato la base delle abitudini alimentari fino alla metà del ventesimo secolo in tutti i Paesi dell'area, ma ora sta progressivamente scomparendo, a causa di un'ampia diffusione dell'economia occidentale, della cultura urbana e tecnologica e della globalizzazione della produzione e dei consumi.

A partire dallo studio "Seven Countries", condotto negli anni '50 e sulla base dei dati raccolti in Grecia, Italia e Jugoslavia, possiamo sapere quali cibi erano consumati con maggiore o minor frequenza in quest'area. Ciò ha consentito di definire il sistema dietetico mediterraneo tradizionale, ricco di alimenti vegetali (cereali, frutta, verdura, legumi, nocciole, semi e olive), e olio d'oliva come principale fonte di grassi aggiunti, unitamente a un'assunzione elevata o moderata di pesce e molluschi, ad un consumo moderato o basso di uova, pollame e latticini (formaggio e yogurt), ad un consumo ridotto di carne rossa (principalmente ovina e caprina), pasta e grassi saturi, ed un'assunzione moderata di alcool, principalmente sottoforma di vino, durante i pasti. Questa dieta era quella scelta anche dalle società rurali generalmente povere.

Lo studio pionieristico "Seven Countries", oltre a molte altre indagini più recenti, nonché vari studi di intervento hanno identificato i benefici sulla salute, riscontrati in diversi paesi, associati al rispetto di questo sistema dietetico mediterraneo (periodo pre-Creta 1960), per quanto riguarda l'obesità, la sindrome metabolica, i diabete di tipo 2, le malattie cardiovascolari, alcune malattie neurodegenerative e il cancro.

La dieta Mediterranea è stata divulgata nel 1995 attraverso la famosa rappresentazione a struttura piramidale che mette in evidenza graficamente quali cibi vadano consumati quotidianamente, settimanalmente o con minore frequenza.

La comunità scientifica di riferimento ha una posizione unanime rispetto alla definizione di dieta Mediterranea tradizionale, mentre si interroga ancora sulla necessità di aggiornare le raccomandazioni attuali basate su questo modello, tenendo conto delle sfide che emergono dal nuovo stile di vita, dalle abitudini alimentari, dai condizionamenti ambientali e salutistici che le nuove generazioni, i diversi paesi e le varie fasce della popolazione devono affrontare. Le domande a cui è necessario dare risposta sono, tra le altre: I) consumo di prodotti alimentari freschi, quasi totalmente privi di lavorazione, locali e stagionali; II) equilibrio tra cibi con alto apporto energetico e alto apporto nutritivo in relazione alla riduzione del consumo di energia e alla diffusione crescente dell'obesità; III) disponibilità, sostenibilità, accessibilità e costo dei cibi raccomandati; IV) adattamento ai vari contesti geografici, socio-economici e culturali; V) e altre questioni eventualmente sollevate dai partecipanti. E' quindi nostra responsabilità di scienziati identificare le domande più fondate, per discuterle con un atteggiamento aperto e proporre risposte unanimi, che costituiscano la base per una rinnovata comunicazione con il pubblico, con i professionisti della salute e con le parti coinvolte.

Nell'attesa di ottenere il riconoscimento della dieta Mediterraneo quale patrimonio intangibile dell'Umanità da parte dell'UNESCO, e considerando l'interesse globale dimostrato nei confronti di tale modello alimentare, è nostra speranza contribuire a promuovere questo modello salutare nel Mediterraneo e in altri paesi nel futuro a venire.

SESSIONE 2

DIETA MEDITERRANEA COME MODELLO DI DIETA SOSTENIBILE

Introduzione di Barbara Burlingame e Sandro Dernini

La nozione di dieta sostenibile sarebbe suonata curiosa solo poche centinaia di anni fa, quando le persone ottenevano la maggior parte dei propri alimenti dai propri ecosistemi. La biodiversità era tenuta in considerazione e utilizzata; gli ecosistemi e le zone agro ecologiche producevano gli stessi cibi che avevano prodotto per millenni. Le conoscenze e le pratiche tradizionali assicuravano la conservazione e l'utilizzo sostenibile della biodiversità degli alimenti all'interno di ecosistemi salutarci. L'agricoltura, le diete e la nutrizione sono cambiate così drasticamente negli ultimi decenni che ora il concetto di dieta sostenibile sembra una novità.

