

**STRATEGIE VERSO SISTEMI
ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI
NEL MEDITERRANEO**



La Dieta Mediterranea come volano
per collegare consumi e produzioni
in modo sostenibile e sano

PALERMO 15-17 MAGGIO 2019



**REVITALIZATION OF
MEDITERRANEAN DIET**
2° WORLD CONFERENCE

LA 2° CONFERENZA MONDIALE LE SFIDE ATTUALI NEL MEDITERRANEO

IL MEDITERRANEO ATTUALMENTE È VISTO SOPRATTUTTO COME UN MARE CHE DIVIDE, MA PAESI CULTURALMENTE DIVERSI SI TROVANO ANCORA UNITI ATTRAVERSO IL PATRIMONIO DELLA DIETA MEDITERRANEA SENZA CHE CIÒ DISTORCA L'IDENTITÀ DI CIASCUNO DI ESSI.

Il Mediterraneo è oggi una regione in cui crescono le sfide ecologiche, economiche, sociali e culturali convivono con tensioni internazionali non risolte. Discrepanze significative nei livelli di sviluppo tra i paesi, insieme ai conflitti regionali, sollevano più sfide per il futuro sostenibile della regione mediterranea.

In tutta la regione mediterranea, vi è una **“deriva ineguale”** nelle attuali relazioni tra i Paesi della sponda del Nord Mediterraneo e quelli della sponda Sud-Est, dove si incontrano molte difficoltà a causa delle attuali disparità economiche, sociali, culturali e dei conflitti in atto. In effetti, gli indicatori macroeconomici della regione mediterranea sottolineano la profonda eterogeneità tra i paesi ed un crescente divario tra le economie avanzate nelle coste settentrionali e quelle meno sviluppate in quelle sud/est. Indubbiamente, la regione sta affrontando inaudite sfide globali che compromettono ulteriormente la sicurezza alimentare, la nutrizione e la sostenibilità e, conseguentemente, la sopravvivenza dei popoli mediterranei.

1. Sostenibilità ecologica: eccessivo sfruttamento delle risorse naturali e impatti negativi del degrado ambientale causato dai cambiamenti climatici (come la scarsità di acqua, la desertificazione, la siccità, il

degrado del suolo, la perdita di biodiversità); mancanza di buone pratiche per la resilienza e servizi ecosistemici, espansione urbana incontrollata, contaminazione chimica, inquinamento marino, specie non indigene invasive marine.

2. Sostenibilità economica: crescita della popolazione, aumento della domanda di cibo, povertà e disoccupazione (soprattutto tra i giovani), aree di conflitto, insicurezza alimentare, migrazione dalle zone rurali e da altri paesi, urbanizzazione, predominanza di cibo importato, bassa redditività per i piccoli agricoltori e pescatori, mancanza di efficaci politiche di sviluppo rurale sostenibile (in particolare per le donne e i giovani), perdita di cibo e spreco alimentare.

3. Sostenibilità sociale e culturale: insicurezza alimentare, malnutrizione (sottonutrizione, carenze di micronutrienti e obesità), aumento della spesa sanitaria pubblica, erosione del patrimonio alimentare Mediterraneo, delle culture alimentari e tradizionali, della conoscenza locale, cambiamenti nelle società e nei ruoli mediterranei delle donne (cfr. uguaglianza e inclusione), nuovi comportamenti di vita globalizzati e insostenibili, urbanizzazione progressiva, migrazione dalle zone rurali e da altri paesi, modifica degli approvvigionamenti alimentari.

Tutti i paesi del Mediterraneo stanno attraversando una **“transizione nutrizionale”** in cui i problemi di sottoalimentazione (deperimento, arresto della crescita, sottopeso) e le carenze di micronutrienti coesistono con problemi di eccesso di nutrizione (sovrappeso e obesità) e malattie croniche non trasmissibili legate all'alimentazione. In molti paesi del Mediterraneo, le abitudini alimentari stanno cambiando verso modelli dietetici “occidentalizzati”.



I modelli alimentari basati sulla dieta mediterranea sono indissolubilmente legati al suo paesaggio agrario e marino. Il valore simbolico del cibo e la sua identificazione e differenziazione hanno portato alla creazione di forti legami tra il cibo locale, il patrimonio e l'identità locale e alla produzione di cibo locale, conoscenze e competenze attraverso l'istituzione di sistemi modellati sull'indicazione geografica di provenienza. Questi prodotti di qualità legata all'origine sono fortemente collegati alla sostenibilità della dieta Mediterranea e alla conservazione della biodiversità.

Il Mediterraneo è tra le regioni più ricche di biodiversità del mondo, sede di una molteplicità di ecosistemi e di specie. È stato infatti identificato come un "hotspot" della biodiversità, un'area caratterizzata da concentrazioni eccezionali di specie endemiche e storicamente importate, ma che purtroppo stanno vivendo una perdita, senza precedenti, di habitat. Questa perdita di diversità agricola che si verifica in tutta la regione ha ripercussioni negative sulla sicurezza alimentare e nutrizionale e sul sostentamento delle popolazioni locali.

Negli ultimi due decenni, la popolazione è raddoppiata. Questo **cambiamento demografico** sta incidendo rapidamente su risorse fragili in termini di disponibilità di terra, acqua e cibo, specialmente sulle coste meridionali e orientali che sono caratterizzate da una produzione dipendente dalla pioggia e da sistemi agro-pastorali tradizionali e da pesca artigianale. L'insicurezza è aggravata dagli alti tassi di disoccupazione nella popolazione generale, specialmente tra i giovani. Esistono ancora forti disparità di reddito tra i paesi, e in alcuni casi le cifre sulla crescita nascondono il deterioramento del capitale naturale rigenerativo.

Gli impatti della povertà e della disoccupazione hanno contribuito all'emarginazione sociale, che è ulteriormente aggravata dalle disparità di reddito e genera instabilità sociale e politica. Le richieste di cambiamento in queste regioni rivelano che l'aumento delle tensioni economiche, sociali e ambientali e le conseguenti implicazioni sulla sicurezza del sostentamento rendono la situazione insostenibile nei paesi NENA.

In particolare, la regione NENA è una regione intensamente esposta alle dinamiche dei **cambiamenti climatici**, come i processi di siccità e **desertificazione**, che contribuiscono ad aumentare la vulnerabilità dei mezzi di sussistenza rurali. Le perdite e i rifiuti alimentari nella regione NENA sono elevati e contribuiscono a ridurre la disponibilità di cibo, a peggiorare la scarsità d'acqua, gli impatti ambientali negativi e l'aumento delle importazioni alimentari in una regione già altamente dipendente dalle importazioni.

Le coste del Mediterraneo rappresentano il 30% degli arrivi turistici complessivi nella regione. Circa un terzo della popolazione Mediterranea è concentrata lungo i suoi bacini idrologici costieri, dove gli stress ambientali sono aumentati. Gli agglomerati urbani lungo le coste, insieme alle infrastrutture turistiche, hanno portato allo sviluppo di grandi città e megalopoli, con conseguenti pressioni dell'inquinamento dalla crescente popolazione e l'aumento delle attività economiche in un ambiente particolarmente fragile lungo le zone costiere.

Le **risorse marine** e gli **ecosistemi** di questa regione sono stati sottoposti a **crescenti pressioni** negli ultimi decenni, trainati dalla crescita demografica ed economica, nonché dalla diversificazione e dall'intensificazione delle attività marittime e marittime, nonché dall'espansione del Canale di Suez.

