

PROGRAMMA PROVVISORIO

SALONE DELLA DIETA MEDITERRANEA 2024

Aggiornato al marzo 2024



DMED SALONE
DIETA MEDITERRANEA

NEXT (Cafasso - Borgo Nuovo)

Capaccio Paestum (SA)

24 - 25 - 26 maggio 2024

IL CONTESTO



LA **DIETA MEDITERRANEA** COME MODELLO DI SVILUPPO TERRITORIALE

La **Dieta Mediterranea** (dal greco diaita - stile di vita) è uno stile di vita, una filosofia, un modello di sviluppo del territorio e sarebbe riduttivo collegarla semplicemente all'alimentazione.

Per Dieta Mediterranea si intende l'insieme di **conoscenze, riti, simboli e tradizioni** che riguardano le tecniche di coltivazione e di raccolta, di allevamento del bestiame e della pesca, di preparazione e condivisione del cibo.

IL SALONE



Il **Salone della Dieta Mediterranea** è un evento pensato per offrire una visione complessiva di tutti gli aspetti legati a questo stile di vita.

Dalla produzione al consumo di cibo, dai benefici sulla salute e sull'ambiente, fino ai risvolti economici e sociali.

Durante l'evento ci saranno **convegni scientifici internazionali**, grazie alla presenza della Commissione Europea, del CNR, di istituzioni universitarie e di ricerca, ma anche un'ampia **sezione espositiva** con aziende agricole e alimentari, un'**area food** in cui sono presentati piatti tipici, vini e tutti i prodotti simboli della Dieta Mediterranea.

LA SEDE



Situato alle porte del Cilento, a circa un chilometro da uno dei più prestigiosi Parchi Archeologici italiani, con i suoi maestosi templi espressione della cultura della Magna Grecia, il **NEXT - Nuova Esposizione ex Tabacchificio** di Cafasso Paestum è un imponente complesso, uno dei simboli della **Piana del Sele** e della sua storia produttiva, dal settore ortofrutticolo all'industria del tabacco.

Oggi l'area è un importante spazio fieristico ed espositivo dove per confrontarsi sui temi dello stile di vita mediterraneo si ritroveranno aziende agricole ed enogastronomiche; operatori del turismo e della cultura; rinomati chef; studiosi e divulgatori scientifici di rilievo internazionale; studenti ed associazioni sportive.



