

SETTIMANA DELLA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO UNESCO 14-20 settembre 2015

lunedì, 14 settembre 2015

Presso lo spazio Mipaaf, Padiglione Italia

h. 10.00 – 11.00

Apertura della Settimana della Dieta Mediterranea UNESCO

Apri i lavori l'On. Andrea Olivero, Vice Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

Interventi dei responsabili dei singoli eventi della settimana:

Dario Cartabellotta, Responsabile Unico del Cluster Bio-Mediterraneo

Stefano Pisani, Sindaco di Pollica - Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo"

Enrico Lupi, Presidente Forum internazionale della Dieta Mediterranea

Lucio d'Alessandro, Rettore Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

Donato Limone, Coordinatore Scientifico Progetto Meddiet Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza

Dario De Cesaris, Responsabile Comunicazione LUISS Guido Carli

Roberto Reali, Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari, CNR

Rossella Muroli, Direttrice Nazionale Legambiente

Roberto Capone, IAMB

Presso il Cluster Bio-Mediterraneo

(a cura del MedEatResearch, Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli)

h 11.00 – 11.30

Cocktail di benvenuto "Elisir Mediterraneo"

h. 11.30 – 12.45

Talk show

LA RICETTA DELLA LONGEVITÀ

Saluti:

Dario Cartabellotta, Responsabile Unico del Cluster Bio-Mediterraneo

Indirizzi di benvenuto:

Lucio d'Alessandro, Rettore Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

Francesco Caruso, Ambasciatore e Consigliere del Presidente della Regione Campania ai Rapporti Internazionali e UNESCO

Maurizio Maddaloni, Presidente CCIAA Napoli

Conduce:

Licia Granello, La Repubblica, "I sapori d'Italia dalla A alla Z"

Intervengono:

Marino Niola, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, "La convivialità fa bene alla società"

Elisabetta Moro, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, "La scoperta della Dieta Mediterranea"

Alfonso Iaccarino, chef Ristorante Don Alfonso 1890, "Il mio maestro Ancel Keys"

	<p>Pier Luigi Petrillo, Consigliere del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, “La Dieta Mediterranea riconosciuta dall’UNESCO”</p> <p>Stefano Pisani, Sindaco di Pollica, “Il Cilento di Ancel Keys: dove è nata la Dieta Mediterranea”</p> <p>VIDEO “I Pionieri della dieta mediterranea” / “The pioneers of the Mediterranean Diet” (Caroline Keys, Delia Morinelli, Angelina Vassallo, Jeremiah Stamler, Henry Blackburn, Mario Mancini, Alessandro Menotti), 6 minuti. Realizzato con il contributo della Camera di Commercio di Napoli</p>
h. 12.45 – 13.15	<p>Presentazione del Pane di Suor Orsola disegnato dall’artista Lello Esposito</p> <p>Presentazione in anteprima della Piramide Universale della Dieta Mediterranea® ideata dal MedEatResearch</p> <p>Presentazione del Totem di RAI-Radio3 dove ascoltare i radio documentari di Marcello Anselmo sulla Dieta Mediterranea nati dalla collaborazione tra il MedEatResearch e Radio3</p> <p>Presentazione di Palmiro Noschese, Ristorazione & Nutrizione = Balance & Responsabilità Sociale (Meliä Hotels International)</p> <p>Presentazione in anteprima dell’Elisir Mediterraneo, il cocktail bio dedicato ad Ancel e Margaret Keys dalla barlady Rita Russo (Pasticceria American Bar Di Dato, Anghi - Salerno)</p>
h. 13.15 – 14.00	<p>Cooking show dello chef stellato Alfonso Iaccarino, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant’Agata sui due Golfi–Napoli</p> <p>“L’ABC della dieta mediterranea”</p>
h. 14.00 – 15.30	<p>Degustazione a cura del Pastificio Gerardo Di Nola di Gragnano-Napoli</p> <p>Chef Giulio Coppola, Ristorante La galleria di Giulio Coppola, Gragnano-Napoli</p> <p>Sous Chef Camilla Inserra</p> <p>Con il contributo della Camera di Commercio di Napoli</p>
h. 17.00	<p>Evento a cura di LEGAMBIENTE</p> <p>Alfonso Iaccarino, chef</p> <p>Pietro Parisi, chef</p> <p>presentano il volume “La terra dei cuochi”</p> <p>Intervengono:</p> <p>Sebastiano Venneri, responsabile Territorio Legambiente</p> <p>Valerio Calabrese, direttore Ecomuseo della Dieta Mediterranea di Pioppi</p>

