



Comune di Bologna

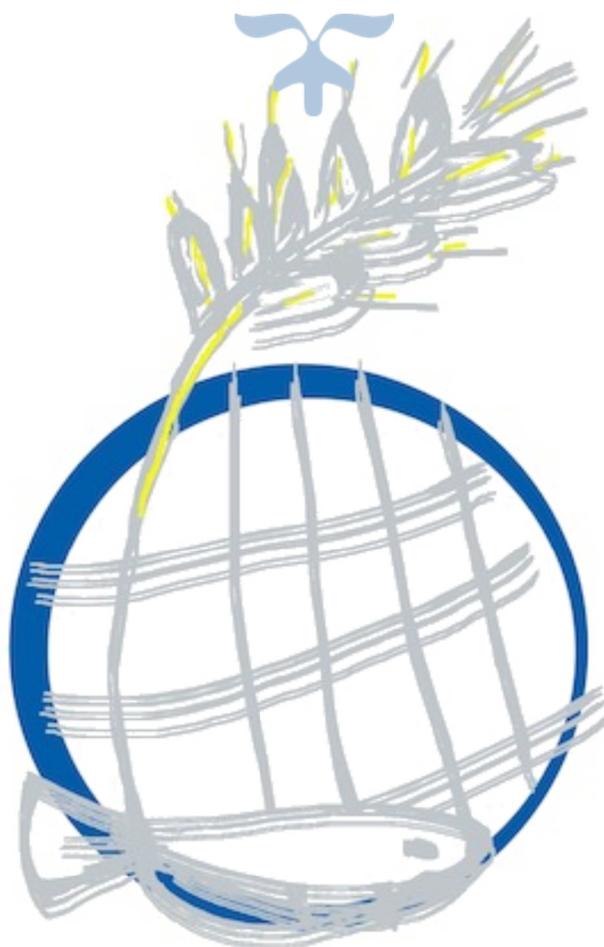
# FORUM NAZIONALE

---

## "IL CIBO DELLA LEGALITÀ"

---

### DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO UNESCO



13 – 14 – 15 novembre 2015

**Manifattura delle Arti,  
Piazzetta P. P. Pasolini 5 – Bologna**

## Presupposti ed opportunità

La Dieta Mediterranea è stata dichiarata Patrimonio UNESCO il 16 novembre 2010 a Nairobi. Circa cinquant'anni prima Ancel Keys, biologo e nutrizionista americano, aveva coniato la locuzione dieta mediterranea a Pioppi, paese del Cilento facente capo al comune di Pollica-Acciaroli. Tale importante riconoscimento, felice coronamento di un iter iniziato quattro anni prima e ripreso con vigore nel 2009, consente di accreditare quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo come eccellenza mondiale.

Il riconoscimento Unesco per la Dieta Mediterranea è stato possibile solo grazie all'impegno politico di Angelo Vassallo, Sindaco di Pollica fino al 2010, anno in cui è stato barbaramente ucciso per mano di attentatori ancora ignoti.

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, responsabile del riconoscimento, nel 2011 ha promosso insieme alle Comunità emblematiche del mediterraneo, presso il Castello dei Principi Capano in Pollica, la nascita del "Centro Internazionale di studi per la Dieta Mediterranea" dedicandolo alla figura di Angelo Vassallo.

Il 16 novembre 2015 ricorre il 5° anniversario del riconoscimento Unesco. Scopo dell'iniziativa è quello di sensibilizzare i cittadini tutti sul tema della sana e corretta alimentazione, per stimolare, coinvolgendo giovani e famiglie, una riflessione sul ruolo centrale della Dieta Mediterranea, per informare e diffondere, in un evento di tre giorni, l'insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni.

La rassegna concentrerà l'attenzione non solo sulla produzione agro-alimentare, ma anche sugli sprechi di cibo e sull'impatto che comportamenti irresponsabili o criminali generano sull'ambiente e sull'uomo.

## Con il patrocinio di



## In collaborazione con



## Con il supporto di



## Il ricavato verrà devoluto a



**Ore 11,00 – Sala Auditorium – Apertura, Saluti Istituzionali**

**Sessione Plenaria - Dieta Mediterranea: un paradigma per il consumo sostenibile**

Il tema di Expo 2015, "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", ha richiesto una discussione pubblica su come disegnare un'agenda incentrata sulla qualità di vita per le persone e modellata dal principio dell'eguale considerazione e rispetto per chiunque, ovunque. Siamo indotti ad adottare una nuova prospettiva che abbia come obiettivo quello di immaginare e implementare sistemi produttivi che siano al tempo stesso efficienti e giusti.

**Giovanni Puglisi**, Presidente Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO

**Simona Caselli**, Assessore Agricoltura, Regione Emilia-Romagna

**Ennio Sodano**, Prefetto Bologna

sono invitati i Ministri dell'Agricoltura e dell'Ambiente

introduce **Nadia Monti**, Assessore Comune di Bologna, coordinatrice regionale "Avviso Pubblico"

**Ore 12,00 – Sala Auditorium – Lezione/spettacolo**

**"SostEdibile" - Lezione spettacolo sul consumo consapevole**

Quando si parla di cibo, i comportamenti etici non si esauriscono nell'evitare gli sprechi, nello scegliere prodotti legati alla stagionalità e a un basso impatto ambientale, nel favorire il consumo di prodotti sostenibili, nel mangiare con la testa oltre che con la bocca. Quando si parla di cibo, un'attenzione particolare va posta a chi quel cibo lo ha prodotto. Durante la lezione, il prof. **Andrea Segrè** ha come alter ego **Tiziana Di Masi**, attrice che con i suoi spettacoli ha coniato la definizione di *teatro civile/gastronomico*: sarà lei il pretesto scenico per determinare il coinvolgimento diretto degli studenti nelle degustazioni (con interazione) che alternano comicità a momenti di profonda riflessione nel nostro rapporto con il cibo. Con: Tiziana di Masi, Attrice di teatro civile (*Premio cultura contro le mafie 2014, Premio Carlo Alberto Dalla Chiesa 2014, Premio Impegno civile per le nuove resistenze 2015*)

**Andrea Segrè**, Direttore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Presidente CAAB

**A partire dalle ore 13,00 - Foyer, Cortile Cineteca – Esposizioni e Laboratori**

**Degustazioni specialità e prodotti**

a cura delle cooperative cilentane e della NCO Nuova cooperazione organizzata

**Degustazione con tre tipi di pane**

Pane Q.C. (a qualità controllata), Pane mezzo sale, Pane di Kamut, a cura dell'Associazione Panificatori Bologna.

**Laboratori sulle attività di recupero dei sottoprodotti e degli scarti alimentari**

a cura di Slow Food Bologna, CAAB, Coop Adriatica/S-Cambiaticibo

**ORE 15,00- Sala Auditorium – Convegno**

**"Dieta Mediterranea: Conoscere, Modificare, Migliorare"**

Conoscere è premessa dell'agire, per modificare e migliorare la realtà. Dall'inizio della crisi economica l'Italia ha aumentato di oltre il venti per cento l'importazione di prodotti alimentari dall'estero. La maggior parte di questi sono prodotti di basso prezzo e bassa qualità, ma anche veri e propri surrogati ed equivalenti artificiali. In moltissimi di questi prodotti sono stati riscontrati dall'organismo di controllo europeo livelli preoccupanti, per tipo, quantità e frequenza, di residui chimici. Non sempre, questo tipo di informazione è davvero efficace nel prevenire consumi poco salutari. Perché lo sia, occorre che i consumatori sappiano come interpretarla.

Ne parliamo con:

**Fiorella Belpoggi**, Direttrice Centro di Ricerca sul Cancro Cesare Maltoni

**Roberta Paltrinieri**, Sociologa, sociologia dei processi culturali e comunicativi, Unibo

**Rossella Muroni**, Direttrice Generale Legambiente

**Paolo Carnemolla**, Presidente Federbio

**Raffaella Donati**, Presidente Slow Food Emilia Romagna

modera **Duccio Caccioni**, Presidente della Borsa per i prodotti biologici della Camera di Commercio di Bologna

**Ore 17,00 - Saletta seminari – Presentazione Libro**

**"La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita" (Il Mulino, 2014) autrice Elisabetta Moro.**

Presentazione del libro scritto dall'antropologa Elisabetta Moro che ricostruisce la vera storia di questo antico stile di vita. Risalente alla Magna Grecia, scoperta dall'America, dichiarata dall'Unesco patrimonio immateriale dell'Umanità, la dieta mediterranea è più di un regime alimentare: in essa trovano espressione antiche tradizioni culturali e una lunga storia di convivialità. Ricco sedimento di usanze e territorio, di divieti religiosi ed etici, di costumi antropologici, che il libro ripercorre tutti restituendoci la consapevolezza di una parte importante della nostra cultura materiale.

Ne parlano con l'autrice:

**Massimo Montanari**, professore di Storia dell'Alimentazione Università di Bologna

**Mario Ferrara**, chef, Associazione CheftoChef

modera **Giancarlo Roversi**, giornalista e scrittore

**Ore 20,00 – Cineteca – Proiezione film**

**"Al di là del mare"** Film documentario. Il cortometraggio di Luca Pagliari è dedicato al Sindaco di Pollica Angelo Vassallo. Il documentario è stato realizzato nel 2011 tra Pollica ed Acciaroli. Nessuna musica, nessuna voce fuori campo, nessuna concessione al superfluo. Si tratta di un lavoro realizzato per sottrazione. Restano le parole dei figli, i pensieri dei pescatori, il rumore del vento, quello del mare. Il film documentario è stato ideato nel pieno rispetto di questi concetti. Non si tratta solo di ricordare la figura di Vassallo, ma di portare avanti la sua opera, il modello di sviluppo economico basato sulla sostenibilità che nel Cilento ha creato ricchezza e lavoro. Ambiente e *sostenibilità* erano dunque parole chiave nella sua attività politica.

Introduce il Film **Antonio Vassallo**

**Ore 9,30 - Sala Auditorium – Tavola rotonda**

**Dieta Mediterranea vera e presunta: come difenderla dalle frodi?**

La Dieta si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati. A fronte di ciò è ampiamente documentato che nei nostri porti si scaricano milioni di tonnellate di prodotti ittici, olive e cereali esteri sempre più spesso inseriti nella Dieta Mediterranea in sostituzione dei nostri prodotti come se fossero equivalenti. Frodi alimentari, uso improprio e fraudolento dei marchi, collettivi e non, DOP, DOC, STG e IGP, messa in vendita di falsi prodotti in Internet, e contraffazione dei contenuti del singolo prodotto, quali gli strumenti giuridici e tecnici che legge e tecnologia ci mettono a disposizione per la lotta alla contraffazione del prodotto alimentare?

Ne parliamo con:

**Bernhard Url**, Direttore esecutivo dell'EFSA – European Food Safety Authority

**Col. Claudio Pelella**, Comando Provinciale Carabinieri

**Pier Luigi Petrillo**, membro della Commissione nazionale per l'UNESCO e legal Advisor dell'UNESCO

**Morena Fiorentini**, Responsabile Area Internazionalizzazione, Unindustria Bologna

**Luciana Prete**, responsabile Igiene pubblica pianura dell'Ausl

**Valentina Tepedino**, responsabile Società Scientifica di medicina Veterinaria Preventiva per i prodotti ittici

**Lisa Bellocchi**, Presidente ARGA – Associazione stampa agroalimentare

Modera **Mara Monti**, giornalista de Il Sole 24 ore

**Ore 10,30 - Sala Auditorium - Convegno**

**Nord e Sud, un patto nel nome della legalità e buone pratiche per una nuova rinascita**

Per favorire il proseguimento dell'opera di Angelo Vassallo, le città di Pollica (SA) e di Bologna si sono strette in un gemellaggio dedicato alla memoria di Vassallo e al suo modello di sviluppo delle comunità locali. La sensibilità del Comune di Sasso Marconi sul tema della legalità ha spinto il primo cittadino a siglare un patto di amicizia con il Comune di Pollica. Il coraggio di Casal Di Principe ha reso possibile la trasformazione in sito museale la villa di Brutus, il boss di camorra, confiscata e dedicata alla memoria di Don Peppe Diana, assassinato sul sagrato della sua chiesa il 19/3/94. Quella morte segnò il primo elemento di Rinascita: Nord chiama Sud, un patto nel nome della legalità e delle buone pratiche.

**Virginio Merola**, Sindaco Comune di Bologna

**Stefano Pisani**, Sindaco Comune di Pollica-Acciaroli, Comunità emblematica della Dieta Patrimonio UNESCO

**Stefano Mazzetti**, Sindaco Comune di Sasso Marconi, coordinatore Spreco Zero

**Renato Natale**, Sindaco Comune di Casal Di Principe

modera **Antonio Farné**, giornalista RAI, presidente Ordine dei Giornalisti

**A partire dalle ore 13,00 - Foyer, Cortile Cineteca – Esposizioni e Laboratori**

**Degustazioni specialità e prodotti**

a cura delle cooperative cilentane e della NCO Nuova cooperazione organizzata

**Degustazione con tre tipi di pane**

Pane Q.C. (a qualità controllata), Pane mezzo sale, Pane di Kamut, a cura dell'Associazione Panificatori Bologna.

**Laboratori sulle attività di recupero dei sottoprodotti e degli scarti alimentari**

a cura di Slow Food Bologna, CAAB, Coop Adriatica/S-Cambiaccio

**Ore 15,00 – Sala Auditorium - Teatro civile/Dibattito Made in Italy e contraffazione**

**Tutto quello che sto per dirvi è falso di Tiziana di Masi e Andrea Guolo.**

Mangiare, vestirsi, apparire, muoversi, curarsi. La contraffazione oggi si è impadronita di tutti i principali momenti della nostra vita. I "falsi" costituiscono un dramma sociale spesso trascurato dai media e non percepito nella sua pericolosità dai consumatori.

Provocano danni alla salute di chi li acquista e distruggono economia, lavoro, diritti sociali, dignità umana e identità del made in Italy.

Ne parlano con l'autrice:

**Associazione Consumatori**

**Coltivatori, produttori, imprese e cooperative**

**Organizzazioni sindacali**

**Ore 17,00 – Saletta seminari – Presentazione Libro**

**"Homo dieteticus, Viaggio nelle tribù alimentari" (Il Mulino, 2015) autore Marino Niola.**

Siamo ciò che mangiamo e siamo ciò che non mangiamo. La società contemporanea codifica ciò che viviamo in un comportamento alimentare: sindrome del "cibo senza". Una parte del mondo ha fame assoluta e l'altra parte del mondo cerca di controllare l'appetito. L'intolleranza alimentare è erede di quella che una volta era intolleranza religiosa. Non abbiamo il demone ma demonizziamo continuamente qualcosa.

Tra crudisti, sushisti, vegetariani, vegani, gluten free e no carb, mangiare è un atto politico. Le scelte alimentari non sono "innocenti", hanno implicazioni di vasta portata delle quali non sempre siamo consapevoli.

Interrogativi di ordine etico-legale si impongono all'attenzione di medici e operatori sanitari.