STRATEGIE VERSO SISTEMI ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI NEL MEDITERRANEO

LA 2° CONFERENZA MONDIALE SCOPO

La Seconda Conferenza Mondiale ha lo scopo, con un approccio scientifico, di continuare a **rafforzare il dialogo tra i paesi del Nord e del Sud del Mediterraneo, collegando la sicurezza alimentare e la nutrizione alla sostenibilità**, per un passaggio verso sistemi alimentari più sostenibili nella regione, per garantire uno sviluppo sostenibile, la sicurezza, la stabilità e il benessere delle generazioni presenti e future.

La Conferenza si prefigge di identificare meglio strategie, programmi e azioni, in grado di fornire soluzioni per far fronte alle attuali sfide critiche nella regione attraverso sistemi alimentari più sostenibili nel Mediterraneo, collegando consumi e produzioni sostenibili (SCP) attraverso la dieta Mediterranea come volano.

Il riconoscimento della Dieta Mediterranea come volano per collegare produzione e consumo, in modo sostenibile e sano, può contribuire a catalizzare sforzi più ampi e innovativi **multi-stakeholder**, aprendo così la strada per affrontare le sfide che i paesi mediterranei si trovano di fronte.

Il fondamento logico della Seconda Conferenza Mondiale è che una migliore comprensione della **multidimensionalità della sostenibilità dei sistemi alimentari** rafforzerà il dialogo tra i paesi del Nord e del Sud affrontare le crescenti sfide per la sicurezza alimentare, l'alimentazione e la sostenibilità, nella regione mediterranea.

Rafforzando i dialoghi multi-stakeholder, da Nord a

Sud e da Sud a Sud, la Conferenza Mondiale mira a ottenere un più ampio consenso internazionale sulla dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile, con variazioni specifiche per paese. Ciò fungerà da leva per colmare la produzione e il consumo di cibo, in modo sostenibile e sano, nel contesto della diversità dei sistemi alimentari mediterranei.

Nel dibattito internazionale sulla sostenibilità dei sistemi alimentari, l'attenzione per le diete sostenibili è cresciuta negli ultimi anni, collegando il consumo e la produzione, e quindi l'interesse per la dieta Mediterranea come modello di dieta sostenibile, con molteplici benefici e specifici per paese variazioni, è stato risvegliato.

A partire dalla salvaguardia degli ecosistemi marini del Mediterraneo e dalla valorizzazione del pesce azzurro e della pesca artigianale su piccola scala, come simbolo della rivitalizzazione della dieta Mediterranea, la Conferenza mira a catalizzare e consolidare più ampie azioni multi-stakeholder, attraverso la Med Diet 4.0 Framework, sui molteplici benefici della Dieta Mediterranea, come un modello di dieta sostenibile con variazioni specifiche per paese:

- 1) Benefici riconosciuti per la salute e la nutrizione**, ben documentati, nella prevenzione delle malattie croniche e nella riduzione dei costi della salute pubblica e nel miglioramento generale del benessere (well-being);
- 2) Basso impatto ambientale** e ricchezza nella biodiversità, apprezzamento del valore della biodiversità, riduzione della pressione sulle risorse naturali e mitigazione dei cambiamenti climatici;
- 3) Ritorni economici** positivi localmente, sviluppo territoriale sostenibile, riduzione della povertà rurale;



4) Alto valore sociale e culturale del cibo, riduzione degli sprechi alimentari, crescita del rispetto reciproco, recupero dell'identità culturale, inclusione sociale e responsabilizzazione dei consumatori.

La dieta Mediterranea, in quanto espressione della diversità delle culture alimentari Mediterranee e dei loro diversi sistemi alimentari e culinari, non è stata ancora pienamente riconosciuta come una significativa risorsa

di sviluppo sostenibile nel Mediterraneo, un **“driver”** nell'affrontare la domanda verso un consumo alimentare più sostenibile, influenzando di conseguenza la produzione.

Ricerca, innovazione, condivisione delle conoscenze e sviluppo delle capacità saranno evidenziati come elementi trainanti per gli obiettivi dell'**Agenda 2030** nella regione.

OBIETTIVI

- ▼ Riconoscere la Dieta Mediterranea come un modello alimentare sostenibile, atto agli stili di vita mediterranei contemporanei, con molteplici benefici per la sostenibilità e variazioni territoriali specifiche;
- ▼ Continuare a rafforzare i dialoghi basati sulla scienza tra i paesi del Nord e del Sud del Mediterraneo per comprendere meglio le crescenti sfide interdipendenti che tutte le popolazioni si trovano ad affrontare nella regione mediterranea;
- ▼ Identificare strategie, programmi, progetti e azioni per migliorare la sostenibilità dei sistemi alimentari Mediterranei verso il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo della Agenda 2030 nella regione mediterranea per le generazioni presenti e future;
- ▼ Promuovere lo sviluppo di una “Piattaforma Multi-stakeholder Mediterranea sui Sistemi Alimentari Sostenibili” nell'ambito del Network One Planet delle Nazioni Unite, tra partenariati pubblici e privati dei paesi del Nord e del Sud del Mediterraneo, per far crescere consumi e produzioni alimentari più sostenibili nella regione;
- ▼ Consolidare l'iniziativa della Conferenza Mondiale sulla Rivitalizzazione della Dieta Mediterranea come un forum permanente tra il Nord e il Sud, e tra il Sud e il Sud, per dialoghi transdisciplinari multi-stakeholder sui sistemi alimentari sostenibili del Mediterraneo, attraverso un approccio SCP (consumi e produzioni sostenibili).

P R O G R A M M A



MERCOLEDI 15 MAGGIO 2019

REGIO TEATRO S. CECILIA

8.00-9.00 REGISTRAZIONE

9.00 -9.45 **BENVENUTI**

Leoluca Orlando, Sindaco di Palermo; Sebastiano Musumeci, Presidente, Regione Siciliana; Fabrizio Micari, Rettore, Università di Palermo; Ruggero Razza, Assessore Regionale della Salute

9.45 -10.15 **INTERVENTI D'APERTURA**

Introduce: Sandro Dernini, Coordinatore della Conferenza

Graziano da Silva, Direttore Generale, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO)

Maurizio Raeli, Direttore, CIHEAM-Bari

Lluis Serra-Majem, Presidente, IFMeD

10.15 -11.00 **INTERVENTI INTRODUTTIVI**

Il consumo di pesce raccomandato dalla dieta mediterranea come una sfida emblematica per la nutrizione, la sostenibilità e la sicurezza alimentare

Árni M. Mathiesen, Assistente Direttore-Generale, Dipartimento della Pesca, FAO

La dieta mediterranea: cibo sano per le persone e sostenibile per il pianeta

Alessandra Pesce, Sottosegretario di Stato, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, Italia

11.00-12.15 **Sessione 1: UN CONTRIBUTO MEDITERRANEO SULL'AMBIENTE E CO- SVILUPPO SOSTENIBILE AL "SUMMIT DELLE DUE RIVE"**

Obiettivo: fornire una piattaforma di dialogo per diversi programmi e approcci alla sostenibilità a livello regionale, come contributo del Mediterraneo al "Summit delle due Rive" in materia di ambiente e di co-sviluppo sostenibile

