

L'evento **EMOZIONI UNESCO. Mostra culturale della Dieta Mediterranea** si struttura attraverso un percorso narrativo, culturale ed emozionale che parte dal Mediterraneo per approdare alla Campania, luogo magnifico e terra fertile dove Cereali, Verdura, Olio, Vino, Pesce, Formaggi e Frutta sono tripudio di colori per l'occhio e di sapori per il palato. La Campania è anche il luogo in cui **Ancel Keys**, combina i risultati ottenuti dallo studio delle abitudini alimentari dei cilentani con quelli del famoso "Seven Countries Study" e formula il concetto di **Dieta Mediterranea**, espressione riferita allo stile di vita di circa 21 paesi bagnati dall'omonimo mare.

LA MOSTRA

Emozioni Unesco è una mostra itinerante che si pone l'obiettivo di costruire una connessione fra cibo e arte, fra alimentazione e saperi, fra immagini, suoni, musica, tradizione, film e documentari per narrare la storia del cibo nei secoli, centrando il focus sulla nascita, sviluppo e assestamento delle pratiche e delle prassi riconducibili alla Dieta Mediterranea.

Una piccola esperienza quotidiana, un percorso intimo, privato, da gustare in silenzio, lasciandosi avvolgere dalle suggestioni che video, sound e cibo sanno evocare.

Lo stile di vita e i benefici della Dieta Mediterranea secondo l'illustre parere dei massimi esperti del settore.

Un approccio medico-scientifico ma anche storico - antropologico.

Sfondo della conversazione, la meravigliosa Certosa di San Lorenzo in Padula, uno dei più importanti complessi monastici d'Europa.

In occasione dell'evento, le geometrie della facciata della Certosa si illumineranno a festa per omaggiare del benvenuto i visitatori della Mostra.

Una proiezione originale di **VIDEO MAPPING**, realizzata in collaborazione con il collettivo Hypoikon, circonda lo spettatore di luci, immagini e suoni.

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

Parallelamente alla mostra si sviluppa un percorso enogastronomico, originale e innovativo, che esalta gusto e vista con i prodotti che rappresentano il cuore della Dieta Mediterranea e con tante eccellenze campane, attraverso il quale il visitatore può scoprire e "assaggiare" le produzioni tradizionali, vini DOCG, DOC, IGT e i prodotti a denominazione di origine campani DOP, IGP, e STG. Il percorso è allestito negli splendidi ambienti, recentemente recuperati, che un tempo ospitavano i depositi certosini di olio, salumi e derrate agricole, che per l'occasione saranno aperti al pubblico e saranno suddivisi per aree tematiche, dalle terre dell'olio, a quelle del vino, della soppressata a quelle dell'ortofrutticolo, delle nocciole a quelle del pane e della pasta, dal pomodoro al mondo dei pesci.

COOKING SHOW

La cucina campana si mostra in tutte le sue sfaccettature: cultura, identità, creatività, gusto, benessere, tracciabilità e community. Potremo scoprire tutto ciò nei **COOKING SHOW** che si alterneranno durante tutta la durata della manifestazione, con l'aiuto di chef ed esperti, e i prodotti selezionati tra quelli degli espositori e tra i partner campani presenti all'iniziativa, dai quali si potranno trarre suggerimenti che potranno stupire anche operatori e raffinati gourmet.

I cooking show sono gratuiti e si svolgeranno nell'AREA COOKING SHOW appositamente attrezzata ed ubicata all'interno degli ex depositi. Per il pubblico è necessario presentarsi 10 minuti prima dell'inizio del COOKING SHOW per prendere posto.



UNIONE EUROPEA

IL PROGETTO È STATO REALIZZATO CON IL CO-FINANZIAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA PER CAMPANIA FESR 2007-2013 ASSE 1 Ob. Op. 1.9



UNIONE EUROPEA

IL PROGETTO È STATO REALIZZATO CON IL CO-FINANZIAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA PER CAMPANIA FESR 2007-2013 ASSE 1 Ob. Op. 1.9



REGIONE CAMPANIA

OSSEVATORIO REGIONALE PER LA DIETA MEDITERRANEA - L.R. 6/12



Repubblica Italiana



Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali

La tua Campania cresce in Europa



Osservatorio Regionale per la Dieta Mediterranea - L.R. 6/12

OSSEVATORIO REGIONALE PER LA DIETA MEDITERRANEA



United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization



Intergovernmental Committee for the Protection of the Cultural Heritage of the World



World Heritage Convention



MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI

Supplentezza per i Beni Architettonici e Paesaggistici per le Province di Salerno e Avellino



Città di Padula Assessorato alla Cultura Turismo e Spettacolo

RICCHI per RUN

EMOZIONI UNESCO

MOSTRA CULTURALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

CERTOSA DI SAN LORENZO

PADULA - SALERNO

26 - 27 - 28 FEBBRAIO 2015

LA DIETA MEDITERRANEA
DA NOI È ARTE. DA SEMPRE.



