

MD.net – Dieta Mediterranea
“un Brand che unisce le Comunità”
Progetto di cooperazione territoriale europea

Evento di Lancio

Pollica – Castello Capano - 17 Settembre 2018

La Regione Campania - Lead Partner del progetto di cooperazione transnazionale Interreg-Med MD.net – in cooperazione con il partenariato internazionale e i partner associati - è lieta di invitarvi all'Evento di Lancio del progetto in Campania, che si terrà a Pollica nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano – Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea patrimonio UNESCO - il 17 settembre 2018.

Scopo del progetto è quello di consolidare una rete internazionale orientata ad utilizzare l'identità culturale della Dieta Mediterranea per promuovere azioni locali di coesione sociale e sviluppo sostenibile. La cooperazione transnazionale nella catena produttiva legata alla DM servirà principalmente a creare nuove imprese e stimolare creatività e innovazione nei mestieri e produzioni tradizionali, fornendo allo stesso tempo contributi e buone pratiche nel mantenimento dell'equilibrio ecologico.

Il partenariato realizzerà iniziative di *sharing economy* integrando i gruppi di lavoro locali di giovani imprenditori, enti pubblici, associazioni con attori della ricerca scientifica e del partenariato internazionale.

Questa prima giornata di lavori fornirà alla Regione Campania l'opportunità di far incontrare i partner internazionali con i partner associati e gli attori campani, presentare gli obiettivi, lo stato dell'arte e il lavoro da fare nel Cilento per i prossimi quattro anni del progetto.

ORDINE DEL GIORNO

Lingue dei lavori: Italiano/Inglese (Traduzione simultanea)

17/09/18	Castello Capano - Pollica - Cilento
9:00	Registrazione degli attori locali – Registrazione ai workshop
Sessione 1	Presentazione del progetto agli attori locali
10.00 – 10.30	Saluti istituzionali: Franco Alfieri (Capo della Segreteria del Presidente con delega all'Agricoltura, in rappresentanza della Regione Campania), Tommaso Pellegrino (Presidente del Parco Nazionale del Cilento), Stefano Pisani (Sindaco di Pollica)
10.30 -11.00	Introduzione – La Dieta Mediterranea come stile di vita e come opportunità di sviluppo dei territori - Presentazione del progetto Fortunata Caragliano (Direttore Generale DG Politiche Sociali e Socio Sanitarie della Regione Campania)
11.00 -12.00	Presentazione dei partner internazionali del progetto MD.net: University of Algarve (PT), Regional Development Agency of Split – Dalmatia County (HR), Region of Crete (GR), University of Mostar ((B&H), Mediterranean Diet Foundation (SP), Official Chamber of Commerce, Industry and Shipping of Seville (SP), Regione Emilia Romagna (IT), Institute for Comprehensive Development Solutions (SL), COPPEM (IT), Associations of Albanian Municipalities (AL), Prodeca – Region of Catalonia (SP) Troodos Dev. Company (CY) – Coordina Carmela Cotrone (Responsabile del progetto - Regione Campania)
12.00 – 12.10	Presentazione dei workshop: metodologia, scopi, temi
12.10 – 12.30	Coffee Break
Sessione 2	Dieta Mediterranea - Workshop paralleli
12.30 -14.00	Workshop 1 - Il Racconto della Dieta Mediterranea: riti, simboli, narrazione, modi del cibo e creatività – Coordina Michele Capasso (Fondazione Mediterraneo)
12.30 -14.00	Workshop 2 - Forme del Territorio: risorsa idrica, accessibilità, insediamenti, agricoltura e paesaggio – Coordina Domenico Nicoletti (Università di Salerno – Campus Med)

14.00-15.30	LIGHT LUNCH
Sessione 3	Dieta Mediterranea - Workshop paralleli
15.30 -17.00	Workshop 3 - Branding : promozione internazionale delle identità locali – Coordina Gianfranco Nappi (Fondazione IDIS-Città della scienza)
15.30 -17.00	Workshop 4 - I Prodotti della Dieta Mediterranea : fra tradizione, normativa ed innovazione – Coordina Antonio Limone (Direttore Generale Istituto Sperimentale Zooprofilattico Mezzogiorno)
17.00-17.20	Coffee Break
17.20-18.00	Sessione plenaria (presentazione dei risultati dei workshop a cura dei coordinatori)
18.00 -18.45	La Dieta Mediterranea, progetto culturale internazionale Incontro/confronto tra i partecipanti ai workshop - Per la Regione Campania: Eliana Liotta (giornalista e scrittrice), Aldo Di Russo (autore e produttore), Stefania Ruggeri (ricercatrice e nutrizionista del CREA) - Modera Enzo d'Errico , direttore del Corriere del Mezzogiorno
18.45 – 19.00	Conclusioni e proposte per future azioni locali, regionali e trans-nazionali - Franco Alfieri (Consigliere del Presidente con delega all'Agricoltura, in rappresentanza della Regione Campania)
19.00	Termine dei lavori
21.00	Cena buffet ad Acciaroli : cucinare e degustare i prodotti della Dieta Mediterranea

18/09/18	<i>Comitato di Pilotaggio MD.net</i>
9.00-14.00	Sessione 1 – Comunicazione: stato dell'arte e attività future
14.00-15.30	LUNCH
15.30 – 18.15	Sessione 2 – Scadenze progettuali e rendicontazione
18.15 - 18.30	Decisioni e chiusura dei lavori

STRUTTURA DEI WORKSHOP

Tutti i ws seguiranno il medesimo schema di lavoro:

1. Presentazione della metodologia di lavoro:
 - a. Coordinatore (rappresentante dei partner associati)
 - b. Ruolo dell'animatore: coinvolgimento degli attori locali
 - c. Rapporteur : sintesi dei lavori e rapporto in sessione plenaria
 - d. Ruolo dei partner del progetto MD.net: estrapolare corrispondenze, complementarità, elementi di identità comune
 - e. Ruolo degli attori locali (stakeholder): esprimere bisogni e opportunità percepite
 - f. Assistenza tecnica : verbalizzazione e sintesi, riprese video
2. Presentazione del tema specifico e dell'obiettivo nell'ambito del progetto – sottolineare la promozione di innovazione e creatività orientata alle imprese giovanili
3. Rilevamento dei fabbisogni, delle opportunità, delle buone pratiche
4. Proposte per i passi successivi – Living labs

TEMI DEI WORKSHOP

WORKSHOP 1 - il Racconto della Dieta Mediterranea: Riti, Simboli, Narrazione, Modi del cibo e creatività

Coordinatore: Michele Capasso – Fondazione Mediterraneo

Animatore: Fabrizio Mangoni – Università Federico II – Architetto urbanista esperto di DM

La dieta mediterranea è esempio di patrimonio culturale “vivo” e driver di coesione sociale.

Valorizzare gli elementi di narrazione della Dieta Mediterranea come stile di vita necessita, ancora, di molto lavoro creativo e di ricerca per rendere visibile e raccontabile il rapporto che passa tra le parole e le cose, tra le storie delle persone e i prodotti della terra, tra il dire e il fare, tra il gusto e le emozioni. Gli alimenti della Dieta Mediterranea hanno metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura praticate in determinati territori in maniera omogenea, secondo regole tradizionali e protratte nel tempo. Si tratta di produzioni talvolta di entità limitate, affidate alla tenacia di alcuni operatori, coltivatori diretti e imprenditori.

Il fattore tradizione conferisce tra l'altro alle produzioni diverse utili caratteristiche:

- storicità (origini delle comunità locali e loro stretto rapporto con l'ambiente e il territorio)
- familiarità (memoria e vocazioni delle proprie radici)
- riscoperta (ricerca della qualità, del gusto, del particolare)
- eccellenza per le peculiari caratteristiche organolettiche.

La valorizzazione, attraverso la narrazione, della Dieta Mediterranea - utilizzando tutti gli strumenti e le tecnologie disponibili - costituisce uno strumento indispensabile anche per le imprese per diffondere informazioni sulla sicurezza alimentare, sulle tecniche di produzione, sui sistemi di controllo e garanzia, sull'implementazione del turismo legato ai percorsi emozionali del cibo.

E' inoltre auspicabile pervenire ad una “filosofia universale” della Dieta Mediterranea in grado di sostenere l'utilizzo a km “0” dei prodotti della terra.

Una opportuna narrazione può valorizzare il ruolo del suolo nell'economia circolare, riferibile specialmente ai prodotti principali della Dieta Mediterranea e la diffusione delle metodologie dell'EFH (Environment, Food and Health) che punta a promuovere un invecchiamento in salute e la lotta all'obesità.

Esperti: Rossella Galletti – Università Suor Orsola Benincasa; Roula Papadopoulou – Region of Crete; Donatella Tramontano – Università Federico II e Gens ONG; Ferdinando Gandolfi – Regione Campania; Marco Dianti, Ombretta Sciandra – Provincia Autonoma di Trento; Elena Tsangaridi (Communication Officer of Troodos Dev.Company – Unesco Global Geopark)

Testimonianze, interventi dei partecipanti (max 5 minuti ognuno), discussione e sintesi con: cittadinanza, enti locali, associazioni di consumatori, istituti professionali, imprese, esperti, gastronomi, antropologi, storici della gastronomia e delle tradizioni locali, nutrizionisti.

WORKSHOP 2 - le Forme del Territorio: Risorsa Idrica, Accessibilità, Insediamenti Sostenibili, Agricoltura e Paesaggio

Coordinatore: Domenico Nicoletti – Campus Med Università di Salerno

Animatore: Valeria Pezza – Università Federico II

I caratteri distintivi del territorio influenzano gli stili di vita e i modelli nutrizionali.

Se esiste il tema della DM è perché esistono luoghi in cui l'uso e la trasformazione della terra e dei suoi prodotti si sono strutturato secondo modi di lavoro in grado di favorire un equilibrio positivo tra ambiente e modelli di vita.

Comprendere questi approcci, individuarne le caratteristiche, codificarne i tipi è fondamentale per la creazione di lavori sostenibili.

MD.net indaga gli elementi imprescindibili delle forme del territorio, tesi a salvaguardare e promuovere lo sviluppo della DM come pratica globale, per stimolare, caratterizzare, valorizzare e promuovere i Sistemi economici Locali. L'obiettivo principale è la creazione di network ecosostenibili, la destagionalizzazione e il miglioramento della qualità. Il turismo in salute è, tra gli altri, un focus per future opportunità economiche.

Il WS ragiona sui caratteri fisici delle aree della DM: geomorfologia (natura e forma del suolo, assetto delle acque), topografia (divisione e uso del suolo), tipi di proprietà (dimensione conforme), tipi di colture, tipi di abitazione, tipologie insediative (relazione città campagna, strutture archeologiche e monumentali, attrattori turistici); dinamiche demografiche e di uso del territorio: aree abbandonate e incolte, censimento dei proprietari, politiche di recupero.

Il workshop intende far emergere le caratteristiche dell'uso (sapiente) del territorio DM - il caso Cilento: dovranno identificarsi gli obiettivi primari e le proposte dei governi locali (compatibilità/difformità; efficaci/inefficaci) in relazione ai punti di osservazione precedentemente elencati; le pratiche di valorizzazione del territorio (riti religiosi, attività culturali consolidate, festival..); le buone pratiche: tradizioni, presenze cooperative per la manutenzione e difesa attiva del suolo (pulizia alvei, pulizia sentieri), promozione di attività culturali, sharing economy

Esperti: Anabela Romano – University of Algarve; George Skoulikaris – Region of Crete; Simonetta Volpe – Referente Regione Campania strategie aree interne Cilento interno; Stefania Capaldo - Federalberghi Terme altri Testimonianze e interventi dei partecipanti (max 5 minuti ognuno),

discussione e sintesi con: enti locali, associazioni culturali, rete scolastica, proloco, imprese, ordini professionali.

WORKSHOP 3 - Branding: Promozione Internazionale delle Identità Locali

Coordina: Gianfranco Nappi – Città della Scienza

Animatore: Pablo Morales – Camera di Commercio di Siviglia

In uno scenario nel quale i sistemi di coltivazione e produzione di cibo sono sempre più caratterizzati dalle grandi produzioni industriali, seriali e intensive, che creano squilibri in termini di sviluppo e di qualità alimentare, il patrimonio di capacità produttive posti in relazione con i sistemi ambientali e sociali dei territori riconducibili alla Dieta Mediterranea è una opportunità straordinaria in chiave di sviluppo.

