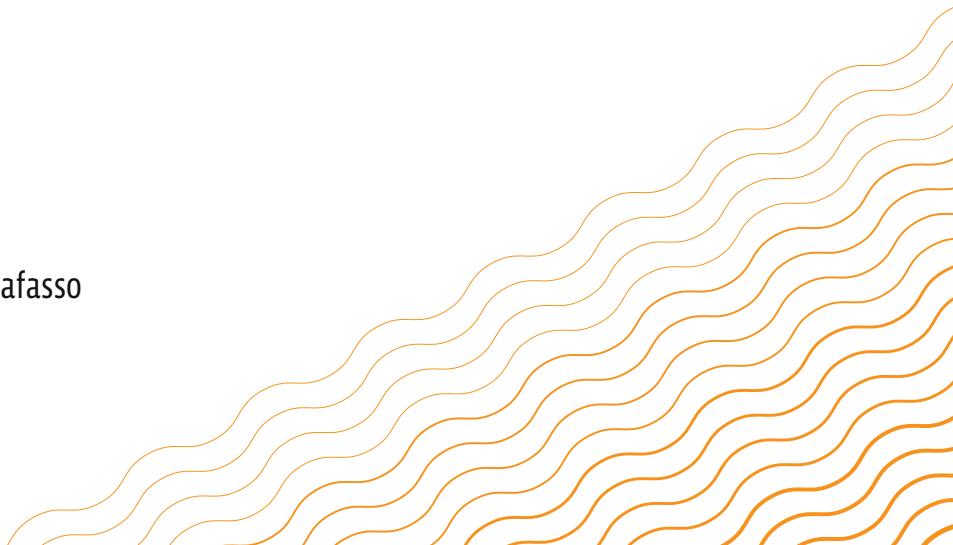


DIMED SALONE
DIETA MEDITERRANEA

26-27-28 MAGGIO 2023

NEXT Ex Tabacchificio a borgo Cafasso

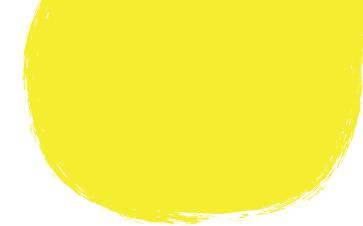
PAESTUM (SA)



// CON IL PATROCINIO DI



// PARTNER



// CONCEPT



LA DIETA MEDITERRANEA COME MODELLO DI SVILUPPO TERRITORIALE

La **Dieta Mediterranea** (dal greco diaita - stile di vita) è uno stile di vita, una filosofia, un modello di sviluppo del territorio e **sarebbe riduttivo collegarla semplicemente all'alimentazione**, sebbene il suo modello nutrizionale sia riconducibile ad alimenti ben precisi: cereali, olio extra vergine di oliva, frutta e verdura fresca, legumi, poca carne e latticini, spezie. Per Dieta Mediterranea si intende l'insieme di **conoscenze, riti, simboli** e **tradizioni** che riguardano le tecniche di coltivazione e di raccolta, di allevamento del bestiame e della pesca, di preparazione e condivisione del cibo.



PIRAMIDE ALIMENTARE SOSTENIBILE ALLA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA

La Dieta Mediterranea non è solo mangiar sano. Il concetto di Meditteraneità non avrebbe senso svincolato dalla sua storia, quella delle piccole comunità che hanno difeso la loro piccola dimensione ancorata a sapori e profumi di numerosissime specie vegetali uniche, realtà possibili solo rispettando tempi e modi, tradizioni e quotidianità, fatte di lentezza e ciclicità connesse alla stagionalità della natura.

// PROGETTO



IL SALONE

Il **Dmed Salone della Dieta Mediterranea** è un evento pensato per offrire una visione complessiva di tutti gli aspetti legati a questo **stile di vita patrimonio Unesco**. Dalla produzione al consumo di cibo, dai benefici sulla salute e sull'ambiente, fino ai risvolti economici e sociali.

L'evento contiene al suo interno **convegni scientifici internazionali**, grazie alla presenza della Commissione Europea, del CNR, di istituzioni universitarie e di ricerca, ma anche un'ampia **sezione espositiva** con aziende agricole e alimentari, un'**area food** in cui sono presentati e degustati piatti tipici, vini e tutti i prodotti simboli della Dieta Mediterranea.

IL RICONOSCIMENTO UNESCO

Il 16 novembre 2010, l'UNESCO ha iscritto la Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, su proposta di Italia, Spagna, Grecia e Marocco, a cui nel 2013 si sono aggiunte Cipro, Croazia e Portogallo, definendola "un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola", ponendo al centro il connubio fra essere umano e ambiente.

// SENTIMENT



CIBO, CULTURA E BENESSERE

È la convivialità l'anima del modello alimentare che permea lo stile di vita mediterraneo. Il Cibo è l'elemento cardine sul quale converge un patrimonio ricco di storie, ricette e tradizioni spesso oggetto di studi per innovare e puntare ad un futuro più prospero. **Il Cibo è ritualità, memoria, sentimenti.** La Cultura che promana dalla convivialità e dalla ruralità, dai modelli di comportamento strutturati nei secoli è la ricchezza antropologica da conoscere e valorizzare. Il Benessere è il filo conduttore che unisce e avvolge.



DMED E AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

DMED 2023 approfondisce anche i temi legati all'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale dell'ONU, per la cura e la salvaguardia del nostro Pianeta.

In particolare, l'attenzione è posta sulla Prosperità, uno dei cardini del programma di azione nonché una delle 5P alla base di ogni indicazione di crescita dell'Agenda 2030, insieme a Persone, Pianeta, Pace, Partnership.