I GIORNI DEL SALONE

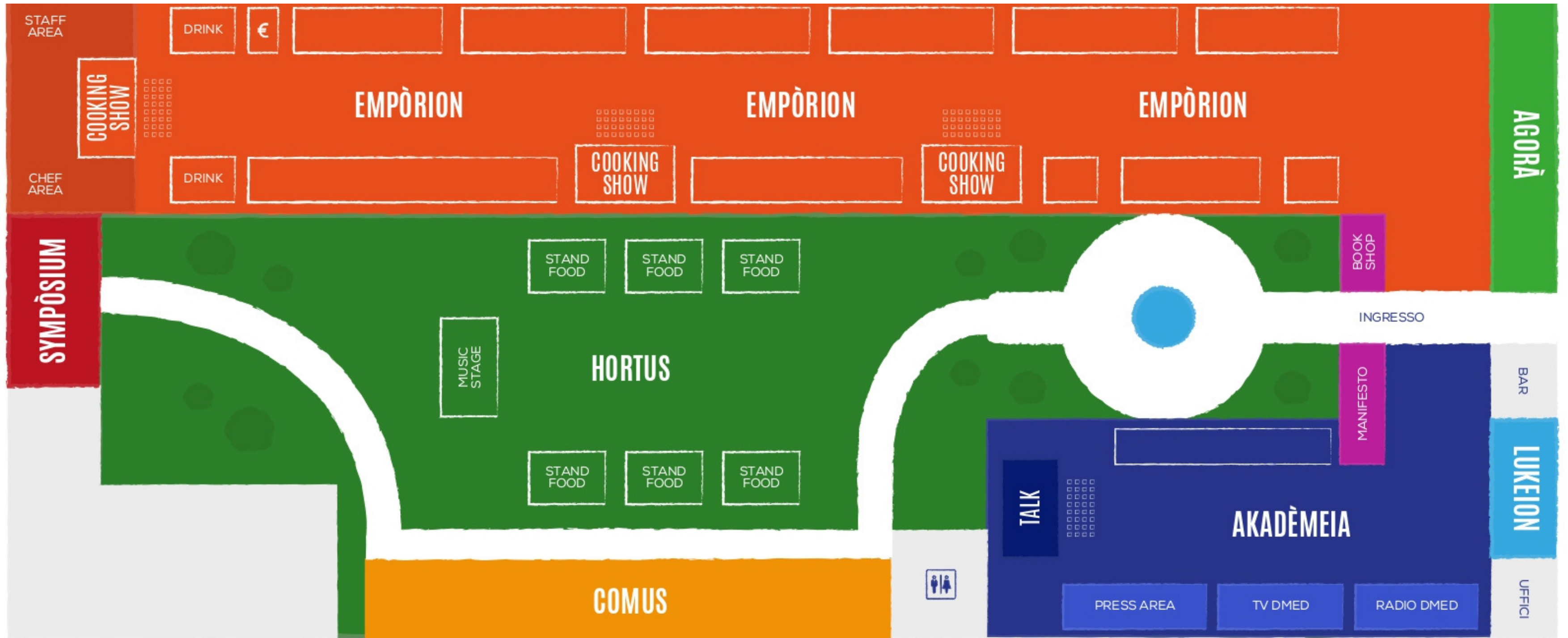
Orari di apertura al pubblico

- **Venerdì 24 maggio ore 16:30 – 00:00***
- **Sabato 25 maggio ore 16:30 – 00:00***
- **Domenica 26 maggio ore 16:30 – 00:00***

* tutti gli orari sono passibili di modifiche



AREE



Empòrion

Area espositiva con produttori di eccellenze e cooking show

Lukeion

Area per confronti tecnico-scientifici, laboratori e attività per bambini e ragazzi

Sympòsium

Area per Workshop e MasterClass

Hortus

Giardino mediterraneo con presentazione di libri, tipicità gastronomiche da gustare, musica dal vivo e balli tradizionali

Akadèmeia

Area istituzionale con talk, stampa, Tv DMED e Radio DMED

Agorà

Salottino di confronto istituzionale e per mini-round table

Comus

Area dedicata alla prima edizione del Campionato della Pasta e cooking show domenicali





AREE



Empòrion: dal luogo dove nell'antica Grecia si ritrovavano merci e persone per scambi e confronti. È l'area espositiva dove aziende del food e non solo, presentano ai visitatori novità aziendali e produttive. È, inoltre, l'area dedicata ai Cooking show, percorsi di gusto e spettacoli gastronomici, sotto la guida di chef rinomati, pronti ad illustrare le specificità dei prodotti attraverso la preparazione di piatti dal vivo.

Akadèmeia: il nome dell'area si ispira alla scuola di Platone per pensatori, è lo spazio in cui avvengono talk politico - istituzionali, per confrontarsi sulle strategie di sviluppo della Dieta Mediterranea in Italia e nel Mondo.

Lukeion: il liceo di Aristotele, per sviluppare tematiche di carattere scientifico, è il punto per i confronti tecnico-scientifici, grazie alla presenza della commissione europea e del CNR, ma anche di istituzioni universitarie e di ricerca. È anche l'area laboratori e attività per bambini e ragazzi.



AREE



Agorà: area che prende il nome dal luogo dell'incontro degli antichi greci, la piazza dove si discutevano le principali attività della polis, è il salottino di confronto istituzionale e per mini-round table.

Sympòsium: il dialogo di Platone che celebra il convivio, è l'area dedicata ai workshop e alle Masterclass. In questo spazio dalla viva voce dei produttori, si raccontano e si praticano gli antichi segreti di una cultura millenaria.

Comus: dal nome del Dio Greco della cucina, è l'area dedicata alla prima edizione del Campionato della pasta e cooking show domenicali.

Hortus: è la verde corte esterna, definita "Giardino mediterraneo", in cui si alternano presentazioni di libri, degustazioni di tipicità gastronomiche, musica dal vivo e balli tradizionali.

