

Pioppi, 21-25 giugno 2006

FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA

Premessa

La divulgazione della corretta alimentazione e degli stili di vita salutari è divenuta negli ultimi decenni istanza prioritaria delle principali agenzie socio sanitarie internazionali (OMS, FAO, UE etc.) nonché dei governi nazionali.

Il modello alimentare che incarna i precetti salutistici più ampiamente condivisi è la cosiddetta Dieta Mediterranea o *Mediterranean diet*, come per primo la definì Ancel Keys nel suo best seller "Eat well and stay well, The mediterranean way".

Non è un semplice regime alimentare, ma uno stile di vita complessivo, **un buon vivere** che lo stesso prof. Ancel Keys ha sperimentato soggiornando per lunghi periodi nella sua amata casa di Pioppi. Ciò ha indubbiamente favorito la longevità del ricercatore e della sua compagna di vita e di studi, Margaret Haney, ed anche degli illustri colleghi che con lui condivisero questa scelta, proponendo al mondo una plateale, ulteriore dimostrazione della fondatezza dei loro studi.

Qui a Pioppi gli è stato dedicato un Museo, e da Pioppi si lancia l'idea di un Festival per celebrare e promuovere la Dieta Mediterranea, e con essa il territorio che ne esprime eccellenze culturali, ambientali e produttive dichiarando la vocazione di comprendere l'intero mezzogiorno in una corale rivendicazione di appartenenza ad una millenaria tradizione che ha sacralizzato la triade alimentare mediterranea dell'ulivo, della vite e del frumento.

- *Il Festival si propone di promuovere il **recupero** e la **rivitalizzazione** di tradizioni virtuose, profondamente legate alla cultura locale, e che esprimono eccellenti modelli di qualità della vita.*
- *Altro obiettivo è quello di **aggiornare**, alla luce della modernità, il significato e le coordinate storiche, geografiche e scientifiche della Dieta Mediterranea.*
- *Ulteriore finalità della manifestazione è quella di **analizzare i fenomeni mediatici moderni** evidenziando le ricadute negative e studiando le **opportunità divulgative ed insieme promozionali della Dieta Mediterranea e dei territori più vocati.***

Questa prima edizione si offre anche come **forum** e tavolo di concertazione per territori, attori economici ed istituzioni al fine di elaborare strategie di sviluppo che guardino alla Dieta Mediterranea come straordinario ed efficace strumento di marketing territoriale in aggiunta alla mission prioritaria della divulgazione salutistica.

FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA

Pioppi, 21-25 giugno 2006

PROGRAMMA

- 21-25 giugno - Attività permanenti:

-Mercatino del Biologico (in collaborazione con Regione, Provincia, Osservatorio e AIAB)

-Mercatino dell'artigianato (in collaborazione con ERSVA)

-Bio Spiagge (in collaborazione con il Bio-distretto Elea/Velia, Fondazione Alario)

-Visite guidate al Museo Vivo del Mare ed al Museo Vivente della Dieta Mediterranea A. Keys

-Corso di cucina tradizionale cilentana (**1 menù settimanali** della tradizione Meridionale)

-Riconoscere la Qualità: (laboratori di degustazione aperti al pubblico) -L'olio extra vergine di oliva (panel test)
-La degustazione dei vini

-Mostra delle bio-diversità del Parco Nazionale del Cilento (Museo Vivente della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni, Sassano)

-Mostra delle Erbe di San Giovanni a cura del dott. Nicola Di Novella (Mostra-conferenza)

- **Mercoledì 21 giugno**

- Conferenza stampa di presentazione del progetto Mela Mangio a Scuola.
Interverranno: L'assessore alle Politiche Agricole della Provincia di Salerno Corrado Martinangelo,
Il coordinatore dell'Osservatorio Provinciale sulle Bio-Eccellenze Mediterranee Salvatore Basile L'assessore alla Cultura del Comune di Eboli Damiano Capaccio I presidi del Liceo Classico "Perito", dell'Istituto Agrario "Fortunato" e della Scuola Media "Ripa",
Il responsabile del Museo della Dieta Mediterranea Carmine Battipede
- Cerimonia di apertura del Festival Saluto delle autorità

Oi Dialogoi -*conversazioni pomeridiane alla ricerca di coordinate per la Dieta Mediterranea*

-Il libro bianco sulle proprietà salutari del pomodoro presentato a Parigi a cura del prof. Rocco De Prisco, Ricercatore CNR

NOTTE BIANCA PER IL SOLSTIZIO D'ESTATE

Saluto all'estate con danze e musica della tradizione.

- **Giovedì 22 giugno**

Oi Dialogoi -*conversazioni pomeridiane alla ricerca di coordinate per la Dieta Mediterranea*

-L'olio extravergine di oliva, elisir di lunga vita?

A cura del prof. Maurizio BATTINO, Institute of Biochemistry Faculty of Medicine Università Politecnica delle Marche

-L'olio da leggere, presentazione "Guida completa all'olio d'oliva della Campania"

di Diletta De Sio e Francesco Aiello Edizioni dell'Ippogrifo con Eugenio Luigi Iorio, medico nutrizionista Diletta De Sio, giornalista Vito Puglia, segreteria nazionale Slow Food, coordina Paola Desiderio, giornalista

- **Venerdì 23 giugno**

Oi Dialogoi -*conversazioni pomeridiane alla ricerca di coordinate per la Dieta Mediterranea*

-L'agricoltura Biologica e la biodiversità, opportunità per la salute e lo sviluppo

A cura del dott. Salvatore Basile (Ass. Italiana Agricoltura Biologica – AIAB)

E del dott. Nicola Di Novella, (Museo Vivente della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni, Sassano)

-Parmenide e Pitagora e le scuole mediche di Elea e Crotone. Alle radici del mito.

a cura dei proff. La Gloria e Attianese

-Incontro Istituzionale: "Il partenariato della Magna Graecia, Parmenide e Pitagora" Il

Presidente della Provincia di Crotone incontra la Provincia di Salerno per studiare una ipotesi di strategia comune di promozione delle aree archeologiche della Magna Graecia e delle produzioni agro alimentari afferenti alla c.d. Dieta Mediterranea.