Presieduto da Enrico Granara, Coordinatore, Attività Euro-Mediterranee, Ministero per gli Affari Esteri e la Cooperazione Internazionale, Italia

Interventi:

Pierre Duquesne, Delegato interministeriale per il Mediterraneo, Ministero per gli Affari Esteri, Francia

Sistemi Alimentari Sostenibili per un Mediterraneo Positivo

Mohammed Sadiki, Presidente, CIHEAM

Attuare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile Promuovendo l'Integrazione della Regione Mediterranea

Nasser Kamel, Segretario-Generale, Unione per il Mediterraneo

Ludovic Schultz, WestMED Co-Chair, Direttore per Ambiente – Europa, Segretariato Generale Generale per il Mare, Francia

L' iniziativa BLUEMED: un progetto pilota per un Mediterraneo sostenibile e privo di plastiche

Fabio Fava, Università di Bologna & rappresentante IT del gruppo di lavoro GSO BLUEMED, a nome dell'intero gruppo di lavoro GSO BLUEMED

Investire nel Mediterraneo nel capitale umano e nelle risorse naturali

Blanca Moreno-Dodson, Manager, Centro per l'Integrazione Mediterranea, Marsiglia

Giovani e dialogo interculturale come volano per l'integrazione mediterranea

Nabil Al-Sharif, Direttore Esecutivo, Fondazione Anna Lindh

12.15-13.15 Sessione 2: COLLEGANDO I PAESI MEDITERRANEI: DALL' EXPO 2015 MILANO ALL'EXPO 2020 DUBAI ATTRAVERSO IL CANALE DI SUEZ

Obiettivo: *Promuovere dialoghi sullo sviluppo sostenibile tra i paesi del Mediterraneo delle Due Rive, come prosecuzione del dialogo DEL Cluster Bio-Mediterraneo Del Milano Expo 2015 verso l' Expo 2020 di Dubai, attraverso la rotta diretta del Canale di Suez per capire meglio anche le opportunità imprenditoriali globali come nuove sfide per lo sviluppo sostenibile nella regione Mediterranea.*

Co-presieduto da Dario Cartabellotta, Dirigente Generale, Dipartimento Regionale all'Agricoltura; Simon Jabbour, Commissario Generale del Libano per l'Expo Pavilion

Saluto d'Apertura: Girolamo Turano, Assessore Regionale delle Attività Produttive

Interventi:

Collegando Industrie, Istituzioni Scientifiche e Blue Stakeholders per una Crescita Sostenibile nel Mediterraneo.

Roberto Cimino, Presidente, Cluster Tecnologico Nazionale Italian Blue Growth BIG

Vincenzo Russo, Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano

13.15-14.30 PAUSA PRANZO

14.30.-15.00 COLLABORAZIONE SCIENTIFICA MEDITERRANEA ATTRAVERSO LA DIVISIONE: LA CONTINUAZIONE DI UN DIALOGO ACCADEMICO ISRAELIANO/PALESTINESE

Saluto d'apertura: Maria Letizia Di Liberti, Dirigente Generale, Dipartimento Regionale per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

Introduzione: Enrico Molinaro, Rete Italiana per il Dialogo EuroMediterraneo, Fondazione Anna Lindh

Una presentazione congiunta: Ziad Abdeen, Al Quds University, Gerusalemme e Elliot Berry, Hebrew University, Gerusalemme

15.00- 16.50 Sessione 3: URBAN FOOD POLICY PACT DI MILANO: SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI NELLE CITTÀ DEL MEDITERRANEO

Obiettivo: *Capire meglio come azioni nelle aree urbane possono garantire sistemi alimentari sostenibili nel Mediterraneo.*

Co-presieduto da Leoluca Orlando, Sindaco di Palermo; Souad Abderrahim, Sindaco di Tunisi

Facilitato da Jorge M. Fonseca, FAO; moderato da Florence Tartanac, FAO

Interventi:

Giuseppe Sala, Sindaco di Milano, video (tbc)

Quadro di lavoro della FAO per l'agenda alimentare urbana: lavori in corso e futuri

Jorge M. Fonseca, FAO

L'agenda alimentare urbana: riflessioni critiche

Roberta Sonnino, Università di Cardiff

Il centro mondiale per l'alimentazione urbana sostenibile di València: Un centro di conoscenze sui sistemi alimentari urbani

Vincente Domingo, Comune di Valencia

Il Patto Urban Food Policy di Milano: Pratiche alimentari urbane per garantire sistemi alimentari sostenibili

Panayota Nicolarea – Milan Urban Food Policy Pact (tbc)

Riorientamento dei sistemi alimentari territoriali nell'area Mediterranea: Rivisitazione della dieta Mediterranea.

Florence Egal, Esperto Indipendente

Anika Reinbott, GIZ, Germania

16.50–17.10 **COFFEE BREAK**

17.10–19.00 **Sessione 4: VERSO LA SOSTENIBILITÀ DELLA PICCOLA PESCA E AQUACOLTURA NEL MEDITERRANEO: STATUS, ATTIVITÀ E PROSPETTIVE**

Obiettivo: Ricevere indicazioni su come procedere con successo verso la pesca e l'aquacoltura sostenibile su piccola scala nella regione Mediterranea.

Presieduto da Árni M. Mathiesen, , Assistente Direttore-Generale, Dipartimento della Pesca, FAO

Saluto d'apertura: Edgardo Bandiera, Assessore Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea;

Interventi:

Status degli stocks ittici nel Mediterraneo e attività della Commissione Generale della Pesca per il Mediterraneo (GFCM).

Roland Kristo, Presidente, Commissione Generale della Pesca per il Mediterraneo (GFCM); Vice Ministro dell'Agricoltura e Sviluppo Rurale dell'Albania, Tirana

Elisa Roller, Capo Unità per la PCP e il Sostegno Strutturale, lo Sviluppo e il Coordinamento delle Politiche, Direzione Generale per gli Affari Marittimi e la Pesca, Commissione Europea

Riccardo Rigillo, Direttore Generale, Pesca (DPCM), Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, Roma

Hüseyin Sevgili, Capo Unità per Allevamento e Genetica del Pesce, Istituto di Produzione e Formazione per la Pesca nel Mediterraneo, Turchia

Sicilia Sea Food

Rosolino Greco, Dirigente Generale, Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea, Palermo

L'Approccio del progetto Nemo: Una nuova vision delle piccole attività di pesca per lo sviluppo sostenibile delle comunità costiere.

Biagio Diterlizzi, Vice Direttore, CIHEAM-Bari

20.30 **CENA**

GIOVEDÌ, 16 MAGGIO 2019

8.30.-10.30 **SESSIONI PARALLELE**

HALL 1: REGIO TEATRO S. CECILIA

Sessione 5: SOLUZIONI PER FAR FRONTE ALLA MALNUTRIZIONE, ALLA PREVENZIONE PRIMARIA E ALLA SALUTE PUBBLICA NELLA REGIONE MEDITERRANEA

Obiettivo: presentare e discutere soluzioni realizzabili per progredire nella migliore comprensione della crescente complessità della malnutrizione nella regione Mediterranea.