INFO e CONTATTI

COMUNE DI PADULA
TEL +39 0975778711
FAX +39 097577553

DIRIGENTE ATTIVITÀ CULTURALI
Alfonso Tufano
TEL +39 3346617152
TEL +39 0975778739
tufano@comune.padula.sa.it

UFFICIO TURISTICO - SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
presso Certosa di San Lorenzo
TEL/FAX +39 0975778549

ASSESSORATO ALLA CULTURA, TURISMO E SPETTACOLO
TEL +39 0975778740
tizianabovferrigno@gmail.com

La storia, l'arte e la cultura incontrano la dieta mediterranea.
Un percorso narrativo attraverso sapori, odori e stile di vita sano.
www.emozioniunesco.it www.incampania.com

GIOVEDÌ 26 FEBBRAIO

• ORE 09.00
SALA DEL REFETTORIO

NUTRIZIONE, SALUTE E BENESSERE CON LA DIETA MEDITERRANEA

Con l'ausilio di affermati Docenti, Nutrizionisti e Dirigenti del mondo Accademico e Scolastico, saranno sviluppate le connessioni tra alimentazione, stili di vita, longevità e patologie mediche.

Saluti

Paolo IMPARATO

SINDACO DI PADULA

Tiziana BOVE FERRIGNO

ASSESSORE ALLA CULTURA, TURISMO E SPETTACOLO CITTÀ DI PADULA

Introduzione ai lavori

Vito AMENDOLARA

PRESIDENTE OSSERVATORIO REGIONALE PER LA DIETA MEDITERRANEA

Relazioni

Franco CONTALDO

DOCENTE DI NUTRIZIONE E CLINICA UNIVERSITÀ FEDERICO II - NAPOLI

Giuliana VALERIO

DOCENTE DI SCIENZE MOTORIE E BENESSERE - UNIVERSITÀ PARTHENOPE - NAPOLI

Katherine ESPOSITO

DOCENTE DI ENDOCRINOLOGIA E MALATTIE DEL METABOLISMO - SUN - NAPOLI

Bruno RAVERA

PRESIDENTE ORDINE DEI MEDICI - SALERNO

Gaetano CIANCIO

SEGRETARIO ORDINE DEI MEDICI - SALERNO

Ketty VOLPE

MIUR - UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CAMPANIA - SALERNO

Modera

Maria Rosaria SICA

GIORNALISTA DE IL MATTINO

• ORE 13.00
EX DEPOSITI CONSERVE E DERRATE

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e

COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con **Helga LIBERTO** e gli studenti degli Istituti Alberghieri della Provincia di Salerno

• ORE 16.30

MOSTRA ESPOSITIVA delle aziende agroalimentari campane e incontri operativi per definire un nuovo modello di commercializzazione delle produzioni eccellenti della dieta mediterranea.

VENERDI 27 FEBBRAIO

• ORE 10.00 SALA DEL REFETTORIO

CONFRONTO SULLA PRASSI DI RIFERIMENTO DELLA DIETA MEDITERRANEA

Modelli applicativi delle norme alle quali le istituzioni e il sistema imprenditoriale possono fare riferimento.

Saluti

Paolo IMPARATO SINDACO DI PADULA

Ferdinando FLAGIELLO AMMINISTRATORE DELEGATO - CONSORZIO PROMOS RICERCHE

Intervento introduttivo

Ruggero LENSI DIRETTORE RELAZIONI ESTERNE, SVILUPPO ED INNOVAZIONE PRESSO UNI
Le Prassi di Riferimento, un nuovo ed utile strumento tecnico per gli stakeholder

Intervengono i rappresentanti delle organizzazioni aderenti alla rete operativa per la Dieta Mediterranea, le organizzazioni professionali agricole, le associazioni imprenditoriali del turismo, degli albergatori, dei ristoratori, i rappresentanti del sistema camerale.

Conclusioni

Vito AMENDOLARA PRESIDENTE OSSERVATORIO REGIONALE PER LA DIETA MEDITERRANEA

Coordina

Francesco CARUSO GIÀ AMBASCIATORE ITALIANO ALL' UNESCO E MEMBRO DELL' ACCADEMIA ICOMOS MONDIALE

• ORE 16.00 SALA DEL REFETTORIO

L'INNOVAZIONE NEL SISTEMA DELLE FILIERE AGROALIMENTARI: IL CONTRIBUTO DEL CNR

Esempi innovativi di processo e di prodotto nelle aziende agroalimentari. Focus sulla competitività e l'innovazione nelle piccole e medie imprese al fine di migliorare la qualità dei prodotti tipici e la conquista di nuovi mercati.