Ne parlano con l'autore:

**Stefano Canestrari**, Presidente del Comitato di Bioetica dell'Alma Mater Studiorum

**Daniela Valenti**, Direttore UOSD Oncologia Metropolitana, responsabile rete cure palliative, AUSL Bologna

modera **Andrea Guolo**, giornalista

**Ore 10,00 – Sala Auditorium - TAVOLA ROTONDA**

**Legalità sostenibile: il diritto di vivere nella legalità**

L'evento è finalizzato a promuovere percorsi di collaborazione sui temi della qualità dei prodotti agro alimentari e della sostenibilità produttiva, per dar vita a una filiera agroalimentare trasparente che sia garanzia per il consumatore e risponda alle esigenze di un sano sistema economico territoriale nel quale i giovani possano trovare spazi di inserimento lavorativo. Un impegno forte e deciso per definire una strategia che sarà la bussola per orientare e coordinare le azioni, gli strumenti e gli obiettivi di tutti gli attori coinvolti.

**Ciro Corona**, presidente Cooperativa (R)esistenza

**Adriano Turrini**, presidente Coop Adriatica

**Lucio Cavazzoni**, Presidente Alce Nero

**Daniele Buttignol**, Segretario Slow Food Italia, coordinatore dell'Osservatorio SF sulla legalità

**Pietro Parisi**, chef ristorante "Era Ora"

modera **Alessandro De Lisi**, giornalista, scrittore, responsabile culturale di "R\_Rinascita" e *First Social Life*

**Ore 12,00 – Saletta seminari - PRESENTAZIONE LIBRO**

**L'ultima cena. A tavola con i boss** (Edizioni Ambiente, 2010) autore **Beppe Ruggiero** Le inchieste della Direzione distrettuale antimafia e le testimonianze inedite raccolte rivelano dettagli agghiacciati, che minacciano ogni genere alimentare: dalla pasta alla frutta, dalla carne ai datteri, tutto può essere "taroccato" per generare maggior profitto. Il cosiddetto "menù della camorra", dall'antipasto al dessert, è gentilmente offerto dai boss di casa nostra. E se qualcuno ha in mente di consolarsi al bar con 'a tazzulella 'e caffè, sappia che rischia di pagarla direttamente alla criminalità organizzata. Non esistono vie d'uscita? In realtà ci sono sempre altri mondi possibili, come dimostra il progetto Libera Terra: cooperative sociali che producono cibo genuino sulle terre confiscate alle mafie.

Ne parlano con l'autore:

**Stefania Pellegrini**, titolare dell'insegnamento 'Mafie e Antimafie', Università di Bologna, Direttrice del Master "Gestione e riutilizzo di beni e aziende confiscati alle mafie Pio La Torre"

**Peppe Pagano**, fondatore della *Nuova Cooperazione Organizzata*

modera **Beppe Boni**, vicedirettore de 'Il Resto del Carlino'

**A partire dalle ore 13,00 - Foyer, Cortile Cineteca – Esposizioni e Laboratori**

**Degustazioni specialità e prodotti**

a cura delle cooperative cilentane e della NCO Nuova cooperazione organizzata

**Degustazione con tre tipi di pane**

Pane Q.C. (a qualità controllata), Pane mezzo sale, Pane di Kamut, a cura dell'Associazione Panificatori Bologna

**Laboratori sulle attività di recupero dei sottoprodotti e degli scarti alimentari**

a cura di Slow Food Bologna, CAAB, Coop Adriatica/S-Cambiabicibo

**Ore 15,00 – Saletta seminari - PRESENTAZIONE LIBRO**

**"Monnezza di stato" (Minerva Edizioni, 2015) autori Paolo Chiariello e Antonio Giordano.**

Citata per la prima volta nel 2003 nel Rapporto Ecomafie curato da Legambiente, la zona si caratterizza per lo sversamento illegale di rifiuti, anche tossici, da parte della camorra. In molti casi i cumuli situati nelle campagne, o ai margini delle strade, vengono incendiati dando luogo ai famosi "roghi". Quello che emerge con chiarezza è la peculiarità delle patologie che si riscontrano nel territorio: tumori cerebrali, malattie endocrine, tumori del testicolo e altre patologie legate tradizionalmente a cause ambientali. Un saggio edito da Minerva, raccontano i disastri ambientali compiuti in una delle regioni più fertili d'Italia tra denunce inascoltate, omissioni e dati scientifici allarmanti.

