



MEDITERRANEA 2015 "CIBO DI LEGALITA" Il Patrimonio dell'Umanità tra alimentazione e ricerca

13-14-15 NOVEMBRE

FORUM NAZIONALE

c/o Manifattura delle Arti, PIAZZETTA P. P. PASOLINI 5 – BOLOGNA



Presupposti ed opportunità

La Dieta Mediterranea è stata dichiarata Patrimonio UNESCO il 16 novembre 2010 a Nairobi. Circa cinquant'anni prima Ancel Keys, biologo e nutrizionista americano, aveva coniato la locuzione dieta mediterranea a Pioppi, paese del Cilento facente capo al comune di Pollica-Acciaroli.

Il riconoscimento Unesco per la Dieta Mediterranea è stato possibile solo grazie all'impegno politico di Angelo Vassallo, Sindaco di Pollica fino al 2010, anno in cui è stato barbaramente ucciso per mano di attentatori ancora ignoti e in memoria del quale le comunità bolognesi e cilentane si sono strette in un gemellaggio istituzionale.

L'importante riconoscimento internazionale, felice coronamento di un iter iniziato quattro anni prima e ripreso con vigore nel 2009, consente di accreditare quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo come eccellenza mondiale.

Scopo dell'iniziativa è quello di sensibilizzare i cittadini tutti sul tema della sana e corretta alimentazione, per stimolare, coinvolgendo giovani e famiglie, una riflessione sul ruolo centrale della Dieta Mediterranea, per informare e diffondere, in un evento di tre giorni, l'insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni.

La rassegna concentrerà l'attenzione non solo sulla produzione agro-alimentare, ma anche sugli sprechi di cibo e sull'impatto che comportamenti irresponsabili o criminali generano sull'ambiente e sull'uomo.

Nell'arco dei 3 giorni verranno organizzate visite alle **Fattorie Didattiche** della città metropolitana, a cura della Regione Emilia-Romagna e all'**Istituto Ramazzini** con visita al castello Bentivoglio e nella settimana antecedente l'iniziativa, si svolgerà un progetto di educazione alimentare presso alcuni **istituti scolastici** superiori di Bologna.

I convegni danno accesso ai crediti previsti per assolvere l'obbligo della **formazione professionale** continua di **giornalisti, avvocati** ed **agronomi**. In particolare sono previsti 10 Crediti per gli iscritti al Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Bologna, 4 crediti per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti e 1 credito per ogni giornata per gli appartenenti all'Ordine dei Dottori

Venerdì 13 novembre

Ore 11,00 – Sala Auditorium – Apertura, Saluti Istituzionali

Sessione Plenaria - Dieta Mediterranea: un paradigma per il consumo sostenibile

Il tema di Expo 2015, "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", ha richiesto una discussione pubblica su come disegnare un'agenda incentrata sulla qualità di vita per le persone e modellata dal principio dell'eguale considerazione e rispetto per chiunque, ovunque. Siamo indotti ad adottare una nuova prospettiva che abbia come obiettivo quello di immaginare e implementare sistemi produttivi che siano al tempo stesso efficienti e giusti.

Apre i lavori Nadia Monti, Assessore Comune di Bologna, coordinatrice regionale "Avviso Pubblico"

Giovanni Puglisi, Presidente Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO

Ennio Maria Sodano, Prefetto Bologna

Simona Caselli, Assessore Agricoltura, Regione Emilia-Romagna

Tiziana Primori, amministratore delegato Eatalyworld

Fiorella Belpoggi, Direttrice Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni

sono invitati i Ministri dell'Agricoltura e dell'Ambiente

modera Antonio Farné, giornalista RAI, presidente Ordine dei Giornalisti

Ore 12,00 - Sala Auditorium - Lezione/spettacolo

"SostEdibile" - Lezione spettacolo sul consumo consapevole

Quando si parla di cibo, i comportamenti etici non si esauriscono nell'evitare gli sprechi, nello scegliere prodotti legati alla stagionalità e a un basso impatto ambientale, nel favorire il consumo di prodotti sostenibili, nel mangiare con la testa oltre che con la bocca. Quando si parla di cibo, un'attenzione particolare va posta a chi quel cibo lo ha prodotto. Durante la lezione, il prof. **Andrea Segrè** ha come alter ego **Tiziana Di Masi**, attrice che con i suoi spettacoli ha coniato la definizione di *teatro civile/gastronomico*: sarà lei il pretesto scenico per determinare il <u>coinvolgimento diretto degli studenti nelle degustazioni</u> (con interazione) che alternano comicità a momenti di profonda riflessione nel nostro rapporto con il cibo. <u>Con:</u> **Tiziana di Masi**, Attrice di teatro civile (Premio cultura contro le mafie 2014, Premio Carlo Alberto Dalla Chiesa 2014, Premio Impegno civile per le nuove resistenze 2015)