Co-presieduto da Gaetana Ferri, Direttore Generale, Dipartimento per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ministero della Salute; Lluís Serra Majem, Università di Las Palmas de Gran Canaria; Lorenzo Donini, Sapienza Università di Roma

Interventi:

Soluzioni per far fronte alla malnutrizione, alla prevenzione primaria e alla salute pubblica nella regione Mediterranea: Il caso del Marocco

Rekia Belahsen, Università di Chouaib Doukkali, Marocco

Sfide dei sistemi sanitari che devono far fronte alle mutevoli esigenze di salute nei paesi Nordafricani

Jalila El Ati, Istituto Nazionale della Nutrizione e delle Tecnologie Alimentari, Tunisi

Sovrappeso, aspetti selezionati della dieta Mediterranea e rischio di cancro

Carlo La Vecchia, Università di Milano

Impatto del passaggio a un modello di consumo alimentare sano Mediterraneo sulla sostenibilità ambientale e la sicurezza alimentare nei paesi MENA

Nahla Hwalla, Università Americana di Beirut
Ziad Abdeen, Università di Al-Quds, Palestina

L'agricoltura di precisione può avere un ruolo nella prevenzione delle malattie non trasmissibili? Da DiMeSa allo studio 123 PASSI e oltre

Giuseppe Carruba, ARNAS-Palermo

10.30-11.00 **COFFEE BREAK**

HALL 2: GAM- GALLERIA D'ARTE MODERNA

Sessione 6: SVILUPPARE COMPETENZE PER AFFRONTARE LE RADICI PROFONDE DELLA MIGRAZIONE NEL MEDITERRANEO: FORMARE I GIOVANI, SVILUPPARE L'AGRICOLTURA E CREARE OPPORTUNITÀ PER LO SVILUPPO RURALE SOSTENIBILE

Obiettivo: presentare e discutere soluzioni concrete e pratiche migliori in materia di condivisione delle conoscenze, sviluppo delle competenze e ricerca al fine di affrontare le profonde radici della migrazione nelle zone rurali e nelle comunità costiere attraverso migliori opportunità per le popolazioni rurali basate sull'agricoltura e l'occupazione.

Co-presieduto da Javier Sierra, Direttore, CIHEAM Zaragoza; Giuseppe Provenzano, UfM

Saluto d'Apertura: Roberto Lagalla, Assessore Regionale all'Istruzione e alla Formazione Professionale

Interventi:

Arni Mathiesen, FAO

Soluzioni sostenibili all'esodo rurale

Blanca Moreno-Dodson, Centro per l'Integrazione Mediterranea

Sfide e insidie nel conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs): carenza idrica e migrazione

Majd Al Naber, Wana Institute, Giordania

HOMERe: una mobilità circolare per migliorare l'occupabilità locale dei giovani

Léo Vincent, HOMERe Francia; Massimo Guarascio, GAMichelangeloHOMERe, Italia

10.30-11.00 **COFFEE BREAK**

HALL 3: ARCHIVIO STORICO COMUNALE

Sessione 7: SOLUZIONI PER FAR FRONTE AGLI IMPATTI DI CARENZA IDRICA, DEGRADO DEL SUOLO E CAMBIAMENTI CLIMATICI SUI SISTEMI ALIMENTARI MEDITERRANEI

Obiettivo: presentare e discutere soluzioni realizzabili per rafforzare la sostenibilità dei sistemi alimentari Mediterranei in una crescente complessità delle sfide ambientali, tra cui la scarsità d'acqua, i cambiamenti climatici e il degrado del suolo.

Co-presieduto da Nicola Lamaddalena Responsabile, Dipartimento Suolo & Acqua, CIHEAM-Bari;

Pasquale Steduto, Senior Water Adviser, FAO NENA Ufficio Regionale, Cairo

Saluto d'Apertura: Salvatore Cordaro, Assessore Regionale del Territorio e dell'Ambiente

Interventi:

Approcci regionali alle sfide ambientali nel Mediterraneo: il contributo dell'Unione per il Mediterraneo

Miguel García-Herrera/Roobaert, Unione per il Mediterraneo

Benchmarking dell'innovazione per i sistemi agroalimentari sostenibili nell'ambito dei cambiamenti climatici nella regione Mediterranea: Cosa offrono ICARDA e il CGIAR?

Jacques Wery, ICARDA

Iniziativa regionale per la valutazione degli impatti dei cambiamenti climatici sulle risorse idriche e sulla vulnerabilità socioeconomica nella regione araba: risultati della valutazione delle vulnerabilità e misure di risposta integrate

Carol Chouchani Cherfane, UN Commissione Economica e Sociale per l'Asia Occidentale (ESCWA)

Azioni regionali per contrastare il degrado del territorio, migliorare la resilienza e promuovere paesaggi di produzione sostenibili nel Mediterraneo, nel Vicino Oriente e in Europa: l'iniziativa FAOLAD MEDNET

Pandi Zdruli, CIHEAM, Bari

10.30-11.00 **COFFEE BREAK**

HALL 4: PALAZZO COMITINI

Sessione 8: LA DIVERSITÀ DELLE CULTURE ALIMENTARI MEDITERRANEE E DEI SISTEMI CULINARI COME DRIVER PER LA RIVITALIZZAZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA, NEL CONTESTO DEI SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI NELLA REGIONE MEDITERRANEA

Obiettivo: contribuire a comprendere meglio la sostenibilità dei sistemi alimentari Mediterranei in relazione alle culture locali, alle produzioni, alle cucine, alle gastronomie e agli stili di vita, come risorsa prodotta in contesti locali, in e per la regione del Mediterraneo.

Co-presieduto da Xavier F. Medina, ICAF, Universitat Obrerta de Catalunya (UOC); George Baourakis, Direttore, CIHEAM-Chania

Saluto d'apertura: Sandro Pappalardo, Assessore Regionale del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo

Interventi:

La diversità delle culture alimentari Mediterranee e dei sistemi culinari

Françoise Aubaile. Museo dell'Uomo. Parigi

Vecchi concetti, nuovi concetti, diversità e cambiamento; idee sulla "dieta Mediterranea" da una prospettiva biosociale

Helen Macbeth. Oxford Brooke's Università di Oxford.

Il modello Tunisino come componente della diversità alimentare della cultura e delle pratiche culinarie Mediterranee.

Sonia Mlayah Hamzaoui, Istituto Nazionale del Patrimonio di Tunisi

Approcci e strumenti innovativi per realizzare un'agricoltura e sistemi alimentari sostenibili nel Mediterraneo

Parviz Koohafkan, World Agricultural Heritage Foundation;

Esplorando i collegamenti tra dieta e paesaggio nel Mediterraneo

Alexandre Meybeck, CIFOR; Vincent Gitz, CIFOR

Rivitalizzazione della dieta Mediterranea attraverso il turismo: il caso della qualità Premium dei prodotti alimentari

George Baourakis, CIHEAM-Chania

10.30-11.00 **COFFEE BREAK**

11.00 -13.00 **PARALLEL SESSIONS**

HALL 1: REGIO TEATRO S. CECILIA

Sessione 9: ATTRAZIONE, ACCETTAZIONE E ADOZIONE DI UNA DIETA MEDITERRANEA SOSTENIBILE E DI UNO STILE DI VITA SOSTENIBILE ATTRAVERSO L'EDUCAZIONE, LA COMUNICAZIONE E L'EMPOWERMENT DEI CONSUMATORI

Obiettivo: presentare e discutere vari progetti e iniziative che sono state implementati in diversi contesti per promuovere la dieta Mediterranea come una dieta sostenibile.