Programma Provvisorio



EMPÒRION

Cooking Contest e Show

Cooking from EU -

cooking da ogni comunità emblematica

Cooking Together -

cooking da ogni regione d'Italia

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) -

Laboratori scientifici per bambini, ragazzi e adulti

AKADÈMEIA



Talk e Workshop - Regioni a confronto

Talk Ministeri -

Sport e Giovani; Imprese e Made in Italy; Agricoltura, sovranità alimentare, foreste; Ambiente e sicurezza energetica; Università e Ricerca; Cultura; Salute; Turismo

Talk - Consorzi Nazionali di tutela dei prodotti a marchio

Talk - Politiche europee e di sviluppo del Mediterraneo

Talk - Aree interne, borghi e turismo esperienziale

LUKEION

Talk dedicati ad **Istituti Secondari di primo grado**

Talk dedicati ad **Istituti Secondari di secondo grado**

Talk dedicati ad **Associazioni sportive**

Talk dedicati alle **Università** -

Università degli Studi di Salerno; Università degli Studi di Napoli Federico II; Università degli Studi della Basilicata; Duquesne in Rome; Centro Universitario Europeo per i beni Culturali

Workshop dedicati agli **Ordini dei Tecnologi, Biologi, Agronomi**

AGORÀ

Confronti tra Enti regionali

Confronti tra Assessori regionali

Confronti tra professionisti del settore

Programma Provvisorio

SYMPÒSIUM



Conserve artigianali

Grani antichi

Oli extra vergine di oliva del bacino del Mediterraneo

Vini della Dieta Mediterranea

COMUS

Campionato della Pasta

Cooking show speciali che si svolgeranno domenica 26 maggio

HORTUS

Tipicità gastronomiche e percorsi saporiti nel giardino mediterraneo

Presentazione libri

Musica dal vivo, canti e balli popolari

Reading e musica

Laboratori ludici per adulti, bambini e ragazzi su temi legati all'edugreen

Il Progetto in sintesi



Il progetto **DMED** - ideato e realizzato dal **Consorzio Edamus** - è arrivato alla sua **terza edizione** ed ha come scopo la promozione dello **stile di vita mediterraneo** declinato in tutte le sue innumerevoli sfaccettature. La manifestazione nasce con l'obiettivo di valorizzare la ricchezza della cultura mediterranea italiana, espressione dell'alto potenziale che ogni regione della Penisola porta in sé.

L'ex tabacchificio di Paestum - spettacolare sito che ospita l'evento alle porte del Cilento, nei pressi di uno dei più importanti siti archeologici della *Magna Grecia* esistenti - si animerà negli ampi spazi interni e nella verde corte esterna con *laboratori, esposizioni, talk scientifici e divulgativi* di rilievo internazionale, grazie alla presenza di istituzioni universitarie e di ricerca, oltre a giornalisti da ogni parte del mondo e chef rinomati che si dedicheranno a *masterclass, cooking show e degustazioni*.

Partendo dai concetti chiave **Cibo, Cultura, Benessere**, pilastri sui quali si fonda lo stile di vita mediterraneo, l'evento rappresenta l'occasione fondamentale per approfondire i temi legati all'Agenda 2030, soffermandosi per il 2024 sul concetto di **Partnership**, quale principio fondamentale dello sviluppo sostenibile, una delle 5P alla base di ogni indicazione di crescita per le comunità, oltre a Persone, Pianeta, Pace, Prosperità.

Il Messaggio



La **Dieta Mediterranea** non è solo uno stile alimentare salutare, ma anche un modello di sviluppo territoriale.

Non è solo mangiar sano, il concetto di mediterraneità non avrebbe senso svincolato dalla sua storia, quella delle **piccole comunità** che hanno difeso la loro piccola dimensione ancorata a sapori e profumi di numerosissime specie vegetali uniche, realtà possibili solo rispettando tempi e modi, tradizioni e quotidianità, fatte di lentezza e ciclicità connesse alla stagionalità della natura.

Per Dieta Mediterranea si deve intendere anche l'insieme di **conoscenze, riti, simboli e tradizioni** che riguardano le tecniche di coltivazione e di raccolta, di allevamento del bestiame e della pesca, di preparazione e condivisione del cibo che assume il ruolo di legante sociale, di connettore di umanità, di occasione di scambio e condivisione, ed espressione di identità.