In un documento del 1986, Gussow e Clancy esploravano la nozione di "diete sostenibili", raccomandando il consumo dei cibi sia in virtù del loro contenuto nutritivo che rispetto agli ecosistemi da cui provenivano. Il concetto era preso in prestito da quello di "agricoltura sostenibile," in quanto attività che non spreca le risorse naturali e che produceva cibo finalizzato al consumo locale e stagionale. Similmente, il concetto di dieta sostenibile deriva da quello di "ecologia umana", termine coniato da Ellen Swallow Richards nel tardo 1800 e applicato ai primi curricula universitari in nutrizione umana.

Con l'avvento dell'agricoltura moderna e della globalizzazione alimentare, i concetti di dieta sostenibile e di ecologia umana sono stati trascurati a favore dell'intensificazione e dell'industrializzazione dei sistemi agricoli. Ne è risultato un aumento vertiginoso della produzione globalizzata di alimenti, senza tuttavia portare miglioramenti a livello globale in campo nutrizionale. Il risultato sconcertante, secondo le ultime stime dalla FAO, è che il numero di persone denutrite è arrivato a più di un miliardo. Tale dato si riferisce solo all'apporto energetico della dieta, mentre la denutrizione in termini di micronutrienti è addirittura più diffusa.

Oltre ai citati problemi di denutrizione, l'obesità e i disturbi cronici ad essa associati sono in crescita. Se si associano questi elementi all'allarmante rapidità con cui la biodiversità alimentare si sta riducendo, e con cui gli ecosistemi si stanno deteriorando, un riesame dei sistemi agricoli e delle diete risulta assolutamente imprescindibile. Mentre una buona nutrizione dovrebbe essere l'obiettivo dell'agricoltura, è imperativo non eludere le problematiche relative alla sostenibilità. Molti sistemi dietetici possono essere salutari, ma possono variare sostanzialmente in termini di costo delle risorse. La dieta Mediterranea è stata caratterizzata, analizzata e promossa tramite una varietà di metodi nel contesto di numerose discipline scientifiche e applicate. Essa continua ad essere riconosciuta e apprezzata come dieta sostenibile - nell'Area Mediterranea - sebbene la sua adozione sia in diminuzione. Nel 2008, il Rapporto della Conferenza Regionale della FAO per l'Europa conteneva importanti affermazioni sulle diete sostenibili, per esempio "l'obiettivo dell'aumento della produzione di cibo a livello globale, comprendente biocarburanti, dovrebbe essere equilibrato rispetto al bisogno di proteggere la biodiversità, gli ecosistemi, i cibi e le pratiche agricole tradizionali". L'importanza della dieta Mediterranea per il resto del mondo non sta nella specificità dei cibi e delle sostanze nutritive da essa contemplati, ma nei metodi utilizzati per caratterizzarla ed analizzarla, e nella filosofia di sostenibilità che ne costituisce l'essenza. Questi stessi metodi possono essere utilizzati per caratterizzare le diete sostenibili in altri ecosistemi e sistemi alimentari, per identificare i nuovi paradigmi di riferimento necessari per affrontare le numerose sfide che l'umanità si trova davanti, con più di un miliardo di persone affamate in tutto il mondo.

3° INCONTRO
INTERNAZIONALE CIISCAM**LA DIETA MEDITERRANEA
COME PATRIMONIO CULTURALE INTANGIBILE**

L'anno 2007 ha visto il lancio di una proposta strategica nata dall'impegno nazionale, promossa dalla Fondazione Dieta Mediterranea, e guidata dai governi di Spagna, Italia, Grecia e Marocco, per proporre la candidatura della dieta Mediterranea all'iscrizione nell'elenco del Patrimonio Culturale Intangibile dell'UNESCO. Il 4 febbraio 2008, la proposta di candidatura all'UNESCO ha ricevuto il pieno appoggio della 7° Conferenza CIHEAM dei Ministri dell'agricoltura e della pesca del Mediterraneo, tenutasi a Saragozza.

