

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria

La Dieta Mediterranea: il contributo dell'Umbria al **Patrimonio Culturale dell'Umanità**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Venerdì 29 Novembre 2019 ore 9:30 – Pantalla di Todi

La Dieta Mediterranea, riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale dell'Umanità, in occasione del decennale riconoscimento, sarà protagonista nel 2020 di una serie di iniziative culturali e scientifiche coordinate dalla Rappresentanza Permanente del Ministero degli Esteri presso la FAO a Roma.

L'obiettivo degli eventi - in programma tra settembre 2019 e la fine del 2020 - è quello di incentivare la diffusione della dieta mediterranea ed esplorare come i vari aspetti di questo tipo di alimentazione possano essere integrati nel lavoro della FAO su sicurezza alimentare e nutrizione, salubrità alimentare, sistemi alimentari sostenibili, biodiversità, perdita e spreco di cibo e innovazione agricola.

Conservare le abitudini e le tradizioni alimentari locali è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Tutelare la dieta mediterranea vuol dire promuovere la produzione alimentare locale e i relativi modelli di consumo, incoraggiare l'agricoltura e l'agroindustria sostenibile, tutelare i paesaggi identitari del nostro paese e di tutto il bacino del mediterraneo.

Tuttavia la crescita demografica, la globalizzazione, l'urbanizzazione stanno cambiando i sistemi alimentari, la nostra alimentazione e i nostri modelli di consumo. Tutto questo porta di conseguenza ad un'alimentazione scorretta, con preoccupanti conseguenze sulla salute delle persone e sull'economia dei paesi. Recentemente, il Direttore Generale della FAO, ha infatti sottolineato che le iniziative che tutelano e promuovono l'alimentazione salubre e tradizionale della dieta mediterranea, sono assolutamente da elogiare.

L'importanza delle diete tradizionali come elemento centrale del patrimonio culturale si riflette inoltre nei Sistemi del Patrimonio Agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS) che la FAO ha istituito nel 2012 e nella cui lista sono stati inseriti di recente due siti italiani - *le Terre del Soave* e *la Fascia olivata Assisi-Spoleto* - in quanto "*paesaggi di straordinaria bellezza in cui convivono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un ricchissimo patrimonio culturale*".

L'importanza di tale tema è testimoniata anche dall'impegno del *Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood - CL.A.N.* (www.clusteragrifood.it) che su iniziativa del Presidente Scordamaglia, ha recentemente istituito uno specifico gruppo di lavoro sulla "*Dieta Mediterranea come modello capace di coniugare, meglio di qualsiasi altro, la tradizione con l'innovazione*".

Il seminario, organizzato da *3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria* nell'ambito del Programma **Agrifood-Innetwork 2019**, nasce dalla convinzione che il sistema delle imprese e dei centri di ricerca regionali abbiano dato e possano ancora dare un grande contributo alla diffusione del patrimonio di valori culturali, paesaggistici, antropologici, nutrizionali e salutistici insiti nella Dieta Mediterranea.

Programma

09:30 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

10:00 Apertura dei lavori

Massimiliano Brilli, Amministratore Unico 3A-PTA s.c.ar.l.
Gaetano Martino, Direttore DSA3-Università degli Studi di Perugia
Elisabetta Boncio, Sviluppumbria

10:30 Interventi

Patrizia Brigidi, Università di Bologna, Comitato tecnico scientifico del Cluster Agrifood "CL.A.N."
La Dieta Mediterranea 4.0: la visione del Cluster CL.A.N.

Maurizio Servili, DSA3 - Università degli Studi di Perugia
Il contributo delle produzioni regionali al patrimonio culturale e immateriale dell'Umanità: il caso della filiera olivicolo olearia

Francesco Galli, DSF - Università degli studi di Perugia
Sviluppo di nuovi alimenti funzionali derivati dai cereali integrali alla base della Dieta Mediterranea

Andrea Marchini - DSA3-Università degli Studi di Perugia
I driver di mercato nelle produzioni tipiche locali alla base della Dieta Mediterranea

12:00 Testimonianze aziendali

Carlo Catanossi, Gruppo Grifolatte;
Mario Cucchia, Molini Spigadoro;
Filippo Antonelli, Presidente Consorzio di tutela Vini Montefalco;
Francesco Gradassi, Frantoio Marfuga;

12:40 Dibattito con gli intervenuti

Modera: *Luciano Concezzi*, 3A-PTA s.c.ar.l.

Per esigenze logistiche si prega di comunicare la propria adesione alla segreteria organizzativa entro il 18 novembre 2019.

Segreteria organizzativa: 075-895.72.54, innovazione1@parco3a.org

Evento organizzato in collaborazione con Federazione Ordine Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria