



**Dmed Salone della Dieta Mediterranea e Consulta dei distretti del Cibo presentano:**  
***lo stile di vita mediterraneo d'Italia al G7 Agricoltura – Ortigia 21-29 Settembre 2024***

**21 settembre ore 12:00-23:00:**

**La dieta mediterranea: promuovere il cibo, la cultura e il benessere di uno stile di vita esemplare.**

Nell'ambito dell'isola di Ortigia, in occasione del G7, sarà proposto il racconto a molte voci della "Dieta" mediterranea quale stile di vita emblematico per la corretta sensibilizzazione all'utilizzo, e all'acquisizione della consapevolezza del valore della stessa.

- Inaugurazione area Expo agricoltura
- Inaugurazione Giardino Mediterraneo
- Interventi tematici
- Esperienza Idimed ed il lavoro svolto per educare ai corretti stili di vita
- Degustazione guidata - Pane delle due Sicilie, Olio Evo aromatiche
- Esposizione progetti in itinere
- Laboratorio esperienziale (alla scoperta delle aromatiche di Sicilia)
- Presentazione del libro con le ricette della salute

**22 settembre ore 10:00-23:00:**

**Il pane, il grano, la lievitazione: cultura contadine e tradizioni mediterranee.**

Il pane si impasta da secoli, accompagna ogni cibo e ogni tavola, in tutto il mondo. Ogni popolo ha i propri pani, è l'elemento simbolico di unioni e anche di religioni. Il pane è celebrativo, nasce dal prezioso grano e crea attesa attraverso la lievitazione.

Presentazione ed esposizione delle pubblicazioni editoriali:

- Il Catalogo dei Menù stagionali di Sicilia
- Verdure spontanee di Sicilia
- Vademecum della Dieta mediterranea
- Buono da sapere e buono da mangiare le ricette della salute

Area espositiva *"il giardino del mediterraneo"*

Piazza Porta Marina – Ortigia, Siracusa

Consulta Nazionale Distretti del cibo – [segreteria@consultadistrettidelcibo.it](mailto:segreteria@consultadistrettidelcibo.it)

Dmed - Salone dieta mediterranea – [info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)



- La corretta e sana alimentazione è protettiva per la salute dell'organismo umano di Graziano Barbanti
- Attività educative sulla dieta mediterranea a cura di Idimed Istituto per la dieta mediterranea

**23 settembre ore 10:00-23:00:**

### **I legumi: dalla valorizzazione della biodiversità alla ricchezza gastronomica**

Alimenti emblematici della corretta nutrizione, i legumi per le loro infinite varietà sono rappresentativi della biodiversità e preziosi per rappresentare territori e interpretare pietanze tradizionali, eredità delle civiltà contadine.

Nel pomeriggio:

- Interventi tematici
- Interventi (dialoghi e convivi)
- Degustazione guidata
- Esperienza sensoriale tattile e degustazione finale insalata di legumi
- Presentazione del libro con le ricette della salute
- Attività educative sulla dieta mediterranea a cura di Idimed Istituto per la dieta mediterranea

### **Fuori Expo, SIDE EVENT a Siracusa:**

Mattina: Evento presso Aula Magna istituto Luigi Einaudi insieme ad altre scuole, presso Aula Magna *“Riscoprire il valore del cibo, educazione per un consumo consapevole”* e concorso scolastico tra i ragazzi delle scuole superiori di Siracusa in collaborazione con la piattaforma kahoot! e lancio del concorso giornalistico *“Punti di vista sul G7 Agricoltura”*.

**24 settembre ore 10:00-23:00:**

### **La frutta: i colori della natura per mangiare sano.**

La frutta, con tutti i suoi colori e le innumerevoli varietà rappresenta l'elemento che la natura regala per una nutrizione varia e sana. Il paniere della frutta made in Italy è significativo in termini di ricchezza, ed è produzione importante per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici

Area espositiva *“il giardino del mediterraneo”*

Piazza Porta Marina – Ortigia, Siracusa

Consulta Nazionale Distretti del cibo – [segreteria@consultadistrettidelcibo.it](mailto:segreteria@consultadistrettidelcibo.it)

Dmed - Salone dieta mediterranea – [info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)



- Interventi (dialoghi e convivi)

**Gli ortaggi: la ricchezza produttiva made in Italy da promuovere e valorizzare in tutto il mondo**

Gli ortaggi *made in Italy* sono importanti da valorizzare in un contesto dove si racconta la dieta mediterranea. Degli ortaggi è riconosciuto in assoluto l'apporto per il mantenimento dell'organismo umano in salute, ed è produzione fondamentale per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici
- Interventi (dialoghi e convivi)