La proposta strategica mirava ad identificare e proporre alcuni obiettivi ed azioni comuni al fine di creare e promuovere le competenze, le risorse e la volontà politica necessarie allo sviluppo di attività congiunte al fine di ridurre la rapida crescente erosione dello stile di vita alimentare Mediterraneo, aumentando congiuntamente la consapevolezza e la comprensione del pubblico in merito ai benefici salutistici, sociali e culturali della dieta Mediterranea.

Si è pensato di preservare ed arricchire la varietà delle culture alimentari Mediterranee, espresse dall'ampia diversità di alimenti della dieta Mediterranea, come risorsa finalizzata ad uno sviluppo sostenibile di tutta l'area Mediterranea.

La dieta Mediterranea è l'espressione di uno stile di vita Mediterraneo in continua evoluzione nel tempo. La dieta Mediterranea, come patrimonio culturale intangibile, viene trasmessa di generazione in generazione e viene costantemente rigenerata dalle comunità e dai gruppi in risposta ai cambiamenti ambientali e storici che li

coinvolgono. Essa conferisce un senso di identità e di continuità alle popolazioni del Mediterraneo. La dieta Mediterranea intesa come stile di vita complessivo rende visibile la nostra identità e varietà culturale, testimoniando direttamente la vitalità della cultura in cui è radicata.

La Grecia, l'Italia, il Marocco e la Spagna dovrebbero sviluppare una strategia congiunta per salvaguardare la dieta Mediterranea, intesa come un unico sistema culturale non frammentabile. Le misure derivanti da tale strategia dovrebbero essere dotate di una propria coerenza interna ed esterna ed essere provviste di una solida base scientifica, costituendo un canale di dialogo aperto permanente, tra settoriale ed interculturale, attraverso il quale poter condividere reciprocamente i benefici della dieta Mediterranea, sia nei Paesi industrializzati che in quelli in via di sviluppo. In particolare, è fondamentale il dialogo tra popolazioni Mediterranee del Nord e del Sud al fine di promuovere la comprensione comune e migliorare la percezione reciproca, necessaria alla valorizzazione degli impegni tra nazioni per salvaguardare questo patrimonio culturale alimentare comune. È importante che la collaborazione interculturale e interdisciplinare venga intensificata al fine di sviluppare strategie alternative, come soluzioni qualitative dei problemi, imparando congiuntamente a pensare con altre categorie culturali.

Il concetto di "dieta Mediterranea" deve essere compreso al di là della sua valenza di dieta sana come un sistema culturale sostenibile

LA NECESSITÀ STRATEGICA DI PRESERVARE LA VARIETÀ DELLE CULTURE ALIMENTARI MEDITERRANEE COME IMPORTANTE RISORSA SOSTENIBILE PER TUTTI I MEDITERRANEI

La dieta Mediterranea è una importante risorsa, non ancora pienamente riconosciuta e valorizzata nel contesto del Partenariato Euro Mediterraneo, per il raggiungimento di un effettivo sviluppo sostenibile dell'area Mediterranea.

Attualmente, nella nuova cornice dell'Unione per il Mediterraneo, ed in particolare nel 2010 con la copresidenza della Spagna, la dieta Mediterranea dovrebbe ricevere un maggiore sostegno tramite una maggiore attenzione ai rapporti di Valutazione di Impatto Sostenibile dell'Area di libero scambio Euro Mediterranea, nei quale è previsto un declino del modello alimentare della dieta Mediterranea. Il rapporto sulla Strategia Mediterranea per uno Sviluppo Sostenibile, pubblicato nel 2005 dal Programma Ambientale delle Nazioni Unite, riporta: I modelli agricoli e rurali Mediterranei, che sono all'origine dell'identità Mediterranea, sono sempre più minacciati dalla predominanza di sistemi di consumo di importazione. Questa tendenza è evidente in particolar modo nel declino della dieta Mediterranea, malgrado i suoi effetti positivi sulla salute siano noti. Lo scenario che si prospetta considerando gli impatti previsti derivanti dalla liberalizzazione del mercato, dai cambiamenti climatici e dalla mancanza di politiche agricole efficaci offre un quadro tutt'altro che confortante di alcuni Paesi del Mediterraneo meridionale e orientale, con possibili gravi squilibri a livello regionale, serio degrado ambientale e instabilità sociale persistente e accresciuta... Creare un ambiente regionale favorevole che aiuti i Paesi a sviluppare politiche e procedure efficaci per l'etichettatura e la certifica-

zione di qualità dei prodotti alimentari mediterranei e volti a promuovere la dieta Mediterranea.

