

La **Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO** è un modo di vivere che promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una comunità e ha dato luogo a un notevole corpus culturale di conoscenze, racconti e leggende. La Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività rurali tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo.

È con queste motivazioni che, il 16 novembre 2010, la Dieta mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Un patrimonio che riunisce le abitudini alimentari dei popoli del bacino del Mar Mediterraneo (Italia, Spagna, Grecia, Marocco, Portogallo, Croazia e Cipro), consolidate nel corso dei secoli e rimaste pressoché immutate fino ad oggi, e che riguarda la cultura di vita, le pratiche sociali, le tradizioni agricole, le modalità di preparazione, consumo e condivisione del cibo. La Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO è, come suggerisce l'etimologia della parola (dal greco *diata*), uno stile di vita, elemento relazionale e culturale che rafforza il senso di appartenenza e di condivisione tra i popoli che vivono nel Mediterraneo.

Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza

Viale Regina Elena 295
00161 Roma
Tel. 06.69940442 – 06.69924142

www.unitelmasapienza.it

Contribuisci a salvaguardare la Dieta mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Vai sul sito www.dietamedunesco.it, sottoscrivi la Carta dei Valori della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO ed entra nel network italiano delle comunità della Dieta mediterranea. Hanno già aderito:

- Comune di Pollica, comunità emblematica della Dieta mediterranea;
- Centro internazionale degli studi sulla Dieta mediterranea "Angelo Vassallo";
- Associazione Nazionale delle Città dell'Olio;
- Cluster Bio-mediterraneo;
- CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche;
- Comune di Pantelleria;
- Ecomuseo della Dieta Mediterranea di Pioppi;
- Fondazione Internazionale della Dieta Mediterranea;
- Forum delle Culture Alimentari Mediterranee;
- Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari;
- Legambiente;
- MedEatResearch – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea.



MEDDIET
IL PORTALE DELLA DIETA MEDITERRANEA



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Con il Patrocinio di

MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

www.dietamedunesco.it

Il progetto “MEDDIET—Il portale della Dieta mediterranea”, ideato e realizzato dall’Università degli Studi di Roma UNITELMA SAPIENZA è volto a mettere a sistema il riconoscimento UNESCO ottenuto dalla Dieta mediterranea nel 2010 con l’inserimento nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale, in coerenza con gli obiettivi di EXPO Milano 2015, e intende informare, comunicare e avviare azioni di sensibilizzazione sui seguenti temi:

- la sostenibilità alimentare, educando ad una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita;
- l’importanza della biodiversità e del rispetto dell’ambiente in quanto ecosistema dell’agricoltura;
- le capacità del dialogo interculturale di valorizzare conoscenze e “tradizioni alimentari” come elementi culturali e identitari.

Il progetto è realizzato con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Decreto ministeriale n. 93824 del 30 dicembre 2014.

Per maggiori informazioni consulta:
www.dietamedunesco.it

Il progetto “MEDDIET—Il portale della Dieta mediterranea” prevede due eventi pubblici di divulgazione:

PRESENTAZIONE DELLA CARTA DEI VALORI DELLA DIETA MEDITERRANEA

(EXPO Milano 2015, Padiglione dell’Unione Europea — 18 settembre 2015, h. 17,30)

Durante le celebrazioni della Giornata internazionale della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO ad EXPO sarà presentata la Carta dei Valori della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO per la salvaguardia e valorizzazione dell’elemento, prodotta dalla comunità emblematica della Dieta mediterranea (Pollica) e dal network delle Comunità italiane della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO. Le comunità che si sono impegnati dal 2010 a oggi nella valorizzazione dell’elemento Patrimonio UNESCO, insieme alla Comunità emblematica di Pollica-Cliento sottoscriveranno la Carta impegnandosi a promuovere i valori e i contenuti della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO.

CONVEGNO INTERNAZIONALE “AMBIENTE, ALIMENTAZIONE, ENERGIA”

(Roma, Firenze — 5/8 ottobre 2015)

In occasione del Convegno internazionale “Ambiente, energia, alimentazione. Modelli per lo sviluppo sostenibile”, che riunirà studiosi italiani, brasiliani, argentini, messicani e colombiani, per confrontarsi sui temi della sostenibilità ambientale e alimentare, il 5 ottobre, alle ore 15,00, presso la Camera dei Deputati si svolgerà l’atelier tematico “La tutela giuridica della diversità bioculturale. L’UNESCO e la Dieta mediterranea” in cui saranno presentati gli esiti del progetto MEDDIET. Per maggiori informazioni consulta www.unitelmasapienza.it.



Per saperne di più sulla Dieta mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO consulta il sito web www.dietamedunesco.it. Al suo interno potrai trovare:

- la Carta dei Valori della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO e il network delle comunità italiane;
- 20 lezioni virtuali e interattive, svolte da docenti ed esperti in materia UNESCO che ti introdurranno alla salvaguardia e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale, a comprendere il valore del riconoscimento UNESCO e a conoscere le attività poste in essere sia a livello nazionale sia a livello internazionale dagli Stati e dalle comunità della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO;
- il glossario internazionale della Dieta mediterranea, per approfondire le parole chiave più rilevanti;
- una ricca bibliografia internazionale per analizzare meglio la natura multidisciplinare dell’elemento;
- una selezione di news ed eventi per rimanere sempre aggiornato sulle iniziative relative alla Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO.

www.dietamedunesco.it è online in 5 lingue: italiano, inglese, francese, spagnolo, portoghese.