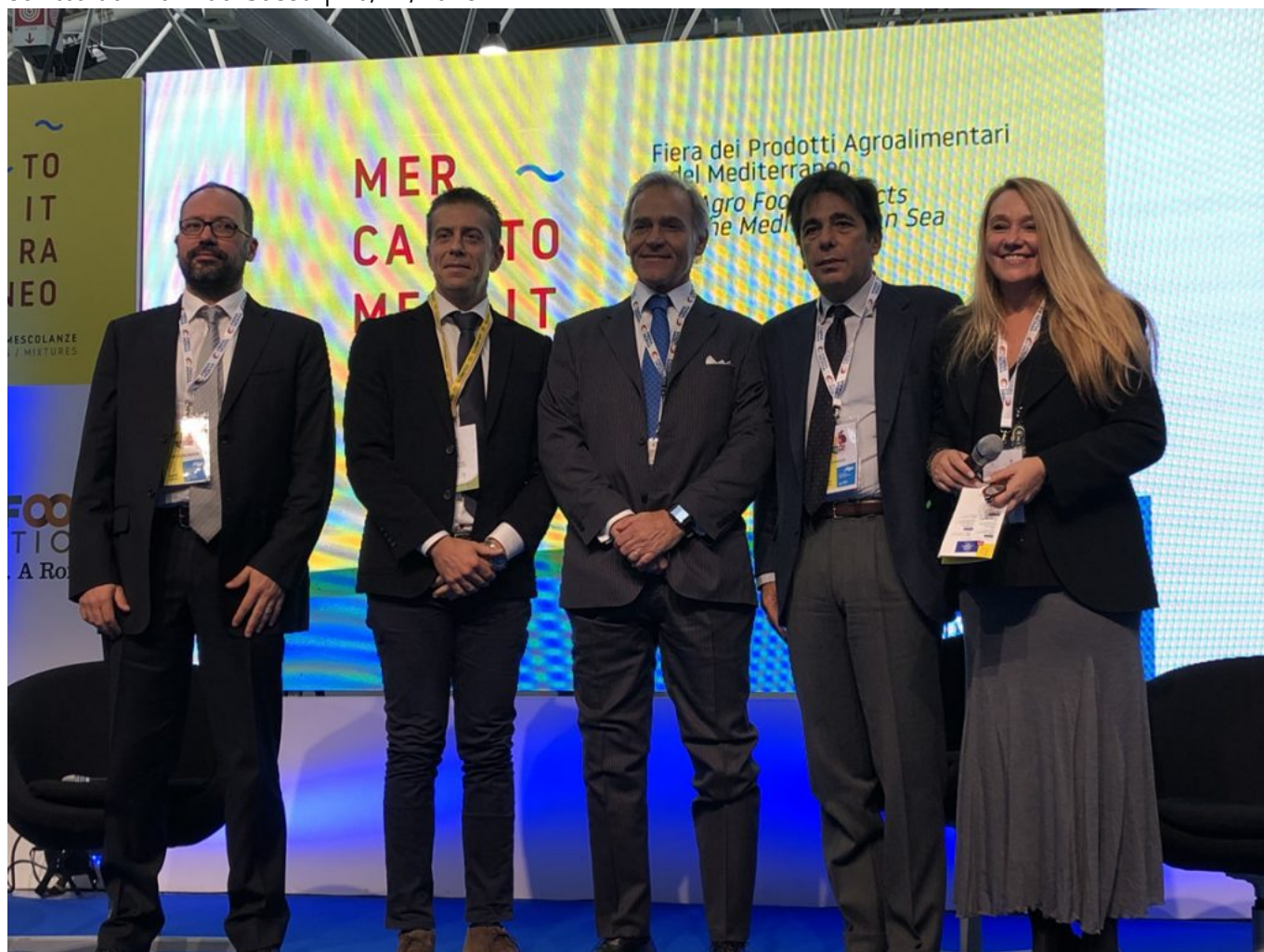


[Mercato Mediterraneo: cibo, cultura, storia e tradizioni in quattro giorni di incontri ed emozioni](#)

scritto da Malinda Sassu | 10/11/2019



La Dieta Mediterranea e il suo riconoscimento Unesco hanno inaugurano la terza edizione del Salone agroalimentare ideato da Fiera Roma: produzioni e opportunità del Mediterraneo, momenti di interscambio, workshop, eccellenze del territorio e cooking show sono solo alcuni degli appuntamenti in scena a Roma fino al 12 novembre

Era il 16 novembre 2010 quando a Nairobi, in Kenya, la [Dieta Mediterranea](#) veniva proclamata **Patrimonio Culturale Immateriale dell'umanità** da parte dell'Unesco, a tutela dell'importanza di uno stile alimentare, teorizzato negli anni Cinquanta dallo scienziato americano **Ancel Keys**. Non un

semplice elenco di alimenti, come dichiarato nella sua Carta dei Valori, piuttosto uno stile di vita, rispetto per le biodiversità ma soprattutto espressione e identità di popoli e territori del Mare Nostrum.

