



**Sotto gli auspici di:**

**ARNA (Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti)**

**SIBS (Società Italiana di Biologia Sperimentale)**

**La Dieta Mediterranea: una filiera di alimenti per la salute**  
Il valore di uno stile di vita diventato Patrimonio dell'Umanità



*Gli alimenti che consumiamo non sono solo il frutto di tecniche industriali, ma di processi che partono dall'agricoltura, fonte di vita delle donne e degli uomini. Con il riconoscimento conferito alla Dieta Mediterranea da parte dell'Unesco (patrimonio immateriale dell'umanità), si aprono nuove, interessanti prospettive per le produzioni tipiche italiane con riferimento alla possibilità di definire e affermare modelli alimentari e stili di vita in grado di raggiungere, allo stesso tempo, la piena valorizzazione delle produzioni locali, il miglioramento del benessere e della qualità di vita delle persone.*



**Fiera di Rimini, 20 febbraio 2011, ore 10**



**Segreteria Scientifica: Dott. Jorgelina Di Pasquale (jorgelina.dipasquale@unibo.it)**  
**Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Università di Bologna**

**Segreteria Organizzativa: Linea Studio Produzioni Srl**  
**Tel. 0547.318939 – fax 0547.417560 – email comunicazione@lineastudioproduzioni.com**

**Tavola Rotonda**  
**La dieta mediterranea: una filiera di alimenti per la salute.**  
**Il valore di uno stile di vita diventato “Patrimonio dell’Umanità”**

**Coordina:**

Massimo Cocchi, direttore Centro Ricerche Nutrizione del Mediterraneo

**Introduce:**

Nicola Manfredelli

Presidente del Centro Ricerche Nutrizione del Mediterraneo

**Intervento delle Autorità**

Dott. Attilio Martorano (Assessore Salute e Sicurezza Regione Basilicata)  
On. Antonio Lia (Presidente Assogal Puglia)  
Dott. Andrea Casile (direttore Gal Area Grecanica – Calabria)  
Dott. Giammario Senes (Presidente Gal Logudoro Goceano – Sardegna)  
Dott. Enrico Lupi (Presidente Città dell’Olio)  
Fausto Faggioli (Presidente E.A.R.T.H.-European Academy for Rural Tourism Hospitality)

**Relatori:**

Prof. Felice Adinolfi (Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Univ. Bologna)  
Prof. Giuseppe Caramia (Primario Emerito di Pediatria)  
Luigi Caricato (Giornalista, Direttore di Teatro Naturale)  
Prof. Maria Assunta Dessì (Presidente ARNA)  
Prof. Davide Festi (Ordinario di Gastroenterologia, Università di Bologna)  
Prof. Natale G. Frega (Presidente Accademia dei Georgofili, Settore Centro-Est, UNIVPM)  
Prof. Giovanni Lercker (Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Univ. Bologna)  
Prof. Emma Rabino Massa (Presidente SIBS)  
Dott. Antonio Ricci (Presidente Accademia Agraria di Pesaro)  
Dott. Gianfranco Rossetti (Rappresentante Generale Assicurazione Grandine Svizzera-Italia)  
Dott. Claudio Truzzi (Direttore Qualità Metro Italia)  
Prof. Tullia Gallina Toschi (Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari, Univ. Bologna)

**Presidenti e Moderatori:**

Prof. Massimo Cocchi (Direttore Centro Ricerche Nutrizione del Mediterraneo)  
Dott. Franco Verrascina (Presidente Nazionale COPAGRI)

**Tematiche della Tavola Rotonda**

La disamina concettuale degli alimenti tipici della Dieta Mediterranea pone le basi per l’identificazione scientifica di un contenuto nutrizionale specializzato per ciascun alimento e, nella globalità, per un modello alimentare particolarmente mirato a controllare e/o prevenire alcune gravi patologie diffuse tra gli esseri umani proponendosi, allo stesso tempo, di evidenziare in modo più compiuto gli elementi di valorizzazione delle specifiche proprietà degli alimenti la cui origine è strettamente legata all’ambiente dei distretti rurali.

Ogni alimento naturalmente prodotto dalla terra, nella sua tradizione produttiva, conserva quelle caratteristiche nutrizionali che la moderna ricerca scientifica, oggi, riconosce come strumenti indispensabili di salute.

In questo senso, vanno considerati soprattutto i prodotti tipici vegetali, ricchissimi di antiossidanti, nella gamma più completa oggi conosciuta e alcuni prodotti animali con caratteristiche uniche, legate alla pratica dell’alimentazione libera e a particolari modelli nutrizionali. La consapevolezza della crescente importanza dei legami fra nutrizione e stato di salute, è considerata come momento di legame e di convergenza di più fenomeni quali:

- l’individuazione dei nutrienti critici negli alimenti, dalla produzione al consumo, nella loro dimensione funzionale rispetto ai fenomeni citati;  
- il livello quali-quantitativo dei nutrienti che contraggono specifici rapporti con i particolari aspetti del metabolismo generale e della funzione dell’organismo in particolare;

- l’impiego di metodologie analitiche e informatiche che siano garanti di risultati che consentano la migliore valutazione dei dati di tendenza all’evoluzione del processo di salute nei suoi legami con i “fattori spia” di rischio reale.

A tal fine è essenziale dare corso a un processo di ricerca tendente a focalizzare, con l’uso di complesse metodologie scientifiche e con il supporto di strutture e professionalità regionali, nazionali e internazionali, la dimensione quali-quantitativa dei contenuti nutrizionali più specificatamente legati ai concetti di protezione delle funzioni che nell’organismo coinvolgono le strutture cellulari, quindi di organo e di apparato, attraverso un percorso finalizzato a valorizzare tutti i nessi esistenti nell’articolazione qualità-origine territoriale dei prodotti-alimentazione-salute.