Andrea Segré, Direttore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Presidente CAAB

Nell'arco dell'evento presso Foyer e Cineteca

Degustazioni specialità e prodotti a cura di: Nuova Cooperazione organizzata (NCO), cooperativa Nuovo Cilento, Cooperativa Terre di Don Peppe Diana - Libera Terra.

Degustazione con tre tipi di pane Pane Q.C. (a qualità controllata), Pane mezzo sale, Pane di Kamut, a cura dell'**Associazione Panificatori Bologna.**

Laboratori sulle attività di recupero dei sottoprodotti e degli scarti alimentari

a cura di Slow Food Bologna, CAAB, Coop Adriatica/S-Cambiacibo

ORE 15,00- Sala Auditorium - Convegno

Alimentazione sostenibile: Conoscere, Modificare, Migliorare

Conoscere è premessa dell'agire, per modificare e migliorare la realtà. Dall'inizio della crisi economica l'Italia ha aumentato di oltre il venti per cento l'importazione di prodotti alimentari dall'estero. La maggior parte di questi sono prodotti di basso prezzo e bassa qualità, ma anche veri e propri surrogati ed equivalenti artificiali. In moltissimi di questi prodotti sono stati riscontrati dall'organismo di controllo europeo livelli preoccupanti, per tipo, quantità e frequenza, di residui chimici. Non sempre, questo tipo di informazione è davvero efficace nel prevenire consumi poco salutari. Perché lo sia, occorre che i consumatori sappiano come interpretarla. Ne parliamo con:

Fiorella Belpoggi, Direttrice Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni

Roberta Paltrinieri, Sociologa, sociologia dei processi culturali e comunicativi, Unibo

Rossella Muroni, Direttrice Generale Legambiente

Massimo Goldoni, Presidente Federunacoma

Paolo Carnemolla, Presidente Federbio

Raffaela Donati, Presidente Slow Food Emilia Romagna

modera **Duccio Caccioni**, Agronomo, giornalista

Ore 17,00 - Saletta seminari - Presentazione Libro

"La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita" (Il Mulino, 2014) autrice Elisabetta Moro.

Presentazione del libro scritto dall'antropologa Elisabetta Moro che ricostruisce la vera storia di questo antico stile di vita. Risalente alla Magna Grecia, scoperta dall'America, dichiarata dall'Unesco patrimonio immateriale dell'Umanità, la dieta mediterranea è più di un regime alimentare: in essa trovano espressione antiche tradizioni culturali e una lunga storia di convivialità.

Ne parlano con l'autrice:

Pier Luigi Petrillo, membro della Commissione nazionale per l'UNESCO e legal Advisor dell'UNESCO

Massimo Montanari, professore di Storia dell'Alimentazione Università di Bologna

Mario Ferrara, chef, Associazione CheftoChef

modera Helmut Failoni, giornalista Il Corriere di Bologna

Ore 20,00 – Cinema Lumière – Proiezione film

"Al di là del mare" Proiezione Cortometraggio di Luca Pagliari dedicato al Sindaco di Pollica Angelo Vassallo. Il documentario è stato realizzato nel 2011 tra Pollica ed Acciaroli. Nessuna musica, nessuna voce fuori campo, nessuna concessione al superfluo. Restano le parole dei figli, i pensieri dei pescatori, il rumore del vento, quello del mare. Il film documentario è stato ideato nel pieno rispetto di questi concetti. Non si tratta solo di ricordare la figura di Vassallo, ma di portare avanti la sua opera, il modello di sviluppo economico basato sulla sostenibilità che nel Cilento ha creato ricchezza e lavoro. Ambiente e sostenibilità erano dunque parole chiave nella sua attività politica.