La **convivialità** è l'anima del modello alimentare che permea lo stile di vita Mediterraneo. Il cibo è l'elemento cardine sul quale converge un patrimonio ricco di storie, ricette e tradizioni spesso oggetto di studi per innovare e puntare ad un futuro più prospero.

La cultura che promana dalla convivialità e dalla ruralità, dai modelli di comportamento strutturati nei secoli è la ricchezza antropologica da conoscere e valorizzare. Il benessere è il filo conduttore che unisce e avvolge.

L'esperienza

Per l'espositore

Esporre presso il DMED rappresenta un'**opportunità unica** per amplificare le occasioni di confronto, connessione e visibilità con una varietà di stakeholder. Questo non solo favorirà lo scambio di idee ed esperienze, ma consentirà anche agli espositori di sviluppare collaborazioni fruttuose e di espandere significativamente la propria rete professionale. Potranno inoltre essere venduti liberamente i prodotti con propria cassa e senza cessione di alcuna percentuale all'organizzazione.

Il periodo di esposizione può durare fino alle ore 00:00 per consentire agli espositori di massimizzare il tempo a disposizione per interagire con il pubblico.

Le scelte intraprese mirano a garantire che **tutti gli stand godano delle stesse opportunità di visibilità**, evitando disparità di esposizione. Ogni espositore avrà così la possibilità di presentarsi al pubblico in modo equo e di farsi notare nel contesto dell'evento. Infine, l'applicazione di un regolamento contribuisce a creare un ambiente strutturato e armonioso. Tale regolamento - che sarà debitamente consegnato agli espositori aderenti - rappresenta un quadro normativo chiaro, garantendo una partecipazione uniforme e rispettosa delle regole stabilite per il corretto svolgimento del Salone della Dieta Mediterranea.

L'esperienza

Per l'utente



Ogni partecipante viene **accolto** e iscritto, ricevendo un **gadget di benvenuto** che anticipa l'esperienza che sta per iniziare.

Il visitatore potrà prendere visione del **programma dettagliato** offrendogli così una panoramica delle opportunità offerte durante la giornata. La chiarezza e la completezza delle informazioni presenti consentiranno ai partecipanti di pianificare al meglio la propria visita, assicurandosi di non perdere nulla di ciò che il Salone della Dieta Mediterranea ha da offrire.

Il visitatore prenderà poi visione del **Manifesto della Dieta Mediterranea** apposto di fronte all'ingresso del Salone, in modo da assumere consapevolezza del valore scientifico e di indirizzo futuro dello stile di vita mediterraneo.

Il percorso attraverso le varie aree è guidato da **elementi grafici caratterizzati da colori distintivi**, che facilitano la scelta delle attività. I colori, dunque, diventano una guida pratica per orientarsi all'interno dell'evento e uno strumento essenziale per migliorare l'esperienza complessiva dei visitatori.

L'utente avrà l'opportunità di **personalizzare la propria esperienza**, scegliendo tra workshop informativi, talk istituzionali, sessioni scientifiche, masterclass e Cooking show. Queste attività **educano** alle pratiche alimentari della Dieta Mediterranea, coinvolgendo i partecipanti anche in esperienze di gusto.

Mentre la giornata avanza, il Salone si trasforma in un **luogo di condivisione** e celebrazione serale. Momenti musicali e gastronomici chiudono la giornata, permettendo agli ospiti di gustare le prelibatezze della cucina mediterranea accompagnate da performance musicali suggestive.

Conclusioni

Il **Salone della Dieta Mediterranea** offre non solo un'opportunità di apprendimento, ma crea un ambiente dove è possibile vivere appieno la ricchezza culturale e culinaria di questa affascinante tradizione ancestrale.

Il DMED si propone come un **crocevia di esperienze**, un luogo dove visitatori, esperti e istituzioni si incontrano per sostenere lo stile di vita mediterraneo, promuovendo così una visione olistica di uno stile di vita sano quale occasione imperdibile per tutti coloro che desiderano approfondire la conoscenza di questa preziosa, esemplare tradizione alimentare.

IL PROGRAMMA PER
L'EDIZIONE 2024
È IN CONTINUA EVOLUZIONE



per ogni ulteriore aggiornamento:

WEBSITE:

salonedietamediterranea.it

EMAIL:

info@salonedietamediterranea.it

SOCIAL MEDIA:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[Linkedin](#)

[Telegram](#)