In termini competitivi, Piccolo non è una maledizione se si nutrono grandi ambizioni.

C'è una domanda di qualità del cibo (nutrizionale, di gusto, di cultura) assolutamente crescente e destinata a crescere ancor di più.

C'è una domanda altrettanto crescente di curiosità e di conoscenza delle esperienze, dei territori e delle storie alla base delle eccellenze agroalimentari.

A queste due domande insieme, e in modo forte, può rispondere un "Piccolo" che sia capace, da un lato, di dar vita ad una rete locale integrata e dall'altro, contestualmente, a relazioni internazionali permanenti con i sistemi territoriali, simili pur nella ricchezza delle biodiversità, della Comunità del Progetto MD.net.

Possibili strumenti comuni di valorizzazione dei prodotti della Dieta Mediterranea:

Formulazione di disciplinari volontari per la riconoscibilità dei prodotti (alimentari ed artigianali) e dei servizi (ambientali, turistici, di ristorazione) riconducibili ai sistemi locali della Dieta Mediterranea;

Verifica della possibilità di implementazione di un marchio da proporre per il riconoscimento UE;

Impatto dell'aderenza alla dieta mediterranea sulla salute, evidenziando gli effetti positivi della filiera corta.

Esperti: Partner MD.net: Pablo Morales Camera di Commercio di Siviglia; Maura Mingozzi, Regione Emilia Romagna; Roula Papadopoulou – Region of Crete; Guido Iaccarino, Dipartimento di Medicina; Università di Salerno, Gemma Moliner Sanchez (Prodeca – Regione Catalonia); Eva Castro Roman (Prodeca– Regione Catalonia); Ana Lúcia Cruz (Università di Algarve); Elena Tsangaridi (Communication Officer of Troodos Dev.Company – Unesco Global Geopark)

Testimonianze, interventi dei partecipanti (max 5 minuti ognuno), discussione e sintesi con: associazioni di categoria, imprese della ristorazione e dell'accoglienza

WORKSHOP 4 - I Prodotti della Dieta Mediterranea fra Tradizione, Normativa ed Innovazione

Coordina: Antonio Limone – Direttore Generale Istituto Sperimentale Zooprofilattico Mezzogiorno

Animatore: Ferdinando Gandolfi – Regione Campania

Il problema fondamentale delle piccole produzioni caratterizzanti la Dieta Mediterranea riguarda l'osservanza dei criteri generali per la salvaguardia dell'igiene e sicurezza alimentare. L'art. 13 del Regolamento CE n. 852/2004 prevede la concessione di deroghe alle piccole imprese allo scopo di

agevolarne attività e utilizzazione di metodi tradizionali nelle fasi di produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti.

Le politiche strutturali dell'Unione Europea, inoltre, sostengono lo sviluppo, la competitività e sostenibilità delle imprese e dei territori rurali attraverso il cosiddetto sistema della conoscenza: formazione professionale, consulenza e promozione, diffusione e trasferimento delle innovazioni.

A supporto di queste strategie la Regione Campania propone un modello, l'AKIS (Agricultural Knowledge and Innovation System) basato su living labs (realizzati attraverso forum periodici, supportati da uno sportello informativo aperto ad imprese, consulenti, operatori della formazione, associazioni di categoria e dei consumatori) luoghi esperienziali in cui gli utenti "vivono" in uno spazio comune da cui nasce co-progettazione, innovazione, creatività e prendono vita servizi comuni (sharing economy) e prodotti del futuro.

Esperti: Anabela Romano – University of Algarve; George Skoulikaris – Region of Crete; Maddalena Illario, Regione Campania; Domenico Liotto – Referente Regione Campania Comitato Nazionale Interreg.Med; Concetta Menna – CREA Centro di Politiche e Bioeconomia; Luigi Barrea, AOU Federico II; Sara Diamare, ASL Napoli 1 Centro, esperti del partenariato, funzionari e di altri Enti di Ricerca partecipanti alla rete.

Partecipanti: imprese del settore agroalimentare, funzionari delle ASL e dell'Assessorato all'Agricoltura, Ordini Professionali