



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

CIHEAM BARI

c o m u n i c a t o s t a m p a

30 settembre 2022

**Terza Conferenza Mondiale su
Rivitalizzazione della Dieta Mediterranea**

Side event

**Dieta Mediterranea, patrimonio immateriale dell'UNESCO: il
cibo tra azione locale e sistemi globali**

Avviare il processo di aggiornamento della prassi UNI/ISO (la best practice presente sulla piattaforma della DG SANTE Strasburgo europea): è questo l'obiettivo dell'incontro che si è svolto il 29 settembre, a latere della *Terza Conferenza Mondiale sulla Rivitalizzazione della Dieta Mediterranea*, in corso al CIHEAM Bari.

Organizzato dall'Osservatorio Dieta Mediterranea*, -organismo del quale fanno parte CIHEAM Bari, Ordine Nazionale Biologi, UNI/ISO e Università di Parthenope- in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica, al seminario *Dieta Mediterranea, patrimonio immateriale dell'UNESCO: il cibo tra azione locale e sistemi globali* è stata presentata la prassi di riferimento della DM, approvata dall'UNI, utile per la promozione di uno stile di vita favorevole allo sviluppo sostenibile. Si tratta dell'avvio di un percorso di aggiornamento ed integrazione con la dimensione della sostenibilità, verso una vera e propria normazione certificata di azioni, pratiche e comportamenti dei soggetti e delle organizzazioni, definendone regole, protocolli, conformità delle diverse componenti con la "Dieta Mediterranea" intesa come stile di vita e modello alimentare in grado di concorrere all'attuazione dell'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

lapedotas@iamb.it - www.iamb.it



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

Due iniziative concrete sono già state avviate dall'Osservatorio. La prima, in due Istituti scolastici della Campania, con azioni finalizzate alla diffusione della cultura alimentare e del corretto stile di vita. L'altra, riguardante il mondo della ristorazione, prevede sia l'adozione di menù messi a punto da un gruppo di esperti dell'Osservatorio e dei suoi partner (Istituto degli Alimenti CNR, Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università Federico II di Napoli, ricercatori e consulenti qualificati), sia l'affiancamento dei ristoratori allo scopo di guidarli nell'adozione di regole e protocolli della Dieta Mediterranea.

Tutto il percorso-processo è realizzato all'interno di un protocollo certificato, guidato dai principi e dai criteri della specifica prassi UNI/ISO sulla Dieta Mediterranea, di cui l'Osservatorio è promotore e detentore.

Al meeting, moderato da Vito Amendolara, delegato confederale Coldiretti e presidente Osservatorio Dieta Mediterranea, sono intervenuti Carmelo Troccoli, direttore Fondazione Campagna Amica, Roberto Capone, amministratore principale CIHEAM Bari, Debora Scarpato, Università Parthenope di Napoli, Pietro Spagnoletti, Coldiretti Puglia.

**L'Osservatorio Dieta Mediterranea è nato per sostenere e contribuire a realizzare le raccomandazioni dell'UNESCO attraverso la diffusione delle esperienze e delle regole della Dieta Mediterranea intesa come stile di vita e modello alimentare in grado di concorrere all'attuazione dell'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile. Vi fanno parte: CIHEAM Bari, Ordine Nazionale Biologi, UNI/ISO e Università di Parthenope.*