Co-presieduto da Suzanne Piscopo, Università di Malta, SNEB; Lluís Serra-Majem, Presidente, IFMeD, Università di Las Palmas de Gran Canaria

Interventi:

Raggiungere una "nuova dieta verde": cosa deve fare un educatore della nutrizione?

Jennifer L. Wilkins, Society for Nutrition Education and Behavior

Bambini sani, Pianeta sano: un programma educativo basato sulla scuola incentrato sulla promozione di comportamenti alimentari sani e sostenibili nei bambini

Vassiliki Costarelli, Università di Harokopio, Atene

Interventi biennali a livello scolastico per promuovere un'alimentazione sana e attività fisica nei bambini delle scuole Libanesi

Nahla Hwalla, Università Americana di Beirut

Il Programma Regionale F.E.D. Che cos'è e che cosa è stato ottenuto

Giuseppe Carruba, ARNAS-Civico, Palermo; DIAITA

L'istruzione non può iniziare abbastanza presto per la dieta Mediterranea sostenibile e stili di vita

Elliot M Berry Braun School of Public Health, Hebrew University, Gerusalemme

Dai conigli intelligenti alle abitudini sostenibili: istruzione scolastica e interventi comunitari per promuovere la dieta mediterranea a Malta

Suzanne Piscopo, Università di Malta

Insegnare la dieta mediterranea: il cibo come ponte tra teoria e pratica

Anne McBride, Torribera Mediterranean Center and Culinary Institute of America

Eating Art

Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee

13-00 14.30 **PAUSA PRANZO**

HALL 2: GAM - GALLERIA D'ARTE MODERNA

Sessione 10: LA SFIDA DEI SISTEMI ALIMENTARI BIOLOGICI CHE COLLEGANO PRODUZIONI E CONSUMO SOSTENIBILI NEL MEDITERRANEO

Obiettivo: fornire evidenze scientifiche ed reali esempi di come il sistema alimentare biologico possa contribuire alla sostenibilità dei sistemi alimentari nel Mediterraneo.

Co-presieduto da Denis Lairon, Università Aix-Marseille; OFSP; Flavio Paoletti, CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione; OFSP.

Interventi:

Programma Sistema Alimentare Biologico, un'iniziativa della rete One Planet delle Nazioni Unite - background e come potrebbe contribuire alla rivitalizzazione della dieta Mediterranea

Jostein Hertwig, Organic Food System Programme Oslo

Fatti e cifre sull'organico nel Mediterraneo

Patrizia Pugliese, Mediterranean Organic Agriculture Network (MOAN), CIHEAM-Bari

I Biodistretti come esempio di sistemi alimentari sostenibili locali

Salvatore Basile, International Network of Eco-Regions (INNER)

La strategia organica in Tunisia: approcci e piani per la creazione di bioterritori

Samia Maamer, Ministero dell'Agricoltura, delle Risorse Idriche e della Pesca, Tunisi

SEKEM, un modello di 40 anni per l'agricoltura biologica e lo sviluppo sostenibile in Egitto

Jane G. Hanna, Heliopolis Università per lo Sviluppo Sostenibile, Cairo.

Modelli di consumo di alimenti biologici: un collegamento tra consumo alimentare e produzione sostenibili. Dati dello studio coorte francese Nutrinet-Santé

Denis Lairon, Università di Aix-Marseille, OFSP; Emmanuelle Kesse-Guyot, EREN-Paris 13, BobiGNY.

13-00 14.30 **PAUSA PRANZO**

HALL 3: ARCHIVIO STORICO COMUNALE

Sessione 11: COMPrensione DELL'AMBIENTE ALIMEN- TARE NEL MEDITERRANEO: INTERCONNESSIONI TRA DIETE SOSTENIBILI E SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI

Obiettivo: discutere il concetto di ambiente alimentare e di come può essere applicato per migliorare la sostenibilità dei sistemi e delle diete alimentari. Considerare le sue implicazioni politiche, e come gestire gli scambi commerciali e migliorare le sinergie tra le strategie degli attori del sistema alimentare, al fine di creare soluzioni vantaggiose per tutti.

Co-presieduto da Gianluca Brunori, Università di Pisa;
Alexandre Meybeck, CIFOR

Interventi:

Determinanti sociali delle diete sostenibili: il ruolo dei differenziali di potenza

Roberta Sonnino, Università di Cardiff

Costruire un ambiente alimentare che supporti pratiche alimentari sane

Dalia Mattioni, Università di Pisa

Catene corte di approvvigionamento alimentare come catalizzatori di ambienti alimentari a favore di diete sostenibili: un'analisi della sociologia economica e di rete

Yuna Chiffolleau, INRA-Montpellier

La dieta Mediterranea di fronte a un sistema alimentare sempre più globalizzato: il caso del modello alimentare Tunisino

Sonia Mlayah Hamzaoui, Istituto Nazionale del Patrimonio di Tunisi

Valorizzare la sostenibilità dei prodotti agroalimentari tipici di alta qualità come elementi fondamentali della dieta mediterranea: il caso studio della Puglia in Italia

Gianluigi Cardone, CIHEAM Bari

13-00 14.30 PAUSA PRANZO

HALL 4: PALAZZO COMITINI

SIDE EVENT 1

UN NETWORKING EUROMEDITERRANEO PER IL CONSUMO ALIMENTARE SOSTENIBILE E STRATEGIE DI PRODUZIONE CHE UTILIZZANO LA DIETA MEDITERRANEA PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CRONICHE NON TRASMISSIBILI

Coordinato da Ordine dei Medici, Palermo

Interventi:

Stato della Salute nei paesi dell'area del Mediterraneo

Giuseppe Disclafani, Ordine dei Medici, Palermo

Quale ruolo della dieta mediterranea nella prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili

Salvatore Verga, Policlinico, Università degli Studi, Palermo

Cute e dieta mediterranea

Salvatore Amato, Presidente Ordine dei Medici, Palermo

Stili di vita e prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili

Ligia Dominguez, Policlinico, Università degli Studi, Palermo

Programma di certificazione della dieta mediterranea

Alberto Firenze, Policlinico, Università degli Studi, Palermo

Intervento pre-ordinato

Ruolo della dieta Halal e Kosher

Musa Awad Hussein, ASL RM B, Roma

TAVOLA ROTONDA

Intervengono:

Salvatore Amato, Presidente Ordine dei Medici, Palermo

Mohamed Bekkat Berkani, COMEM

Adam Darawsha, COMEM

Mojina Dourandish, COMEM

Luigi Galvano, Segretario Regionale FIMMG

Musa Awad Hussein, COMEM

Raimondo Ibba, COMEM

13-00 14.30 PAUSA PRANZO

14.30 -16.30 **SESSIONI PARALLELE**

HALL 1: REGIO TEATRO S. CECILIA



FORUM “LE DUE RIVE” ECONOMIA BLU, ECONOMIA VERDE, ECONOMIA CIRCO- LARE: PROPOSTE DI PARTNERSHIP PER UNO SVILUPPO URBANO E COSTIERO SOSTENIBILE NEL MEDITERRA- NEO OCCIDENTALE

14,30: **Contributo del Distretto della Pesca Siciliana e
Crescita Blu** presiede Nino Carlino, Presidente

15.30: **Proposta italiana: Indirizzo**
Enrico Granara (MAECI)

15.40: **Economia circolare per il cibo: Partnership per
uno sviluppo sostenibile per le città costiere nel Medi-
terraneo occidentale**
Giulia Maci, speaker, Gruppo dei 10, Italia

16.00: **Contributi dei partner**
(Francia, Tunisia, Marocco, Algeria, Malta)

17.30: **Contributo dell’iniziativa Westmed**
Roberto Cimino, Cluster BIG

17.45: **Discussione con la società civile per finalizzare
una comune politica**

HALL 2: GAM - GALLERIA D'ARTE MODERNA

SIDE EVENT 2

SICILIA SEA FOOD E LE DONNE DI MARE

Co-presieduto da Dario Cartabellotta, Dirigente Generale,
Dipartimento Regionale Agricoltura; Concetta Bruno, Pre-
sidente, Donne di Mare ETS

Interventi:

Il ruolo strategico delle donne nel rafforzamento del Me- diterraneo

Concetta Bruno, Presidente, Donne di Mare ETS

Donne a sostegno del miglioramento delle catture indesi- derate

Cinzia Suriano, Biologa marina

Divulgazione ambientale come strumento di sensibilizza- zione

Paola Gianguzza, Università di Palermo

Innovazione e tradizione: nuovo marchio turistico

Antonella Donato, manager

Donne in prima linea per proteggere la legalità

Daniela Mainenti, giurista

Non Solo Cibo

Bonetta dell'Ogliom, Chef

Leadership Rosa per una nuova visione del Pianeta Mare e della pesca artigianale

Giusi Gerratana, Associazione Donne per la Pesca

16.30-17.00 **COFFEE BREAK**

HALL 3: ARCHIVIO STORICO COMUNALE

Sessione 12: AGRICOLTURA SOSTENIBILE, AGRO-ECOLOGIA E SVILUPPO DI CATENE DI VALORE PER UNA ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE NELLA REGIONE MEDITERRANEA

Obiettivo: illustrare come i sistemi alimentari che si sviluppano nel Mediterraneo possono essere rivisitati adottando una rete orizzontale, un approccio sistemico e territorializzato. Tendenze positive e driver saranno identificati in modelli di attori che stanno portando la sostenibilità nei sistemi alimentari.

Co-presieduto da Pascal Bergeret, direttore, CIHEAM-Montpellier; Florence Tartanac, Senior Officer, FAO

Interventi:

Agricoltura sostenibile, agro-ecologia e sviluppo di catene di valore per l'alimentazione sostenibile nella regione Mediterranea

Marie de Lattre-Gasquet, CIRAD, UMR ART-Dev

Mercati innovativi come fattori trainanti di filiere alimentari sostenibili? Approfondimenti sui modelli di sviluppo di filiere corte di approvvigionamento alimentare

Yuna Chiffolleau, INRA

Esperienza dalla biodiversità per il progetto alimentare e nutrizionale in Turchia

KürDad ÖZBEK, Ministero dell'Agricoltura, Turchia

Urgenci Mednet quando il cibo unisce i popoli oltre i confini

Fatima Hocini, URGENCI

Scienza e tradizione: due chiavi per rendere credibile l'origine del prodotto

Egizio Valceschini, INRA

Indicazioni geografiche per sistemi alimentari sostenibili nella regione Mediterranea

Florence Tartanac, FAO

16.30-17.00 **COFFEE BREAK**

HALL 4: PALAZZO COMITINI

Sessione 13: RICERCA E INNOVAZIONE COME FORZE TRAINANTI VERSO SISTEMI ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI NEL MEDITERRANEO

Obiettivo: illustrare le principali iniziative di ricerca e innovazione e le loro prospettive per promuovere sistemi alimentari più sostenibili nei paesi del Mediterraneo.

Co-presieduto da Mouin Hamze, Segretario Generale, CNRS, Lebanon; Francesco Loreto, Direttore, Dipartimento di Biologia, Agricoltura e Scienze Alimentari (DiSBA), CNR, Italia; Teodoro Miano, Vice-Presidente, CIHEAM

Facilitatore: Giuseppe Provenzano, UfM.

Interventi:

Risorse primarie Confini planetari: una visione olistica del nesso acqua-energia-cibo-salute per il Mediterraneo orientale

Rabi Mohtar, Università Americana di Beirut

New Era in risolvere la carenza di acqua Water per l'agricoltura e sistemi alimentari che utilizzano la tecnologia verde: dalla teoria alle applicazioni nella regione MENA

Ramia Albakain, Università della Giordania

Conservazione delle risorse genetiche per il miglioramento di un'agrobiodiversità sostenibile nei paesi del Mediterraneo meridionale

Olfa Saddoud Debbabi, INRAT, Tunisi

Le frontiere della bioeconomia nell'area mediterranea

Mauro Gamboni CNR - DiSBA, Roma

PRIMA- Partnership per la ricerca e l'innovazione nell'area del Mediterraneo

Angelo Riccaboni, PRIMA/Università di Siena

BLUEMED - Iniziativa di ricerca e innovazione per l'occupazione e la crescita blu nell'area Mediterranea

Angelo Bonanno, CNR e BLUEMED CSA

16.30-17.00 **COFFEE BREAK**

17.00 – 19.00 **SESSIONI PARALLELE:**

HALL 1: REGIO TEATRO S. CECILIA



Continuazione **FORUM “LE DUE RIVE”**
ECONOMIA BLU, ECONOMIA VERDE, ECONOMIA CIRCOLARE: PROPOSTE DI PARTNERSHIP PER UNO SVILUPPO URBANO E COSTIERO SOSTENIBILE NEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE

Coordinato da Roberto Cimino, Cluster Big; Anna Luise, ISPRA; Roberto Morabito, ENEA

20.30 **CENA**

HALL 2 : GAM- GALLERIA D'ARTE MODERNA

SIDE EVENT 3

EDUCAZIONE E FORMAZIONE ALIMENTARE PER UN FUTURO PIÙ SANO

Coordinato dal Dipartimento Regionale per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico (DASOE) - Assessorato Regionale Salute, Sicilia

Presiedono:

Paola Ferro, DASOE, Palermo

Daniela Segreto, DASOE, Palermo

Introduzione:

Giuseppe Carruba, SIRS, ARNAS-Civico, Palermo

Pietro Di Fiore, ASP Palermo

Il programma regionale della FED: background e prospettive

Salvatore Requirez, ASP-Trapani

Stile di vita mediterraneo e malattie croniche: evidenze scientifiche e problemi nutrizionali

Franco Leonardi, Food Education Italy, Catania

La promozione della Dieta Mediterranea nel programma FED: attività e strategie SIAN

Elena Alonzo, SIAN, ASP- Catania

Attività di formazione permanente: dall'educazione FED all'empowerment dei beneficiari

Daniela Falconeri, CEFPAS, Caltanissetta

Con la partecipazione di IPSSAR Borsellino e Piazza - Palermo

20.30 **CENA**

HALL 3: ARCHIVIO STORICO COMUNALE

SIDE EVENT 4 FORMAZIONE PER IL SETTORE AGRO-ALIMENTARE IN SICILIA

Coordinato dal Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale.

Applicazione di strategie di agricoltura e zootecnia di precisione

Francesco Pugliese, Bonifiche Ferraresi SpA, Jolanda di Savoia (FE)

20.30 **CENA**

HALL 4: PALAZZO COMITINI

Sessione 14: FAR FRONTE ALLE PERDITE E AGLI SPRECHI ALIMENTARI NEL MEDITERRANEO ATTRAVERSO SISTEMI ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI

Obiettivo: discutere le azioni che possono portare a “vittorie veloci” e / o a strategie a lungo termine per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, allentare la pressione sulla scarsità d'acqua e contribuire a migliorare la sostenibilità dei sistemi alimentari, dalla produzione al consumo, nella regione Mediterranea.

Cordinata da Jamie Morrison, Direttore/Programme Strategico Sistemi Alimentari, FAO

Interventi:

Cambi di dieta, prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, diversificazione del sistema agricolo verso un mare Mediterraneo sostenibile.

Lorenzo Ciccarese, ISPRA

Mario Enea, Università di Palermo (tbc)

Jorge Fonseca, FAO.

Discussione

Gianluca Brunori, Università di Pisa

Alexandre Meybeck, CIFOR

20.30 **CENA**

14.30 – 16.30 **SESSIONI PARALLELE:**

HALL 5: PALAZZO DELLE AQUILE

Sessione 15: LEZIONI APPRESE DAI DIVERSI CASI DI STUDIO SULLE DIETA SOSTENIBILI: DIETA GIAPPONESE, NUOVA DIETA NORDICA E DIETA MEDITERRANEA

Obiettivo: presentare e discutere, sotto l'egida della Federazione delle Società Europee della Nutrizione (FENS), in collaborazione con Nordic Council, SINU, SENC e SFN, come sia possibile, attraverso politiche di intervento, influenzare il modello alimentare delle persone per meglio associare i benefici per la salute e per la sostenibilità.

Presieduto da Jacques Delarue, FENS;

Interventi

Caratteristiche e sfide della dieta giapponese dal punto di vista della promozione nazionale Shokuiku (educazione alimentare e nutrizionale)

Yukari Takemi, Kagawa Nutrition University, Chiyoda, Sakado-city, Saitama, Giappone

L'ascesa del cavolo: come una politica progressista ha consentito scelte di consumo sane e sostenibili

Mads Frederik Fischer-Møller, Consiglio Nordico dei Ministri, Copenhagen, Danimarca

Dieta Mediterranea e sostenibilità negli attuali modelli dietetici in Spagna

Carmen Pérez-Rodrigo, Università Basque, Bilbao, Spagna

La dieta Mediterranea: Da salute a sostenibilità

Laura Rossi, CREA Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma

Indagando il ruolo della carne nelle diete più sostenibili:

Approfondimenti dalle due sponde del Mediterraneo

Nicole Darmon, INRA 1110, CIRAD, CIHEAM-IAMM, SupAgro, Università di Montpellier, Montpellier

20.30 **CENA**

17.00 – 19.00 **SESSIONI PARALLELE:**

HALL 5: PALAZZO DELLE AQUILE

Sessione 16: DIETE SOSTENIBILI: COLLEGANDO NUTRIZIONE E SISTEMI ALIMENTARI.

Obiettivo: progredire nella comprensione dei collegamenti transdisciplinari tra diete sostenibili e sistemi alimentari sostenibili.

Co-presieduto da Barbara Burlingame, Massey University; Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee

Interventi:

Sistemi di patrimonio agricolo di importanza globale (GIAHS): Eredità per la sicurezza alimentare e nutrizionale
Parviz Koochafkan, World Agricultural Heritage Foundation

Alimenti tradizionali all'epicentro dei sistemi alimentari sostenibili

Antonia Trichopoulou, Hellenic Health Foundation, Atene

La Med Diet 4.0 Framework, un driver multidimensionale per rivitalizzare la dieta Mediterranea come modello sostenibile: Lezioni apprese sulla valutazione dei sistemi alimentari

Massimo Iannetta e Milena Stefanova, ENEA

Attraversando prospettive sociologiche, ecologiche, economiche e nutrizionali sulle transizioni dei sistemi agro-alimentari: verso un approccio transdisciplinare e multistakeholder

Marie Josèphe Amiot-Carlin, MOISA, Università di Montpellier, CIRAD, CIHEAM-IAAM, INRA, Montpellier SupAgro

Naorai – Myazaki sistema del patrimonio alimentare e agricolo del Giappone

Tomonori Tasaki, Comune di Takachiho, Miyazaki; Nahoko Shimada, Istituto di Ricerca per l'Umanità e la Natura, Giappone

L'imperativo transdisciplinare: spingere gli strumenti politici per le diete sostenibili

Barbara Burlingame, Sustainable Diets Task Force sulle Diete Sostenibili dell'Unione Internazionale delle Scienze della Nutrizione (IUNS)

20.30 **CENA**

VENERDÌ, 17 MAGGIO 2019

REGIO TEATRO S. CECILIA

8.30-10.30 **Sessione 17: LA DIETA MEDITERRANEA COME VOLANO PER COLLEGARE I CONSUMI E LE PRODUZIONI IN MODO SOSTENIBILE E SANO NELLA REGIONE MEDITERRANEA**

Obiettivo: Ricevere indicazioni su come procedere con successo sulla rivitalizzazione della dieta Mediterranea come un modello di dieta sostenibile atto a migliorare la sostenibilità dei sistemi alimentari Mediterranei

Co-presieduto da Roberto Capone, Amministratore Principale, CIHEAM-Bari; Elliot Berry, ex-Direttore della Braun School di Salute Pubblica, Hebrew University; Sandro Dernini, Presidente, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee

10.30-10.45 **COFFEE BREAK**

10.45. 12.45 **Sessione 18: PROMUOVERE L'IMPEGNO E PARTENARIATI MULTI-STAKEHOLDER VERSO SISTEMI ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI NELLA REGIONE MEDITERRANEA**

Obiettivo: Ricevere indicazioni su come procedere con successo nello co-sviluppo di una iniziativa Multistakeholder per accelerare il passaggio verso sistemi alimentari più sostenibili nella regione Mediterranea.

Co-presieduto da Jamie Morrison, Direttore, Programma Strategico Sistemi Alimentarie, FAO; Sandro Dernini, Coordinatore della Conferenza

Interventi:

Il programma sui Sistemi Alimentari Sostenibili del One Planet Network delle Nazioni Unite(10YFP) come piattaforma multistakeholder per un approccio sistemico

Patrick Mink, One Planet Programma Sistemi Alimentari Sostenibili

Il passaggio Mediterraneo verso consumi e produzioni sostenibili ed economia circolare nell'Unione del Mediterraneo

Alessandra Sensi, Unione per il Mediterraneo

Integrazione dell'economia circolare, della bioeconomia e della crescita blu per nuovi modelli di produzione e consumo nel quadro di sistemi alimentari sostenibili.

Massimo Iannetta, ENEA, in rappresentanza del Cluster Tecnologico Nazionale Italian Blue Growth (BIG)

12.45-13.15 **CONCLUSIONI**

Introduce: Sandro Dernini, Coordinatore della Conferenza

Leoluca Orlando, Sindaco di Palermo

Gaetano Armao, Vice Presidente della Regione Siciliana, Assessore Regionale dell'Economia

Placido Plaza, Segretario Generale, CIHEAM



- HALL 1. Regio Teatro S. Cecilia, via Piccola del Teatro S. Cecilia
- HALL 2. Galleria d'Arte Moderna, via Sant'Anna, 21
- HALL 3. Archivio storico Comunale, via Marqueda, 157
- HALL 4. Palazzo Comitini, via Maqueda, 121
- HALL 5. Palazzo delle Aquile, piazza Bellini

CONTESTUALIZZAZIONE STORICA DELLA SECONDA CONFERENZA MONDIALE A PALERMO

Dal **2002**, il Forum sulle Culture Alimentari mediterranee, CIHEAM-Bari, Università Las Palmas di Gran Canarias, Università La Sapienza di Roma, e ICAF (Commissione Internazionale di Antropologia dell'Alimentazione e Nutrizione), ha sviluppato una collaborazione continua sulla dieta Mediterranea come risorsa di sviluppo sostenibile per i paesi del Mediterraneo.