Saluti

Paolo IMPARATO SINDACO DI PADULA

Interventi

Angelo Basile CNR - ISAFOM

Incremento della qualità del vino attraverso un approccio innovativo: applicazione di geofisica e modellistica per la microzonazione a scala aziendale

Sabato D'AURIA CNR - ISA

Avanzati sistemi bio/sensoristici per la sicurezza alimentare e la salute

Barbara NICOLAUS CNR - ICB

Biomasse di scarto come fonte rinnovabile di biomolecole nel processo della bioraffineria

Andrea SCALONI CNR - ISPAAM

Il contributo del Progetto "Conoscenze integrate per sostenibilità e innovazione del Made in Italy agroalimentare" alle filiere di produzione del Mezzogiorno

Cécile DUVELLE DIRETTRICE DELLA SEZIONE DEL PATRIMONIO BENI IMMATERIALI UNESCO
DIREZIONE GENERALE UNESCO - PARIGI

Collegamento in video-conferenza Padula - Parigi

Interventi programmati

Organizzazioni Professionali Agricole Regionali, Cia, Coldiretti, Confagricoltura.

Conclusioni

Luigi NICOLAIS PRESIDENTE NAZIONALE CNR

Coordina

Roberto REALI CNR - DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIO-AGROALIMENTARI

• ORE 19.30 EX DEPOSITI CONSERVE E DERRATE

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e

COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con **Fofò FERRIERE**

MOMENTI MUSICALI

SABATO 28 FEBBRAIO

• ORE 10.00 CASA BASSA - PIANO PRIMO SALA MOSTRA - EX DEPOSITI
CONSERVE E DERRATE

Inaugurazione ufficiale **MOSTRA CULTURALE EMOZIONI UNESCO**

PRESENTAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI CAMPANE

Saranno presenti

Paolo IMPARATO SINDACO DI PADULA

Gennaro MICCIO SOPRINTENDENTE BAP DI SALERNO E AVELLINO

Francesco CARUSO GIÀ AMBASCIATORE ITALIANO ALL' UNESCO E MEMBRO DELL' ACCADEMIA ICOMOS MONDIALE

Antonio DE LUCA VESCOVO DELLA DIOCESI DI TEGGIANO - POLICASTRO

Giuseppe CANFORA PRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI SALERNO

Vito AMENDOLARA PRESIDENTE OSSERVATORIO REGIONALE PER LA DIETA MEDITERRANEA

Pasquale SOMMESE ASSESSORE AL TURISMO E AI BENI CULTURALI - REGIONE CAMPANIA

Stefano CALDORO PRESIDENTE REGIONE CAMPANIA

È PREVISTA LA PRESENZA DI AUTORITÀ DIPLOMATICHE DI SPAGNA, GRECIA, PORTOGALLO, CROAZIA, MAROCCO E CIPRO.

• ORE 11.00

VISITA GUIDATA E TOUR ALLA CERTOSA DI SAN LORENZO E DEL CENTRO STORICO DI PADULA

• ORE 13.30 EX DEPOSITI CONSERVE E DERRATE

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e

COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con **Fofò FERRIERE** e **Luigi CREMONA**

• ORE 16.30 SALA DEL REFETTORIO

CONVEGNO E CONCLUSIONI

Presentazione dei risultati delle varie sessioni di lavoro, delineando modelli applicativi e linee strategiche da porre in essere alla luce delle opportunità offerte da EXPO 2015 e dai Fondi strutturali per la Campania 2014/2020.

Saluti

Tiziana BOVE FERRIGNO ASSESSORE ALLA CULTURA, TURISMO E SPETTACOLO DI PADULA

Paolo IMPARATO SINDACO DI PADULA

Gennaro MICCIO SOPRINTENDENTE BAP DI SALERNO E AVELLINO

Guido ARZANO PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI SALERNO

Giuseppe CANFORA PRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI SALERNO

Amilcare TROIANO PRESIDENTE PARCO NAZIONALE DEL CILENTO, VALLO DI DIANO E ALBURNI

Sintesi delle sessioni di lavoro

PRIMA SESSIONE - **Vito AMENDOLARA**

SECONDA SESSIONE - **Ruggero LENSI**

TERZA SESSIONE - **Roberto REALI**

Conclusioni

Pasquale SOMMESE ASSESSORE AL TURISMO ED AI BENI CULTURALI - REGIONE CAMPANIA

Modera

Luciano PIGNATARO GIORNALISTA DE IL MATTINO

• ORE 19.30 EX DEPOSITI CONSERVE E DERRATE

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e

COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con **Fofò FERRIERE** e **Luigi CREMONA**

MOMENTI MUSICALI

EMOZIONI UNESCO
MOSTRA CULTURALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

CERTOSA DI SAN LORENZO
PADULA - SALERNO
26 - 27 - 28 FEBBRAIO 2015