Sabato 14 novembre

Ore 9,30 - Sala Auditorium - Dibattito Pubblico

Dieta Mediterranea vera e presunta: i danni della contraffazione alimentare

La Dieta si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati. A fronte di ciò è ampliamente documentato che nei nostri porti si scaricano milioni di tonnellate di prodotti ittici, olive e cereali esteri sempre più spesso inseriti nella Dieta Mediterranea in sostituzione dei nostri prodotti come se fossero equivalenti. Quali i danni provocati alle imprese? Ne discutono:

Vittorio Zambrin, Direttore Qualità, Innovazione, Sicurezza, Ambiente, Granarolo

Morena Fiorentini, Responsabile Area Internazionalizzazione, Unindustria Bologna

Gabriele Bordoni, Avvocato, Foro di Bologna

Lisa Bellocchi, Presidente ARGA – Associazione stampa agroalimentare

modera Mara Monti, giornalista de Il Sole 24 ore

Ore 10,30 - Sala Auditorium - Dibattito Pubblico

Dieta Mediterranea vera e presunta: come difenderla dalle frodi? Le risposte

Frodi alimentari, uso improprio e fraudolento dei marchi, collettivi e non, DOP, DOC, STG e IGP, messa in vendita di falsi prodotti in Internet, e contraffazione dei contenuti del singolo prodotto, quali gli strumenti giuridici e tecnici che legge e tecnologia ci mettono a disposizione per la lotta alla contraffazione del prodotto alimentare? Quali le attività che il N.A.S. dell'Arma dei Carabinieri pone in essere per la tutela del consumatore e per il contrasto delle frodi alimentari? Ne discutono:

Luciana Prete, Responsabile Igiene pubblica pianura dell'Ausl

Valentina Tepedino, responsabile Società Scientifica di medicina Veterinaria Preventiva per i prodotti ittici

Umberto Geri, Capitano Nas Carabinieri, Comando provinciale di Bologna

Luca Vassena, Tenente Colonello Guardia di Finanza, Comando provinciale di Bologna

modera Luca Orsi, giornalista Il Resto del Carlino

Ore 12,30 - Sala Auditorium - Tavola rotonda

Nord e Sud, un patto nel nome della legalità e buone pratiche per una nuova rinascita

Per favorire il proseguimento dell'opera di Angelo Vassallo, le città di Pollica (SA) e di Bologna si sono strette in un gemellaggio dedicato alla memoria di Vassallo e al suo modello di sviluppo delle comunità locali. La sensibilità del Comune di Sasso Marconi sul tema della legalità ha spinto il primo cittadino a siglare un patto di amicizia con il Comune di Pollica. Il coraggio di Casal Di Principe ha reso possibile la trasformazione in sito museale la villa di Brutus, il boss di camorra, confiscata e dedicata alla memoria di Don Peppe Diana, assassinato sul sagrato della sua chiesa il 19/3/94. Quella morte segnò il primo elemento di Rinascita: Nord chiama Sud, un patto nel nome della legalità e delle buone pratiche. Ne parlano:

Virginio Merola, Sindaco Comune di Bologna

Stefano Pisani, Sindaco Comune di Pollica-Acciaroli, Comunità emblematica della Dieta Patrimonio UNESCO

Stefano Mazzetti, Sindaco Comune di Sasso Marconi, coordinatore Spreco Zero

Renato Natale, Sindaco Comune di Casal Di Principe

modera Giovanni Egidio, giornalista, Direttore Repubblica

Nell'arco dell'evento presso Foyer e Cineteca

Degustazioni specialità e prodotti a cura di: Nuova Cooperazione organizzata (NCO), cooperativa Nuovo Cilento, Cooperativa Terre di Don Peppe Diana - Libera Terra.

Degustazione con tre tipi di pane Pane Q.C. (a qualità controllata), Pane mezzo sale, Pane di Kamut, a cura dell'Associazione Panificatori Bologna.

Laboratori sulle attività di recupero dei sottoprodotti e degli scarti alimentari

a cura di Slow Food Bologna, Coop Adriatica/S-Cambiacibo

Ore 15,00 - Sala Auditorium - Teatro civile/Dibattito Made in Italy e contraffazione

Tutto quello che sto per dirvi è falso di Tiziana di Masi e Andrea Guolo.

Mangiare, vestirsi, apparire, muoversi, curarsi. I "falsi" costituiscono un dramma sociale spesso trascurato dai media e non percepito nella sua pericolosità dai consumatori. Provocano danni alla salute di chi li acquista e distruggono economia, lavoro, diritti sociali, dignità umana e identità del made in Italy. Tiziana Di Masi porta in scena alcuni estratti dal primo spettacolo dedicato all'emergenza contraffazione, che si alterneranno con gli interventi di:

Claudio Bergonzi, Direttore Indicam, Istituto per la lotta alla contraffazione

Adriano Turrini, Presidente Coop Adriatica

Rosanna Scipioni, Presidente Confagricoltura Donne Emilia Romagna

Antonio Ferro, Presidente Coldiretti Bologna

Lucia Gazzotti, Presidente Centegross

Enrico Postacchini, Presidente Ascom Confcommercio

modera Gabriella Pirazzini, giornalista e conduttrice televisiva

Ore 17,00 - Saletta seminari - Presentazione Libro

"Non tutto fa brodo, Viaggio di un antropologo nelle tribù alimentari" (Il Mulino, 2015) autore Marino Niola.

Se tutti gli uomini mangiano, ogni cultura mangia a modo suo. Passioni, ossessioni, emozioni, tradizioni, trasformazioni, repulsioni, contraddizioni, contaminazioni. Gli uomini si distinguono in base alle loro grammatiche alimentari. Il libro esplora le regioni note e meno note di un pianeta gastronomico che cambia alla velocità della luce. E che oggi appare sempre più diviso tra piacere e dovere, etica e dietetica, gusto e disgusto. Ne parlano con l'autore:

Silvana Hrelia, Professore associato Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita, Unibo

Amedeo Trezza, Progetto Ospitalità Rurale, Casale Il Sughero, Vibonati, Cilento

Giuseppe Cilento, Cooperativa agricola Nuova Cilento, già Sindaco Comune di San Mauro nel Cilento

Domenica 15 novembre

Ore 10.30 - Sala Auditorium - DIBATTITO PUBBLICO

Filiere criminali: la distruzione del tessuto sano dell'imprenditoria italiana

L'attacco della criminalità organizzata nel settore agroalimentare mette a rischio la sicurezza alimentare del nostro cibo, la salute dei cittadini e il nostro settore primario in generale. Più di 240 sono reati al giorno, praticamente otto ogni ora, commessi contro le campagne italiane. Un agricoltore su tre ha subito e subisce gli effetti della criminalità. Furti di attrezzature e mezzi agricoli, usura, racket, abigeato, estorsioni, il cosiddetto "pizzo", discariche abusive, macellazioni clandestine, danneggiamento alle colture, aggressioni, truffe nei confronti dell'Unione europea, "caporalato", abusivismo edilizio. L'agromafia penalizza inoltre i produttori onesti che rispettano le leggi, i contratti e il lavoro.

Stefania Pellegrini, titolare dell'insegnamento 'Mafie e Antimafie', Università di Bologna

Antonio Pergolizzi, coordinatore dell'osservatorio sulla legalità di Legambiente

Désirée Fondaroli, professore ordinario di diritto penale al Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università di Bologna

Daniele Buttignol, Segretario Slow Food Italia, coordinatore dell'osservatorio sulla legalità

Giuseppe Vadalà, direttore del Corpo Forestale della Regione Toscana

modera Beppe Boni, vicedirettore de 'Il Resto del Carlino'

Ore 11,30 - Sala Auditorium - DIBATTITO PUBBLICO

Filiere legali e sostenibili: il diritto di vivere e lavorare nella legalità

Quando si parla di cibo si parla di modelli di produzione, sfruttamento delle risorse naturali, di sostenibilità, di accesso alla terra, di distribuzione, di filiere. E di lavoro. Perché ogni singolo prodotto presente sullo scaffale di un supermercato o sui banchi del mercato di quartiere, viene coltivato, trasformato e distribuito. Come dar vita a una filiera agroalimentare trasparente che sia garanzia per il consumatore e risponda alle esigenze di un sano sistema economico territoriale nel quale i giovani possano trovare spazi di inserimento lavorativo? Un impegno forte e deciso per definire una strategia che sarà la bussola per orientare e coordinare le azioni, gli strumenti e gli obiettivi di tutti gli attori coinvolti.