Nel **2005**, a Roma, è stato emesso l'**Appello 2005 per un'Azione Comune sul Cibo nel Mediterraneo**, in occasione del Terzo Forum EuroMed "Dialoghi tra Culture e Civiltà del Mediterraneo sulla Sicurezza Alimentare", organizzato congiuntamente dal Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee e l'Università Sapienza di Roma, in collaborazione con CIHEAM-Bari, e il sostegno delle regioni Calabria e Sicilia.

Nel **2009**, a Parma, la piramide della dieta Mediterranea è stata rivista alla luce non solo dei suoi noti benefici per la salute, ma anche dei suoi altri benefici sostenibili per l'ambiente, l'economia dei territori e i suoi valori sociali e culturali, in occasione della Terza Conferenza internazionale "La Dieta Mediterranea Oggi: Un Modello di Dieta Sostenibile", organizzata congiuntamente da Sapienza Università di Roma/CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee), in collaborazione con: INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), Università di Parma, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee Forum, CIHEAM -Bari, Bioversity International e con il supporto tecnico della FAO,

Come seguito, nel **2010**, alla FAO, a Roma, il simposio scientifico "Biodiversità e Diete Sostenibili: Uniti contro la Fame" è stato organizzato dalla FAO e dalla Bioversity International, con la collaborazione di INRAN, CIHEAM-Bari, Federazione Europea delle Società di Nutrizione (FENS), IUNS, in cui un è stata raggiunta una posizione comune sulla definizione di "diete sostenibili".

Nel **2011**, FAO e CIHEAM hanno identificato la dieta mediterranea come un caso di studio sulle diete sostenibili per la caratterizzazione e la valutazione della sostenibilità dei consumi alimentari e delle diete nella regione mediterranea.

Nel **2012**, a Malta, in occasione della Nona riunione dei Ministri dell'Agricoltura dei paesi membri del CIHEAM, la dichiarazione ministeriale ha evidenziato il ruolo della dieta Mediterranea come "driver" per i sistemi alimentari sostenibili nell'ambito delle strategie di sviluppo regionale.

Nel **2015**, all'EXPO di Milano, l'**Appello Med Diet EXPO Milano 2015: Tempo di Agire** è stato rilasciato dal CIHEAM in occasione della Conferenza Internazionale "Esiste ancora la dieta mediterranea? Nutrizione-Salute-Qualità-Sostenibilità-Innovazione-Evoluzione", organizzata congiuntamente da CIHEAM-Bari, CNR, CREA, ENEA e Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee e sottoscritto da 81 istituzioni.

Sempre, nel **2015**, all'EXPO di Milano, è stato istituito il Programma di Sistemi Alimentari Sostenibili (SFSP) nell'ambito del Quadro Decennale di Sviluppo delle Nazioni Unite per i Consumi e le Produzioni sostenibili (10YFP), ora denominato "One Planet", con la FAO e CIHEAM parte del suo governance.

Nel **2016**, a Milano, è stato emesso l'**Appello per la Rivitalizzazione della Dieta Mediterranea**, sottoscritto da 37 società scientifiche, istituti di ricerca e organizzazioni nazionali e internazionali, al termine della la Prima Conferenza Mondiale della Dieta Mediterranea su "Rivitalizzare la Dieta Mediterranea da un modello dietetico salutare ad uno stile di vita sostenibile mediterraneo sano", organizzata da IFMeD (International Foundation of Mediterranean Diet), con CIHEAM-Bari e FENS (Federazione delle Società Europee di Nutrizione) e la collaborazione tecnica della FAO per l'evento collaterale CIHEAM "Dalla produzione al consumo: la Dieta Mediterranea come leva nel Mediterraneo, nel quadro degli obiettivi di sviluppo sostenibile della Agenda 2030".

Nel **2017**, al CIHEAM di Bari, è stato organizzato il Workshop internazionale FAO / CIHEAM "Sviluppo di Linee Guida Volontarie per la Sostenibilità della Dieta Mediterranea nella Regione Mediterranea", nell'ambito del Programma Sistemi Alimentari Sostenibili delle Nazioni Unite.

STRATEGIE VERSO SISTEMI ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI NEL MEDITERRANEO

COMITATO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE

Marie-Joseph Amiot-Carlin, INRA/MOISA, Montpellier
Rekia Belahsen, Chouaib Doukkali University
Elliot M. Berry, Hebrew University, Jerusalem
Gianluca Brunori, Università di Pisa
Roberto Capone, CIHEAM-Bari
Giuseppe Carruba, Arnas Civico-Palermo
Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee
Lorenzo M. Donini, Sapienza Università di Roma
Jacques deLarue, FENS (Federation of European Nutrition Societies)
Denis Lairon, Aix-Marseille University
Carlo La Vecchia, Università di Milano
F. Xavier Medina, Universitat Oberta de Catalunya
Carmen Perez Rodrigo, SENC(Sociedad Espanola de Nutrition Comunitaria)
Susanne Piscopo, University of Malta
Monique Romon, SFN (Societe Francoise de Nutrition)
Lluis Serra Majem, University of Las Palmas de Gran Canaria/IFMeD

COMITATO NAZIONALE ITALIANO

Roberto Capone, CIHEAM-Bari
Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee
Lorenzo Donini, Sapienza Università di Roma
Mauro Gamboni, CNR- Dipartimento di Biologia, Agricoltura e Scienze Alimentari
Massimo Iannetta, ENEA
Flavio Paoletti, CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione
Angela Polito, CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione
Aida Turrini, CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione

COMITATO ORGANIZZATORE

Roberto Capone, CIHEAM-Bari
Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee



COORDINATORE DEL COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO ORGANIZZATORE

Sandro Dernini, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee/CIHEAM-Bari/IFMED



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Società DIAITA per gli Stili di Vita www.diaitaa.com



Carmelo Pulvino, Presidente presidenza@diaitaa.com

Giuseppe Carruba, Vice Presidente g.carruba@diaitaa.com

Pino Disclafani, Ferdinando Trapani, Pietro Di Fiore info@diaitaa.com

Giampiero Cannella, Ufficio Stampa e Piano Media press@diaitaa.com

Emilia Di Sclafani, Coordinamento area Beverage and Food bf@diaitaa.com

Debora Galante, Coordinamento Segreteria debora@diaitaa.com

Tiziana Madonia, Coordinamento Logistico segreteria@diaitaa.com

Antonino Scarpaci, Coordinamento NCC

Grafica: Daniele Comelli, Foodcomm, Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee

Sponsor



SALVIAMO le TONNARE



WINES of SICILIA DOC



AN AFFILIATED PROJECT



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



IN ASSOCIAZIONE CON



ORGANIZZATO DA

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