- **Sabato 24 giugno**

Oi Dialogoi *-conversazioni pomeridiane alla ricerca di coordinate per la Dieta Mediterranea*

- Il turismo rurale risorsa della Dieta Mediterranea presentazione della Guida agli agriturismi della Campania, Edizioni dell'Ippogrifo. Con Maristella Di Martino, giornalista Carlo Sacchi, produttore di olio e titolare dell'agriturismo San Carlo, Francesco Cucco, operatore del settore e titolare di Boccaccio, Domenico Corrente, Comunità Montana Alento Montestella, Coordina Antonella Petitti, giornalista

-Il vino, bevanda mediterranea? Riflessioni sullo status della vitienologia campana a cura del prof. Giampiero Scaglione Uni NA

-Dieta Mediterranea, latest studies

A cura dei proff. Dario Giuliano, Katherine Esposito, coordina Antonio Vacca, medico nutrizionista giornalista e saggista

Ore 21,00

“La notte di San Giovanni” riti e tradizioni della notte delle streghe, le erbe, la rugiada, l’acqua ed il fuoco.

- **Domenica 25 giugno**

Ore 10,30

Oi Dialogoi *conversazioni alla ricerca di coordinate per la Dieta Mediterranea*

-Presentazione dello studio internazionale HBSC (Health Behaviour in School-aged Children) *vedi scheda

A cura del Prof. Franco Cavallo, Dipartimento di Sanità Pubblica Università di Torino

-Dibattito: Il ruolo dei media nelle abitudini alimentari delle società del terzo millennio

Ore 21

Premio Giornalistico / Journalistic Price

“Le chiavi di Ancel”

Le chiavi d’oro del Parco Nazionale del Cilento (ideale e storica culla della Dieta Mediterranea), sede prescelta di studi e lunghi soggiorni dal pioniere della ricerca nutrizionistica mondiale, il prof. Ancel Keys, saranno annualmente assegnate ai **grandi divulgatori dei corretti stili di vita**.

L’edizione 2006 costituisce l’anno zero di una manifestazione che dal 2007 si proporrà come Premio Internazionale.

Le chiavi d’oro saranno consegnate in questa anteprima di presentazione dalla figlia del prof. Keys, Carrie Keys D’Andrea

Il primo premio sarà assegnato

-**Alla LILT**, Lega Italiana per la lotta ai tumori, che sarà presente con il presidente nazionale prof. Francesco Schittulli e con il Direttore generale Dott. Silvio Arcidiacono

-**A Margareth Keys – Haney** ricercatrice e coautrice col marito Ancel di “Eat well and stay well”

Saranno inoltre premiati i giornalisti:

Luciano Onder “RAI 2”

Michele Mirabella “RAI 3”

Arturo Cocchi curatore dell’inserito “Salute di Repubblica”

Margherita De Bach redattrice del “Corriere della Sera”

Pino Aprile direttore del settimanale “Gente”

Franca Zambonini vicedirettore di “Famiglia Cristiana”

Luciano Pignataro redattore de “Il Mattino” di Napoli

Al prof. Dario Giuliano (UNINA) sarà assegnato un ulteriore riconoscimento per la divulgazione scientifico-letteraria.

Lo studio HBSC

Lo studio **HBSC** (Health Behaviour in School-aged Children - Comportamenti collegati alla salute in ragazzi di età scolare), è uno studio multicentrico internazionale svolto in collaborazione con l'Ufficio Regionale dell'**Organizzazione Mondiale della Sanità** per l'Europa.

Nel 1982, è stato promosso da Inghilterra, Finlandia e Norvegia e oggi conta 41 paesi partecipanti. La ricerca vuole aumentare la comprensione sui fattori e sui processi che possono influire sulla salute degli adolescenti.

Le fasi di Data Collection si svolgono ogni quattro anni sulla base di un protocollo multidisciplinare comune sviluppato ed aggiornato dal gruppo di ricerca internazionale con la partecipazione di ricercatori da ognuno degli stati membri.

L'ultima indagine, la sesta serie, è stata condotta nell'anno scolastico 2001/02.

Obiettivi dello studio

L'obiettivo principale è quello di aumentare la comprensione sulla salute e sul benessere degli adolescenti e di utilizzarne i risultati per orientare le pratiche di promozione di salute e le politiche rivolte ai giovani sia a livello nazionali che internazionale.

La ricerca sulla salute di bambini e adolescenti e sui fattori che la influenzano è essenziale per lo sviluppo di attività di educazione sanitaria efficaci e può contribuire alla promozione ed attuazione di politiche sociali che indirizzino verso l'adozione di comportamenti positivi.

La salute deve però essere considerata nella sua accezione più ampia come benessere fisico, sociale ed emozionale, come risorsa per la vita. Per queste ragioni la ricerca deve considerare sia le dimensioni positive della salute, come la scuola la famiglia e i pari così come eventuali comportamenti o fattori di rischio conosciuti.