Ne parlano con gli autori:

**Don Maurizio Patriciello**, parroco al quartiere Parco Verde in Caivano

**Franco Roberti**, procuratore nazionale antimafia

Modera **Sandro Ruotolo**, giornalista

**Ore 17,00 – Sala Auditorium - PROIEZIONI FILM**

**"Ogni singolo giorno"**, sopravvivere alla Terra dei fuochi – di Thomas Wild Turolò. Più di un milione di persone vive nelle province tra Napoli e Caserta, zone ora conosciute per il problema dello sversamento dei rifiuti tossici. Il medico Antonio Marfella e il parroco di Caivano Maurizio Patriciello, simboli della lotta contro l'inquinamento illecito del territorio, narrano la loro esperienza di vita in questa terra martoriata; alle loro voci si affiancano quelle di altre persone: un'attivista, un fotoreporter, un agricoltore, una madre, un ragazzo con il proprio padre, infine una giovane donna, che hanno visto le loro esistenze intrecciarsi con i problemi conseguenti l'intombamento dei rifiuti tossici. Introducono il Film:

**Ornella Esposito**, giornalista coautrice

**Michele Ammendola**, portavoce del Comitato IOLOTTO

Ne parlano con:

**Antonio Marfella**, Responsabile della SSD di Farmacoeconomia dell'IRCCS Fondazione Pascale

**Ore 19,00 – Sala Teatro - SPETTACOLO TEATRALE**

**Mafie in pentola-Libera terra il sapore di una sfida**, di **Tiziana di Masi** e **Andrea Guolo** spettacolo/cena a base dei prodotti di Libera Terra e della dieta mediterranea. I piatti saranno cucinati da chef bolognesi ed emiliani coi prodotti cilentani. Mafie in pentola è un progetto di teatro civile gastronomico in collaborazione con Libera, Avviso Pubblico (enti locali e regioni per la formazione civile contro le mafie) e sostenuto dalle Coop Adriatica, Nordest e Lombardia. Uno spettacolo, sin dalla data del suo debutto, definito originale e straordinariamente efficace da Don Luigi Ciotti, che riesce a raccontare di un'antimafia possibile praticata nella quotidianità.

## **LOCATION e DETTAGLI**

La manifestazione si svolgerà all'interno della Manifattura delle Arti, Piazzetta P. P. Pasolini 5/b.

Nello spazio adiacente la Cineteca ci saranno inoltre gli stand con l'esposizione di prodotti tipici della cooperativa olearia **Nuovo Cilento**, con sede a San Mauro Cilento, importante realtà produttiva e associativa di **olivocultori** del territorio di Angelo Vassallo con cui ha agito da sempre in stretto collegamento, per la difesa e la valorizzazione economica, ambientale e civile di quella straordinaria terra campana.

Nell'arco dei 3 giorni verranno organizzate visite alle **Fattorie Didattiche** della città metropolitana, a cura della Regione Emilia-Romagna e all'**Istituto Ramazzini** con visita al castello Bentivoglio.

Nell'arco della settimana antecedente l'iniziativa, si svolgerà un progetto di educazione alimentare presso alcuni istituti scolastici superiori di Bologna con il coinvolgimento dell'Istituto Ramazzini.

***I convegni danno accesso ai crediti previsti per assolvere l'obbligo della formazione professionale continua dei giornalisti.***