// LOCATION



NEXT | Ex Tabacchificio a borgo Cafasso | **PAESTUM**

CIBO
CULTURA
BENESSERE

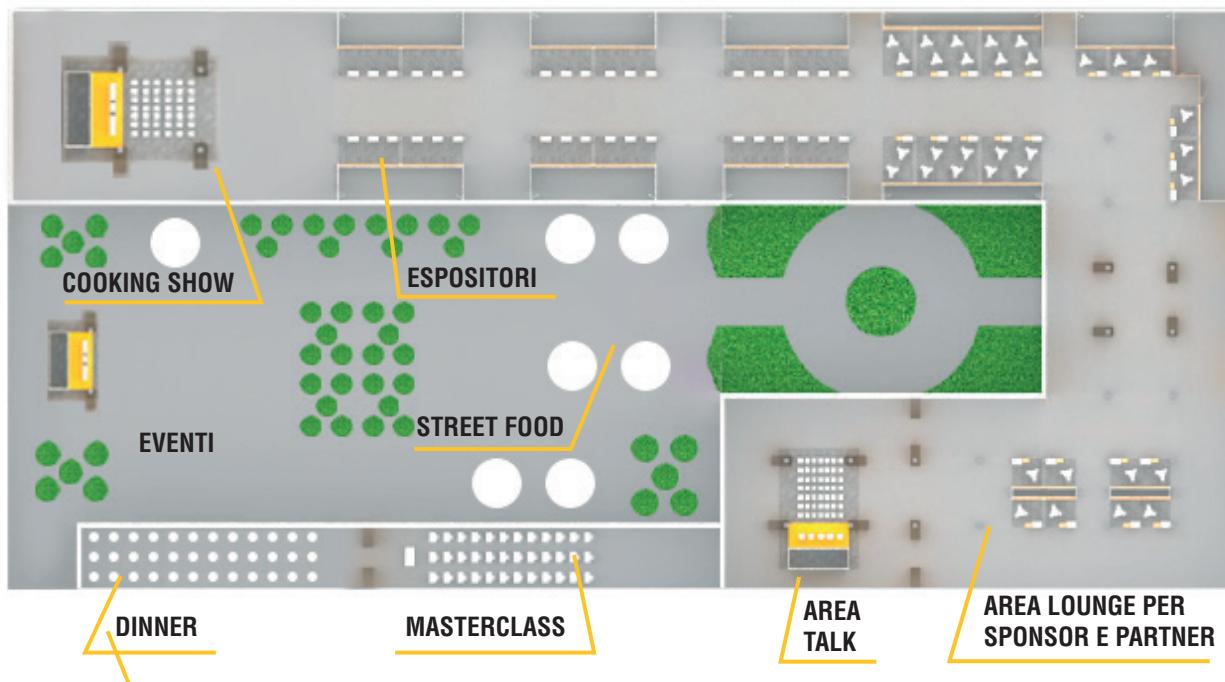


IL SALONE

// LA PIANTINA



Il Salone della Dieta Mediterranea si compone di vari spazi di attività



// IL SALONE



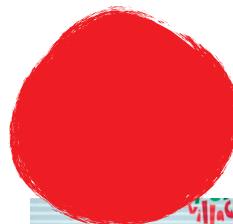
AREA TALK

Convegni, tavole rotonde e workshop tecnico-scientifici fanno da incubatore per gli approfondimenti su Cibo, Cultura e Benessere, con una particolare attenzione ai giovani e alle tematiche legate alla sostenibilità del pianeta.



AREA ESPOSITORI

Il Salone prevede un'area espositiva dove aziende del food presentano ai visitatori novità aziendali e produttive. Una vetrina di eccellenze del comparto agroalimentare e vitivinicolo per soddisfare le nuove esigenze del mercato.



AREA COOKING SHOW

Un'ampia sezione è dedicata a percorsi di gusto e spettacoli gastronomici, sotto la guida di chef rinomati, pronti ad illustrare le specificità dei prodotti attraverso la preparazione di piatti dal vivo.



AREA GASTRONOMIA

Truck e stand con cucine a cielo aperto con una vasta scelta di piatti tipici della cultura mediterranea, per offrire in ogni momento un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile.

// ATTIVITÀ



AREA **DINNER**

Menù studiati per un momento di unione per coinvolgere chi desidera amplificare l'esperienza del DMED anche a cena. Quest'area è riservata su prenotazione ad aziende e partner che vogliono far vivere ad ospiti e clienti la cucina mediterranea.



AREA **EVENTI**

Uno spazio che fa da scenografia agli eventi fornendo supporto per accogliere e soddisfare al meglio gli ospiti. È studiata nei minimi dettagli per assicurare una customer experience d'effetto.



AREA **LOUNGE**

Vasta ed elegante area che è luogo d'attesa o intrattenimento riservata esclusivamente a sponsor e partner, per discutere e confrontarsi in maniera rilassata con clienti, visitatori e stakeholders.



AREA **MASTERCLASS**

La trasmissione del sapere e del saper fare è alla base della dieta mediterranea. In questo spazio, dalla viva voce dei produttori, si raccontano e si praticano gli antichi segreti di una cultura millenaria.



DIMED SALONE DIETA MEDITERRANEA

 www.salonedietamediterranea.it

 info@salonedietamediterranea.it

 [@dmedsalonedietamediterranea](https://www.facebook.com/dmedsalonedietamediterranea)

 [@salonedietamediterranea](https://www.instagram.com/salonedietamediterranea)

 [@dmedsalonedietamediterranea7499](https://www.youtube.com/dmedsalonedietamediterranea7499)

 [dmed-salone-dieta-mediterranea](https://www.linkedin.com/company/dmed-salone-dieta-mediterranea)

Ideazione e organizzazione

eDAMUS

Segreteria organizzativa

info@salonedietamediterranea.it | Tel: +39 389 2624965