Nella 26° Conferenza Regionale della FAO per l'Europa, tenutasi nel 2008, a Innsbruck, all'interno della discussione sulla "promozione dei prodotti e degli alimenti agricoli regionali tradizionali: un passo avanti verso lo sviluppo agricolo sostenibile", si afferma che "molte delegazioni hanno sottolineato che la Dieta Mediterranea è ricca in biodiversità ed è nutrizionalmente sana. La promozione della Dieta Mediterranea potrebbe giocare un ruolo positivo nello sviluppo sostenibile dell'agricoltura nell'area del Mediterraneo".

Al fine di promuovere le culture alimentari Mediterranee, si dovrebbe sviluppare una rete di attività congiunte nell'area del Mediterraneo, finalizzate a stimolare lo sviluppo di progetti tecnologici innovativi unitari e programmi di ricerca su base comune, con la partecipazione dei produttori agro alimentari locali, al fine di migliorare l'applicazione diversificata delle colture locali e dei diversi alimenti Mediterranei, promuovendo la formazione di competenze locali. E' necessaria altresì un'azione comune, da espletarsi tramite iniziative di comunicazione ed educazione, per istruire e orientare il consumatore nella direzione di un'abitudine al consumo di cibi diversificati e stimolare una maggiore assunzione di frutta fresca e verdura e una maggiore attività fisica. Si dovrebbero anche istituire misure di protezione per affrontare il crescente sfruttamento a livello commerciale e speculativo del marchio "Dieta Mediterranea", associato ad azioni di marketing delle piramidi della Dieta Mediterranea, provviste di copyright USA.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA
"LA SAPIENZA"

29 SETTEMBRE - 1 OTTOBRE 2005



2005 ANNO DEL MEDITERRANEO



CON IL PATROCINIO DELLA
RAPPRESENTANZA IN ITALIA
DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Celebrazioni Ufficiali Italiane per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2005
"AGRICOLTURA E DIALOGO FRA CULTURE"

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

Nel 2005, alla Sapienza Università di Roma, in occasione del 3° Forum Euro-Mediterraneo sulle Culture Alimentari, fu emesso l'Appello Aperto di Roma per un'Azione Comune sul Cibo nel Mediterraneo. Nell'Appello veniva riconosciuto 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; veniva riconosciuto pienamente il diritto di ognuno a nutrirsi secondo le proprie convinzioni; veniva riconosciuto 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; veniva raccomandata una definizione comune della tradizionale Dieta Mediterranea come priorità in una prospettiva e una strategia comune a tutti i Paesi Mediterranei; inoltre si raccomandava di tenere in grande considerazione il dato che i giovani, nel Sud e nell'Est del Mediterraneo, costituiscono la stragrande maggioranza della popolazione. Tra le altre raccomandazioni, i seguenti punti furono sottolineati:

- 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;
- Riconoscere pienamente il "cibo" quale mezzo per conoscere la diversità e trasmettere la conoscenza dell'altro;
- Riconoscere pienamente il diritto di ognuno a nutrirsi secondo le proprie convinzioni;
- 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;

- 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;
- 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;
- 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.
- Considerare che lo scenario globale in cui è collocata la complessa realtà del Mediterraneo, con i suoi problemi di interdipendenza, richiede la riformulazione di un pensiero trans-settoriale capace di esprimere nuovi paradigmi di sviluppo per il Mediterraneo;

3° INCONTRO
INTERNAZIONALE CIISCAM



LA NECESSITÀ DI UN CONSENSO SU UNA COMUNE STRATEGIA PER LA DIETA MEDITERRANEA

È urgente raggiungere un consenso con la comunità scientifica Mediterranea di riferimento per agire sinergicamente nell'evidenziare il valore strategico della candidatura della dieta Mediterranea nella Lista appresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO.