In prossimità del decimo anniversario dall'importante riconoscimento mondiale, la **Dieta Mediterranea** è diventata quindi protagonista dell'inaugurazione di [Mercato Mediterraneo](#), la fiera agroalimentare organizzata dall'ente **Fiera Roma**, fino al 12 novembre.

Inaugurazione Mercato Mediterraneo: si parla di Dieta Mediterranea

Un grande talk di apertura ideato e condotto da **Francesca Rocchi**, vicepresidente di Slow Food e curatrice culturale della manifestazione che da tre anni si propone come porta d'ingresso e momento di interscambio delle tradizioni agroalimentari del bacino del Mediterraneo. Un tema d'apertura importantissimo che abbraccia e coinvolge produzioni e territori, popoli e tradizioni di Italia, Grecia, Spagna, Marocco, Cipro, Portogallo e le isole di Brač e Hvar in Croazia.

L'occasione è quella giusta per trattare bilanci e sviluppi sui progetti di promozione che ruotano intorno ai quattro pilastri della Dieta Mediterranea, ovvero pesce, olio extravergine, agrofood e stile di vita e con un parterre d'eccezione: a partire da **Fabio Massimo Pallottini**, direttore generale del **CAR**, Centro Agroalimentare di Roma, il più grande di tutta Europa che ha evidenziato l'importanza della Capitale come bacino di consumo e della filiera ittica legata alla sana alimentazione secondo i paradigmi della Dieta della "lunga vita". A seguire, l'intervento di **Nicola Di Noia**, responsabile **Olio Coldiretti**, incentrato sul trend di consumo dell'extravergine d'oliva, la sua salvaguardia e la diffusione reale sulle tavole italiane, dall'acquisto delle vere eccellenze italiane sparse sul territorio fino alla sue contraffazioni nel panorama mondiale. Proprio alle proprietà e all'importanza dell'Oro Verde sarà dedicata un'importante Tavola Rotonda, il 10 novembre dal titolo *Il Futuro dell'olio del Med*, alla presenza di importanti nomi del mondo accademico dell'Università di Yale. Per finire, il segretario **dell'Associazione Cultura del Viaggio Luca Agostinelli** relatore sul cibo come identità, cultura e stile di vita, insieme alla bellissima narrazione multimediale di **Antonio Politano** dedicato al tema con immagini realizzate per **National Geographic**.

In linea con lo spirito di cooperazione di Mercato Mediterraneo, l'intervento di **Pietro Piccinetti**, amministratore unico e direttore generale di Fiera Roma, sulle novità che vedono l'ente al centro di importanti collaborazioni: a partire dalla nascita 3 anni fa di **Convention Bureau**, l'organizzazione mista tra pubblico e privato nata per promuovere l'Italia e Roma in particolare, come MICE destination. Per arrivare alla "nuova casa", un nuovo abito dal nome **Roma Food Exhibition**, dove grandi iniziative si riuniranno sotto un unico ombrello nella volontà di fare squadra.

Sotto il claim "**Tutti insieme. A Roma**" si accenderanno i riflettori sulla visione globale del Food Business in un contesto importante come la Città Eterna: un nuovo grande evento che vede già coinvolti in questi giorni e nelle stesse date, **Mercato Mediterraneo** ed **Excellence**, la grande manifestazione capofila della ristorazione made in Italy. E nel futuro prossimo, anche il coinvolgimento del [Festival della Gastronomia](#) di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**.

Il ricco calendario di Mercato Mediterraneo

Molto fitta l'agenda degli appuntamenti che si terranno fino a martedì 12 novembre, nel ricco programma culturale patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali e del Ministero dello Sviluppo Economico: piccoli e grandi produttori nei diversi spazi espositivi incontreranno buyers di tutto il mondo mentre incontri dedicati B2B dedicati al settore ittico si alterneranno ai cooking show a tema con il resident chef **Fabio Campoli**, nello stand del **CAR-Centro Agroalimentare** di Roma, fino ai focus sull'olio extravergine d'oliva ideati e organizzati da

Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano, fino allo stand del **MIPAAF** che valorizzerà la biodiversità del mare e le comunità che dipendono dalla pesca.

Ma nel mirino della quattro giorni di Mercato Mediterraneo ci saranno anche i temi di sostenibilità marittima e in agricoltura, il turismo slow con i comuni certificati **“Spiga verde”** e l’importantissimo programma culturale, condotto **dall’Università di Tor Vergata** con il corso **“Food, Wine & Co. Quando il cibo si fa marca”**, il *Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media*, ideato dalla prof.ssa **Simonetta Pattuglia**, e che tratterà domani la Tavola Rotonda Internazionale dal titolo *“Food Brand: l’Italia, il Mediterraneo, il Mondo”*.