martedì, 15 settembre 2015

Presso il Cluster Bio-Mediterraneo

h. 10.00 – 13.00

Convegno a cura del CNR

**VIAGGIO ATTRAVERSO IMMAGINI E SAPORI ALLA SCOPERTA
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Introduzione e moderazione del convegno: Rita Bugliosi e Stefano Predi

mercoledì, 16 settembre 2015

h. 10.30 – 12.30	<p style="text-align: right;"><i>Presso il Cluster Bio-Mediterraneo</i></p> <p>TALK SHOW a cura di CIHEAM-BARI, CNR, CREA, ENEA, FORUM SULLE CULTURE ALIMENTARI MEDITERRANEE</p> <p>LA DIETA MEDITERRANEA: SALUTE/NUTRIZIONE – CULTURA - QUALITA' - SOSTENIBILITA – INNOVAZIONE – EVOLUZIONE</p> <p>Intervengono: Roberto Capone, CIHEAM-Bari Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee, FAO Andrea Ghiselli, CREA Massimo Iannetta, ENEA Gian Luigi Russo, CNR</p>
h. 18.00 – 20.00	<p>EVENTO a cura di LUISS Guido Carli</p> <p>#ORTOLUISS: LABORATORIO DI INNOVAZIONE SOCIALE E PIATTAFORMA DI COLLABORAZIONE</p> <p>Il racconto dell'esperienza di <i>Community Gardening</i> di Ateneo. Una risorsa nata in profonda sintonia con la missione, la visione e i valori dell'Università, oggi opportunità strategica per i suoi stakeholder e concreta occasione di innovazione e integrazione sociale, reciprocità, mutuo soccorso, collaborazione.</p> <p>Indirizzo di saluto: Giovanni Lo Storto, Direttore Generale LUISS Guido Carli</p> <p>Proiezione del video sull'esperienza dell'orto</p> <p>Lo start-up dell'orto e la costruzione di una governance collaborativa tra i diversi attori universitari, LabGov – LABoratorio per la GOVernance dei beni comuni, Christian Iaione, Direttore LabGov con Benedetta Gillio, Diletta Di Marco e Benedetta Borghini, studenti LUISS Guido Carli</p> <p>Dove va #OrtoLUISS, le iniziative, Claudia Giommarini, LUISS ERS and student's development</p> <p>Il progetto: l'ortoterapia per la creazione di un laboratorio-osservatorio sperimentale, con fine ludico formativo, per impegnare i ragazzi in attività di valorizzazione e recupero del verde pubblico, a cura di Gianluca Nicoletti, giornalista e scrittore, Presidente Onlus Insettopia</p> <p>L'orto e i sapori mediterranei: la testimonianza di Peppe Zullo, ambasciatore della Cucina Italiana all'Expo e padrino dell'orto LUISS Guido Carli</p> <p>Conclusioni: Massimo Egidi, Rettore LUISS Guido Carli</p>
h. 20.00 – 22.00	<p>Show-cooking e Serata mediterranea a cura del Cluster Bio-Mediterraneo</p>