Vi è la necessità di una revisione della piramide della dieta Mediterranea, senza alcun copyright, considerandolo come uno strumento per veicolare le raccomandazioni al pubblico generale ed incorporando la migliore letteratura scientifica disponibile, che mettano in risalto le caratteristiche tradizionali di base della Dieta Mediterranea (es: la necessità di raccomandare un ridotto contenuto apporto energetico o di densità energetica per adeguarsi al moderno stile di vita con ridotta attività fisica, definire l'apporto ottimale di alcol/vino, considerando sia i disturbi cardiovascolari (CVD) sia il tumore (ovviamente non la stessa cosa).

C'è anche bisogno di impegnarsi per partire da particolari situazioni e proporre una piramide adatta a più contesti possibili (specialmente considerando i Paesi in via di sviluppo in cui ogni cibo chiave Mediterraneo non è necessariamente disponibile e/o accessibile a causa dei prezzi o di restrizioni religiose e culturali.

Indagini hanno dimostrato il drammatico aumento di sovrappeso e obesità nel sud Europa, più alto di quello del nord Europa, soprattutto tra le fasce di popolazione con un basso livello socio-economico. Così, la sfida maggiore per la salute pubblica consiste nel promuovere lo stile di

vita della dieta Mediterranea nelle diverse popolazioni e nel fissare punti saldi per la sua implementazione.

Perciò, è urgente discostarsi dalla attuale percezione della dieta Mediterranea, come solo modello di dieta salutare, che sta diventando sempre più caro, per ritornare verso uno stile di vita mediterraneo sostenibile, fondato su una varietà di prodotti locali e stagionali. Una strategia volta a preservare la Dieta Mediterranea dovrebbe basarsi su efficaci iniziative di educazione, prese di coscienza e costruzione di capacità per realizzare progetti di formazione nella gestione del patrimonio culturale immateriale, al fine di tutelare effettivamente e promuovere la trasmissione dell'eredità della dieta Mediterranea durante il presente difficile momento, e verso il futuro.

Oggi, la dieta Mediterranea dovrebbe essere studiata e riconosciuta come modello di dieta sostenibile per essere usata anche in altri sistemi alimentari culturali nel mondo per garantire la sicurezza alimentare e il benessere nutrizionale, così come raccomandato dalla Conferenza Internazionale sulla Nutrizione, che ha avuto luogo alla FAO, Roma, nel 1992.

Nel contesto contemporaneo, le arti e le tradizioni culturali viventi dovrebbero svolgere un ruolo speciale, come problema a risoluzione qualitativa, nell'indirizzare le fasce giovani della popolazione, la maggioranza (della popolazione) nei Paesi del Sud-orientali del Mediterraneo, verso il modello alimentare salutare rappresentato dalla dieta Mediterranea.

Ciiscam
 Centro Interuniversitario
 Internazionale di Studi sulle Culture
 Alimentari Mediterranee



Dipartimento di Ecologia e Sviluppo
 Economico Sostenibile

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

3° INCONTRO
 INTERNAZIONALE CIISCAM

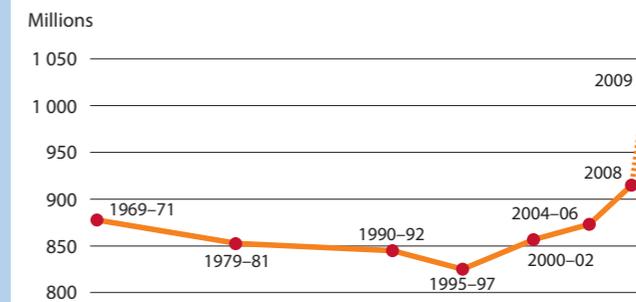
GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 2009

Conseguire la sicurezza alimentare in tempi di crisi

In tempi in cui la crisi economica globale domina la scena, il mondo deve ricordare che non tutti lavorano in uffici o fabbriche. La crisi sta insidiando le piccole aziende agricole e le aree rurali del mondo, dove vive e lavora il 70 per cento delle persone che soffrono la fame.

Con un aumento stimato di altri 105 milioni nel 2009, vi sono oggi ben 1,02 miliardi di persone malnutrite al mondo. Questo significa che quasi un sesto dell'intera popolazione mondiale soffre la fame. Servono sia investimenti pubblici che privati: più specificamente, servono investimenti pubblici mirati, destinati a incoraggiare e facilitare gli investimenti privati, specialmente degli stessi agricoltori.