Pietro Spirito, Presidente Interporto

Sergio Imolesi, Segretario Nazionale Ancd - Conad

Edvino Jerian, Presidente onorario Federazione italiana panificatori

Carlo Triarico, Presidente Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

Ciro Corona, presidente Cooperativa (R)esistenza

Pietro Parisi, Chef, ristorante "Era ora"

modera Alessandro De Lisi, giornalista, scrittore, responsabile culturale di "R_Rinascita" e First Social Life

Nell'arco dell'evento presso Foyer e Cineteca

Degustazioni specialità e prodotti a cura di: Nuova Cooperazione organizzata (NCO), cooperativa Nuovo Cilento, Cooperativa Terre di Don Peppe Diana - Libera Terra.

Degustazione con tre tipi di pane Pane Q.C. (a qualità controllata), Pane mezzo sale, Pane di Kamut, a cura dell'Associazione Panificatori Bologna.

Laboratori sulle attività di recupero dei sottoprodotti e degli scarti alimentari

a cura di Slow Food Bologna, Coop Adriatica/S-Cambiacibo

Ore 15,00 - Sala seminari - PRESENTAZIONE LIBRO

"Monnezza di stato" (Minerva Edizioni, 2015) autori Paolo Chiariello e Antonio Giordano.

Citata per la prima volta nel 2003 nel Rapporto Ecomafie curato da Legambiente, la zona si caratterizza per lo sversamento illegale di rifiuti, anche tossici, da parte della camorra. In molti casi i cumuli situati nelle campagne, o ai margini delle strade, vengono incendiati dando luogo ai famosi "roghi". Quello che emerge con chiarezza è la peculiarità delle patologie che si riscontrano nel territorio: tumori cerebrali, malattie endocrine, tumori e altre patologie legate tradizionalmente a cause ambientali. Un saggio edito da Minerva, raccontano i disastri ambientali compiuti in una delle regioni più fertili d'Italia tra denunce inascoltate, omissioni e dati scientifici allarmanti. Ne parlano con gli autori:

Don Maurizio Patriciello, parroco al quartiere Parco Verde in Caivano

Gian Maria Fara, sociologo, Presidente Eurispes

Daniele Mandrioli, ricercatore, coordinatore attività di ricerca Istituto Ramazzini

modera Amelia Esposito, giornalista Il Corriere di Bologna

Ore 17,00 - Sala Auditorium - PROIEZIONI FILM

"Ogni singolo giorno", sopravvivere alla Terra dei fuochi – di Thomas Wild Turolo. Più di un milione di persone vive nelle province tra Napoli e Caserta, zone ora conosciute per il problema dello sversamento dei rifiuti tossici. Il medico Antonio Marfella e il parroco di Caivano Maurizio Patriciello, simboli della lotta contro l'inquinamento illecito del territorio, narrano la loro esperienza di vita in questa terra martoriata; alle loro voci si affiancano quelle di altre persone: un'attivista, un fotoreporter, un agricoltore, una madre, un ragazzo con il proprio padre, infine una giovane donna, che hanno visto le loro esistenze intrecciarsi con i problemi conseguenti l'intombamento dei rifiuti tossici.

Antonio Marfella, Responsabile della SSD di Farmacoeconomia dell'IRCCS Fondazione Pascale

Marzia Caccioppoli, Associazione "Noi Genitori di Tutti"

introducono il film: Ornella Esposito, giornalista coautrice e Michele Ammendola, portavoce del Comitato IOLOTTO

Ore 19,00 - Sala Teatro - SPETTACOLO TEATRALE

Mafie in pentola-Libera terra il sapore di una sfida, di Tiziana di Masi e lo chef Pietro Parisi, ristorante "Era Ora". Spettacolo con degustazione finale di piatti mediterranei che hanno per ingredienti i prodotti di Libera Terra, dai terreni confiscati alle mafie. Tiziana Di Masi porta in scena da cinque anni, con circa 200 repliche all'attivo, questo progetto di teatro civile-gastronomico realizzato in collaborazione con Libera, Avviso Pubblico e con il sostegno di Coop Adriatica, Nordest e Lombardia. Le storie dei prodotti dai terreni confiscati diventano simbolo di una rinascita basata sull'agricoltura

biologica e su una "bella economia", per un'antimafia quotidiana che si può fare anche mangiando. I piatti preparati dal "cuoco/contadino" Pietro Parisi sono il perfetto finale per degustare il meglio di ciò che sa offrire la grande cucina campana. Introduce: Massimo Rocco, Presidente Cooperativa Terre di Don Peppe Diana – Libera Terra