giovedì, 17 settembre 2015

<i>Presso lo spazio Mipaaf, Padiglione Italia</i>	
h. 15.00	Accoglienza
h. 15.30 – 17.30	<p>Inizio lavori della Sessione Straordinaria dei Paesi della Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO sotto il coordinamento dell'Italia</p> <p>Apertura dei lavori: Raffaele Borriello, Vice Capo di Gabinetto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali</p> <p>Partecipano i delegati governativi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grecia - Spagna - Marocco - Portogallo - Croazia - Cipro - Italia
h. 18.00	Visita a Palazzo Italia (aperta a delegati governativi, rappresentanti Comunità emblematiche e delegati Re.Co.Med)
<i>Presso il Cluster Bio-Mediterraneo</i>	
h. 16.30 – 19.00	<p>Forum a cura del Cluster Bio-Mediterraneo</p> <p>FOCUS SU DIFFERENZE E ANALOGIE TRA LE DIETE DEI PAESI DEL MEDITERRANEO E RELAZIONE EPIDEMIOLOGICA SUGLI EFFETTI DELLE STESSE SULLA SALUTE DELLE POPOLAZIONI</p> <p>Introducono:</p> <p>Rosaria Barresi, Assessore all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, Regione Sicilia</p> <p>Salvatore Gabriele, Sindaco di Pantelleria, "I Fattori del benessere. La dieta mediterranea tema centrale per un approccio interdisciplinare da sviluppare nell'isola di Pantelleria patrimonio dell'Unesco"</p> <p>Intervengono:</p> <p>Debora Rasio, docente presso l'Università di Roma La Sapienza e nutrizionista presso l'ospedale Sant'Andrea di Roma, "Che fine ha fatto la Dieta Mediterranea? L'avvento dell'industria alimentare. Differenze tra paesi del nord e del sud del mediterraneo"</p> <p>Antonio Facchiano, oncologo molecolare presso l'IRCSS IDI di Roma, "Effetti della Dieta Mediterranea nella prevenzione e controllo delle malattie cardiache, oncologiche e metaboliche"</p> <p>Franco Vescera, panificatore azienda Fratelli Vescera di Carlentini (SR), "La rotta dei grani nel Mediterraneo. Analogie e differenze tra le diverse diete dei paesi del mediterraneo"</p>

Seguirà una **degustazione dei prodotti dell'azienda Italian Organic Vegetables**, realizzati in ricette appositamente create per l'evento con i prodotti dell'azienda Fratelli Vescera dagli chef Michele Liuzza e Ermi Valenza.

h 20.00

Presentazione de "L'arte dei pizzaiuoli napoletani", candidatura italiana per il ciclo 2015-2016 alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO

Introduce: prof. Marino Niola, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli
Cena a cura dell'Associazione dei pizzaioli Napoletani e di Rossopomodoro, presso Rossopomodoro Padiglione Eataly (aperta a delegati governativi, rappresentanti Comunità emblematiche, delegati Re.Co.Med e relatori del 18/09)

Partecipazione di alcuni pizzaiuoli napoletani che hanno partecipato al "Napoli Pizza Village"

REFERENTI: SERGIO MICCÙ 338/2111251 miccusergio@libero.it

FRANCO MONNA 335/6282083 francomonna@rossopomodoro.it

REFERENTI OPERATIVI: GIOVANNI VIOLA 393/5469845

MARTINO CLELIA 349/2694580

venerdì, 18 settembre 2015

Giornata internazionale Dieta Mediterranea

Presso il Padiglione dell'Unione Europea, Sala Europa

(organizzazione a cura del Forum Internazionale Dieta Mediterranea,

Sapienza)

REFERENTI:

h. 10.00

Accoglienza

h. 10.30 – 11.30

Modera: Licia Granello, giornalista "La Repubblica"

Saluti istituzionali

Giovanni Toti, Presidente Regione Liguria

Francesco Avallone, Rettore dell'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza

Enrico Lupi, Presidente Forum Internazionale della Dieta Mediterranea e ReCOMed, Rete Città dell'Olio del Mediterraneo

Alaa Ezz, Segretario Generale CEEBA - Progetto ENPI MedDiet

Luca Bianchi, Capo Dipartimento Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

h. 11.30 – 12.45

I sessione - **L'UNESCO e il patrimonio agro-alimentare**

Modera: Licia Granello, giornalista "La Repubblica"

Intervengono:

Tullio Scovazzi, Ordinario di Diritto Internazionale presso l'Università degli Studi Milano Bicocca

Pier Luigi Petrillo, Associato di Diritto Pubblico Comparato presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza

Massimo Conio, Direttore Reparto di gastroenterologia ed endoscopia digestiva Ospedale di Sanremo

Riccardo Garosci, Presidente Comitato per l'educazione alimentare MIUR

Gaetano Golinelli, Emerito di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Università degli Studi Sapienza di Roma e Presidente del CUEIM

Alberto Mattiacci, Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Università degli Studi Sapienza di Roma

Marino Niola, Ordinario di Antropologia presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, "Cultura e mangiare mediterraneo"

h. 12.45 – 14.00

II sessione – I Paesi della Dieta Mediterranea UNESCO. Le azioni in campo

Modera: Emilio Gatto, Direttore Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Interventi sulle *best practices* nazionali dei delegati di:

Italia, Pasqualino Giuditta, Dirigente Ufficio promozione, comunicazione e informazione MIPAAF

Spagna, Elisa de Cabo de la Vega, Segretario Generale del Ministero dei Beni Culturali

Grecia, Amalia Liatou, Ministero dell'Agricoltura

h. 14.00 – 15.00

Light Lunch

h. 15.00 – 16.00

II sessione (segue) - I Paesi della Dieta Mediterranea UNESCO. Le azioni in campo

Modera: Emilio Gatto, Direttore Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Interventi dei delegati di:

Marocco, Alaoui Abdellah, Direttore del Patrimonio culturale (Ministero della Cultura)

Croazia, Jelena Ivanišević, PhD, Institute of Ethnology and Folklore Research

Cipro, Efrosyni Rizopoulou Egoumenidou, Professor Emerita at University of Cyprus

h. 16.00 – 17.30

III sessione - Il ruolo delle comunità emblematiche nella salvaguardia della Dieta Mediterranea UNESCO

Modera: Pasqualino Giuditta, Dirigente e Coordinatore gruppo Dieta Mediterranea, MIPAAF

Interventi delle comunità emblematiche straniere: le *best practices* dai territori:

Juan Manuel Ruiz Liso, Fundacion Cientifica Caja Rural, Rappresentante della Comunità di Soria (Spagna)

	Dalila El Harras, Director of Municipal Development Agency, Rappresentante della Comunità di Chefchaouen (Marocco)
	Jorge Queiroz, Director of Culture, Heritage and Museums of Tavira, Rappresentante della Comunità di Tavira (Portogallo)
	Vilma Stojkovic, Curatore dello Stari Grad Museum, Rappresentante della Comunità di Brac e Hvar (Croazia)
	Niki Kafkalia, Member of the Community Council of Agros, Rappresentante della Comunità di Agros (Cipro)
h. 17.30 – 18.00	Coffee Break
h. 18.00 – 19.00	<u>IV Sessione</u> - Presentazione della Carta dei valori della Dieta Mediterranea UNESCO e del network delle comunità italiane della Dieta Mediterranea
	Moderata: Emilio Gatto, Direttore Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
	Intervengono:
	Donato Limone, Ordinario di Diritto dell'informatica, Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza
	Alessandro Zagarella, Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza
	Domenico Nicoletti, Università degli Studi di Salerno - Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo"
	Stefano Pisani, Sindaco di Pollica, Comunità emblematica italiana della Dieta Mediterranea UNESCO
	Franco Amadeo, Commissario Straordinario CCIAA di Imperia
h. 19.00 – 19.30	Conclude
	Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali
h. 20.30	Cena di gala presso Palazzo Italia, Padiglione Italia

sabato, 19 settembre 2015

	<i>Presso il Cluster Bio-Mediterraneo</i> <i>(organizzazione a cura del Progetto ENPI MedDiet, Associazione Nazionale Città)</i>
h. 10.00 – 11.30	ENPI CBC MED MedDiet – Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali Sessione inaugurale Moderatore: Alaa Ezz, Segretario Generale CEEBA CEEBA, CEO FEDCOC Key note speeches – Il futuro della Dieta Mediterranea / Sessione istituzionale Ivan Lo Bello, Presidente Unioncamere Anna Catte, Direttrice Programma ENPI CBC MED Josep Maria Pelegrí Aixut, Presidente FondazioneMediterranea

	<p>Lucio Tambuzzo, Responsabile per l' Area della Cooperazione Internazionale del the Cluster Bio-Mediterraneo</p> <p>Giovanni Puglisi, Presidente della Commissione Nazionale UNESCO</p> <p>Enrico Lupi, Presidente dell' Associazione Nazionale Città dell'Olio</p> <p>H.E. Michel Pharaon, Ministro del Turismo di Libano</p> <p>H.E. Khaled Hanafy, Ministro del Commercio Interno di Egitto</p> <p>Mr. Saad Seddik, Ministro dell' Agricoltura di Tunisia</p> <p>Luca Bianchi, Capo Dipartimento Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali</p> <p>(Dichiarazione di Intesa di entrare a fare parte della Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Immateriale Culturale UNESCO)</p>
h. 11.30 – 11.45	<p>Firma della Dichiarazione sulla Dieta Mediterranea, Foto di gruppo</p> <p>Firma della MoU per la costituzione del Cluster Bio-Mediterraneo come istituzione permanente</p>
h. 11.45 – 12.30	Incontro con la Stampa e MedDiet Coffee Break
h. 12.30 - 13.00	Scuole MedDiet nel Mediterraneo
h. 13.30 – 16.00	<p>Cooking show con Chefs dei 6 paesi partner (30 minuti per paese)</p> <p>Pranzo-Snacks servito nei chioschi dei paesi:</p> <p>1-2 Chefs per paese servono i piatti specifici del paese</p> <p>Presentazione del patrimonio culinario attraverso chioschi</p> <p>Area centrale comune</p>
h. 16.00	Terza sessione - Futuro della Dieta Mediterranea /Tavole rotonde
h. 16.00 - 16.45	<i>Marchio MedDiet per i Ristoranti costruzione di una rete mediterranea?</i>
h. 16.45 – 17.30	<p>Tavola rotonda con gli Chef,</p> <p>Moderatore: Domingo Valiente Llauradó, Fondazione Dieta Mediterranea</p> <p><i>MedDiet: La promozione della Dieta Mediterranea attraverso i partner della sponda Nord e Sud</i></p> <p>(best practices, risultati e potenziali della cooperazione in futuro)</p> <p>Tavola rotonda con i Rappresentanti dei Partner del Progetto</p> <p>Moderatore: Emanuele Cabras</p>
h. 17.30 – 18.15	<p><i>MedDiet Project works nel Sud del Mediterraneo - affrontare le sfide e futuri impegni</i></p> <p>Tavola rotonda con i Rappresentanti Governativi da Libano, Tunisia, Egitto</p> <p>Conclusioni della giornata</p> <p>Moderatore: Alaa Ezz</p>
h. 18.15	Steering Committee
Presso lo spazio Mipaaf, Padiglione Italia	
h. 10.00	<p>(organizzazione a cura del</p> <p>Introduce e modera:</p> <p>Stefano Pisani, Sindaco di Pollica, Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo”</p>

**www.mediterraneandietunesco.net - IL NETWORK INTERNAZIONALE
DELLA DIETA MEDITERRANEA**

Francesco Caruso, Ambasciatore e Consigliere del Presidente della Regione Campania ai Rapporti Internazionali e UNESCO

Conclude

Leana Pignedoli, Vicepresidente Commissione Agricoltura, Senato della Repubblica

Presso il Cluster Bio-Mediterraneo

GIORNATA DELL'ARTE CULINARIA MEDITERRANEA PER BAMBINI

h. 10.30 – 11.30

Apertura della Giornata

Inaugurazione con i rappresentanti delle istituzioni governative e nazionali

h. 11.30 – 13.00

Agenda per i bambini

Competizione culinaria sotto la guida degli Chef dei ristoranti con il marchio MedDiet

Workshop degli aromi con esperti nutrizionali per bambini

Competizione di 5 sensi

h. 13.00 – 14.00

Pausa pranzo

h. 14.00 – 17.00

Attività

Caccia al tesoro

Competizione di pittura

h. 17.00 – 17.30

Esibizione della conoscenza

Chiusura

Presso il Cluster Bio-Mediterraneo

(organizzazione a cura di LEGAMBIENTE)

Le attività durano 60 minuti con una pausa di

Per tutto il giorno laboratori per famiglia, bambini e ragazzi sul tema del cibo e del rispetto dell'ambiente per bambini e famiglie.

e l'altra

“Oggi cucino io!” - Piccoli cuochi crescono...

“Siamo quello che mangiamo” e per questo rimbocchiamoci le mani e iniziamo a preparare un pasto sano e autoprodotta. Grazie a laboratori che spaziano dalla panificazione alla preparazione di pasta fatta in casa, passando per raccolta di verdure e frutta di stagione, è possibile affrontare le tematiche della sana e corretta alimentazione e divertirsi a preparare, da soli, i pasti.

Ort à portér

Cosa sono le piante? Cosa vuol dire agricoltura biologica? Scopriamo insieme il gusto della coltivazione di un piccolo orto da portare a casa!

Biodiversità

Perché è importante ogni forma di vita? A cosa servono le zanzare? A questi e altri quesiti rispondiamo con delle simulazioni teatrali e l'osservazione di un piccolo ecosistema bio-diverso!

Riciclo e riuso

Con molta fantasia e un po' di manualità, cerchiamo di trasformare degli oggetti ormai da buttare in nuovi giochi tutti da riusare!

A tutta acqua

Perché l'acqua è chiamata "petrolio blu"? Come possiamo non sprecarla e tenerla pulita? Attraverso degli esperimenti scientifici, ripetibili anche a casa, impariamo a conoscere meglio questa risorsa importantissima e a salvaguardarla.

domenica, 20 settembre 2015

Presso lo spazio Mipaaf, Padiglione Italia

h 10.00

LA BELLEZZA ITALIANA RICONOSCIUTA DALL'UNESCO

Il Cilento quattro volte Patrimonio Culturale dell'Umanità dell'UNESCO

Conduce:

Alessandro GAETA, giornalista RAI

Introduce:

Stefano Pisani, Sindaco di Pollica, Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo"

Sono invitati:

Davide Rampello

Michele De Lucchi

Ideatore e progettista del Padiglione ZERO

Conferimento della Cittadinanza Onoraria del Comune di Pollica, Comunità emblematica italiana per la Dieta Mediterranea, dichiarata Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO

a Mario MARTONE

per la Regia di "Pastorale Cilentana"

h 11.30

Presentazione del Premio giornalistico "Angelo VASSALLO per la Dieta Mediterranea"

Patrocinio Ordine Nazionale dei Giornalisti

Con Ottavio Lucarelli, Presidente dell'Ordine dei Giornalisti della Campania

h 12.00

Stefano Pisani, Sindaco di Pollica

Conferenza Stampa con Trenitalia "CENTO CENTENARI"

con Daniela Ferolla, Madrina della Dieta Mediterranea in Italia

(organizzazione Comune di Pollica, Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo” e TRENITALIA)

Presso il Cluster Bio-Mediterraneo

REFERENTE: ANTONIO BALENZANO

balenzano@cittadellolio.it 335 7797064

GIORNATA DELL'ARTE CULINARIA MEDITERRANEA PER BAMBINI

h. 10.30 – 11.30

Apertura della Giornata

Inaugurazione con i rappresentanti delle istituzioni governative e nazionali

h. 11.30 – 13.00

Agenda per i bambini

Competizione culinaria sotto la guida degli Chef dei ristoranti con il marchio MedDiet

Workshop degli aromi con esperti nutrizionali per bambini

Competizione di 5 sensi

h. 13.00 – 14.00

Pausa pranzo

h. 14.00 – 17.00

Attività

Caccia al tesoro

Competizione di pittura

h 17.00 – 17.30

Esibizione della conoscenza

Chiusura

Presso il Cluster Bio-Mediterraneo

(organizzazione a cura di LEGAMBIENTE)

*Le attività durano 60
minuti con una pausa di*

Per tutto il giorno laboratori per famiglia, bambini e ragazzi sul tema del cibo e del rispetto dell'ambiente per bambini e famiglie.

e l'altra

“Oggi cucino io!” - Piccoli cuochi crescono...

“Siamo quello che mangiamo” e per questo rimbocchiamoci le mani e iniziamo a preparare un pasto sano e autoprodotta. Grazie a laboratori che spaziano dalla panificazione alla preparazione di pasta fatta in casa, passando per raccolta di verdure e frutta di stagione, è possibile affrontare le tematiche della sana e corretta alimentazione e divertirsi a preparare, da soli, i pasti.

Ort à portér

Cosa sono le piante? Cosa vuol dire agricoltura biologica? Scopiamo insieme il gusto della coltivazione di un piccolo orto da portare a casa!

Biodiversità

Perché è importante ogni forma di vita? A cosa servono le zanzare? A questi e altri quesiti rispondiamo con delle simulazioni teatrali e l'osservazione di un piccolo ecosistema bio-diverso!

Riciclo e riuso

Con molta fantasia e un po' di manualità, cerchiamo di trasformare degli oggetti ormai da buttare in nuovi giochi tutti da riusare!

A tutta acqua

Perché l'acqua è chiamata “petrolio blu”? Come possiamo non sprecarla e tenerla pulita? Attraverso degli esperimenti scientifici, ripetibili anche a casa, impariamo a conoscere meglio questa risorsa importantissima e a salvaguardarla.