Learning from the past: number of undernourished in the world, 1969-71 to 2009



FAO. 2009. The State of Food Insecurity in the World 2009. Rome. Figure 5, p. 11.

In occasione della Settimana mondiale dell'alimentazione e della Giornata mondiale dell'alimentazione 2009, riflettiamo su questi numeri e sugli esseri umani che soffrono dietro tali numeri. Crisi o non crisi, disponiamo delle competenze per fare qualcosa contro la fame. Siamo anche perfettamente capaci di trovare il denaro per risolvere i problemi che consideriamo importanti. Lavoriamo insieme per far sì che la fame sia riconosciuta come un problema capitale, e per risolverlo. Il Vertice mondiale sulla sicurezza alimentare proposto dalla FAO per novembre 2009 potrebbe essere fondamentale per sradicare la fame nel mondo.

FAO 2009



DIVERSITY FOR LIFE UNA CAMPAGNA GLOBALE PER LA BIODIVERSITÀ AGRARIA

In collaborazione con numerosi partner, Bioversity International sta promuovendo una campagna pluriennale di comunicazione globale, che avrà il suo apice con l'appuntamento del 2010, l'Anno Internazionale della Biodiversità. L'obiettivo di Diversity for Life è esortare le persone a usare la biodiversità agraria per elevare la qualità dell'alimentazione, garantire il giusto sostentamento e salvaguardare la salute del pianeta. I destinatari della campagna sono i policymaker, le scuole e i mezzi di comunicazione.

I motivi che hanno portato alla nascita della campagna Diversity for Life sono numerosi. Mai come oggi la biodiversità agraria è minacciata. I dati delle ricerche condotte da Bioversity International rivelano che, entro il 2055, molte colture fondamentali come grano, avena e segale perderanno terra preziosa per la loro coltivazione a causa dei cambiamenti climatici. Questo fenomeno sarà avvertito maggiormente in regioni già deboli, come l'Africa sub-sahariana e i Caraibi. Inoltre, la corsa alla produzione di biocombustibili ha ridotto la disponibilità di terre da coltivare, contribuendo all'aumento attuale del prezzo delle derrate alimentari. In realtà, ciò che è a rischio è proprio la biodiversità agraria, ovvero l'unico strumento capace di arginare il dilagare della povertà e garantire la sicurezza alimentare. Le Nazioni Unite hanno dichiarato il 2010 Anno Internazionale della Biodiversità, una straordinaria opportunità per promuovere l'importanza e il valore della biodiversità agraria. In un momento così difficile per l'umanità, dobbiamo assicurare che questa risorsa - così importante per il benessere fisico ed economico dell'uomo - riceva l'attenzione che merita prima, duran-

te e dopo l'Anno Internazionale della Biodiversità. In tutto il mondo, gli uffici di Diversity for Life coordineranno le attività che si svolgeranno nel 2010 e negli anni successivi. Tra le attività ci saranno tavole rotonde per i policymaker, visite sul campo per giornalisti, produzione di materiali didattici per le scuole, programmi radiofonici e televisivi, mostre e fiere. Le attività che si svolgeranno nei singoli paesi saranno legate a quelle a livello globale - tra cui importanti forum internazionali come la Conferenza delle Parti alla Convenzione sulla Diversità Biologica - consentendo così di portare avanti una campagna davvero globale, attraverso la condivisione dei messaggi, dei meccanismi e delle lezioni imparate.

Il Segretariato della Convenzione sulla Diversità Biologica ha appoggiato caldamente la campagna Diversity for Life, considerandola come un fondamentale contributo al raggiungimento degli obiettivi dell'Anno Internazionale della Biodiversità. Il 2010 è certamente un momento fondamentale per la campagna Diversity for Life ma non ne costituisce l'obiettivo finale. Sono molte le sfide che l'agricoltura e l'alimentazione dovranno affrontare nel prossimo futuro: dovranno continuare gli sforzi per promuovere la biodiversità agraria come risorsa per fare fronte a queste sfide. La creazione di collaborazioni con diversi partner e attori consentirà alla campagna di progredire e continuare anche dopo la conclusione dell'Anno Internazionale della Biodiversità.

<http://www.diversityforlife.org/>



L'Arca del Well Being, www.plexusforum.net, è un padiglione espositivo itinerante a cura della Plexus International Forum onlus. Lo scopo è di richiamare una maggiore attenzione sulla crescente erosione del patrimonio culturale e naturale dell'umanità. La Casa degli Schiavi di Goree in Senegal, dichiarata patrimonio dell'umanità dell'UNESCO, è stata scelta come simbolo delle molteplici forme di erosione in crescita nel pianeta. Il viaggio del padiglione espositivo è iniziato negli anni novanta con

una serie di conferenze internazionali sul well being e la riconciliazione organizzate dall'Università di Cagliari. Nel 1996, in occasione del Vertice Mondiale dell'Alimentazione, l'Arca del Well Being è stata presentata a Roma, al Palazzo dell'Esposizioni, nell'ambito dell'evento speciale "Dal Welfare al Well Being: Mangiando Arte, Cogliamo il Meglio del Nostro Cibo, Cibo per Tutti", organizzato in collaborazione con la FAO Food and Nutrition Division. Dal 2005, con il lancio dell'Appello Aperto di Roma per un'Azione Comune sul Cibo nel Mediterraneo, l'Arca del Well Being è divenuta un'iniziativa permanente nell'ambito delle conferenze internazionali del CIISCAM.

50° Anniversario
della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani
**1998 APPELLO APERTO PER DIRITTI UMANI
E BENESSERE NUTRIZIONALE PER TUTTI**

Carloforte, Sardegna

La Comunità Internazionale ha più volte richiamato urgentemente l'attenzione:

"La fame e la malnutrizione sono inaccettabili in un mondo che possiede sia la conoscenza che le risorse necessarie per porre fine a questa catastrofe umana" e consideriamo inammissibile che oltre 800 milioni di persone nel mondo non abbiano cibo a sufficienza per soddisfare i loro bisogni nutrizionali."

Come gruppo di individui preoccupati e consapevoli, mandiamo questo Appello Aperto a tutti quanti gli altri che desiderano unirsi su questi impegni e responsabilità. Quando diventeremo responsabili nel rifiutare di accettare l'inaccettabile e di non tollerare l'intollerabile, potremo creare una differenza enorme nella vita dei poveri e dei malnutriti di tutto il mondo.

60° Anniversario
della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani
**2008 APPELLO DALLA PORTA DEL NON
RITORNO PER LA SALVAGUARDIA DEL
PATRIMONIO CULTURALE E NATURALE
DELL'UMANITÀ**

Casa degli Schiavi, Gorée, Dakar

Riuniti il 12 maggio 2008 a Gorée, Dakar, Senegal, per l'ottavo atto della rassegna «Erosioni e Rinascita», dedicata all'erosione marina della Casa degli Schiavi, come simbolo di tutte le forme di erosione in crescita nel mondo, lanciamo un appello pubblico per la salvaguardia del Patrimonio Culturale e Naturale dell'Umanità. Questo appello è rivolto in particolare all'UNESCO, alla FAO, a Bioversity International, alla Banca Mondiale e all'Alto Commissariato per i Diritti Umani delle Nazioni Unite. Sottolineiamo, inoltre, la necessità di un piano specifico per la salvaguardia della Porta del Non Ritorno della Casa degli Schiavi.



SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
CELEBRAZIONI UFFICIALI ITALIANE
GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

2° INCONTRO INTERNAZIONALE CIISCAM

NUOVE STRATEGIE NEL MEDITERRANEO
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

EROSIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE ALIMENTARE NEL MEDITERRANEO ED AZIONI PER LA SUA SALVAGUARDIA

27-28 ottobre 2008

Inaugurazione Casa della Cultura "Ettore Capiabbi"
Via San Francesco 4
Piscopio-Vibo Valentia

Segreteria Organizzativa & Media Partner



Via San Vittore 7- 20123 Milano - Tel. 02 45495838
mediterraneandiet@sprim.com

In collaborazione con EuroPass

Con la sponsorizzazione:



Bayer CropScience