**SIDE EVENT**

Istituto Centrale dei Beni Immateriali

ore 16:00 – 18:00 Incontro di presentazione del Geoportale dei PAT presso la CCIAA Sud Est di Siracusa situata adiacente l'area expo. Tavola Rotonda su “La valorizzazione del patrimonio culturale immateriale agroalimentare: il progetto Geca e i PAT come motore di sviluppo”

**25 settembre ore 10:00-23:00:**

**La frutta: i colori della natura per mangiare sano.**

La frutta, con tutti i suoi colori e le innumerevoli varietà rappresenta l'elemento che la natura regala per una nutrizione varia e sana. Il paniere della frutta *made in Italy* è significativo in termini di ricchezza, ed è produzione importante per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici
- Interventi (dialoghi e convivi)

**Gli ortaggi: la ricchezza produttiva made in Italy da promuovere e valorizzare in tutto il mondo**

Gli ortaggi *made in Italy* sono importanti da valorizzare in un contesto dove si racconta la dieta mediterranea. Degli ortaggi è riconosciuto in assoluto l'apporto per il mantenimento dell'organismo umano in salute, ed è produzione fondamentale per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici
- Interventi (dialoghi e convivi)

Area espositiva “*il giardino del mediterraneo*”

Piazza Porta Marina – Ortigia, Siracusa

Consulta Nazionale Distretti del cibo – [segreteria@consultadistrettidelcibo.it](mailto:segreteria@consultadistrettidelcibo.it)

Dmed - Salone dieta mediterranea – [info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)



- **“Il Giardino delle Arance” – a cura di Oranfrizer Unifrutti.** Il percorso, attraverso giochi, video e tanto altro, vuole avvicinare alla filiera agroalimentare i bambini delle primarie, così da fare conoscere il mondo agrumicolo a 360°, sia da un punto di vista salutistico che naturale, sino al sostenibile e legale.

#### **SIDE EVENT**

ore 16:00 -18:00 *“Sistemi territoriali del cibo e sicurezza alimentare, equità, sostenibilità e resilienza”* presso la sala I.N.D.A – Palazzo Greco

**26 settembre ore 10:00-23:00:**

#### **La frutta: i colori della natura per mangiare sano.**

La frutta, con tutti i suoi colori e le innumerevoli varietà rappresenta l'elemento che la natura regala per una nutrizione varia e sana. Il paniere della frutta made in Italy è significativo in termini di ricchezza, ed è produzione importante per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici
- Interventi (dialoghi e convivii)
- Degustazione guidata
- **“il Giardino delle Arance” - a cura di Oranfrizer Unifrutti.** Il percorso, attraverso giochi, video e tanto altro, vuole avvicinare alla filiera agroalimentare i bambini delle primarie, così da fare conoscere il mondo agrumicolo a 360°, sia da un punto di vista salutistico che naturale, sino al sostenibile e legale.

#### **Gli ortaggi: la ricchezza produttiva made in Italy da promuovere e valorizzare in tutto il mondo**

Gli ortaggi *made in Italy* sono importanti da valorizzare in un contesto dove si racconta la dieta mediterranea. Degli ortaggi è riconosciuto in assoluto l'apporto per il mantenimento dell'organismo umano in salute, ed è produzione fondamentale per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici
- Interventi (dialoghi e convivii)
- Presentazione del libro della Fondazione Edamus – *“La biodiversità alimentare delle comunità emblematiche”* primo volume della collana *“Vita Mediterranea”*.
- Talk del Comune di Pollica – Cilento comunità emblematica della dieta Mediterranea in Italia

Area espositiva *“il giardino del mediterraneo”*

Piazza Porta Marina – Ortigia, Siracusa

Consulta Nazionale Distretti del cibo – [segreteria@consultadistrettidelcibo.it](mailto:segreteria@consultadistrettidelcibo.it)

Dmed - Salone dieta mediterranea – [info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)



**27 settembre ore 10:00-23:00:**

**La frutta: i colori della natura per mangiare sano.**

La frutta, con tutti i suoi colori e le innumerevoli varietà rappresenta l'elemento che la natura regala per una nutrizione varia e sana. Il paniere della frutta made in Italy è significativo in termini di ricchezza, ed è produzione importante per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici
- Masterclass di vini a cura del Distretto del cibo SiKania Bio Mediterraneo

**Gli ortaggi: la ricchezza produttiva made in Italy da promuovere e valorizzare in tutto il mondo**

Gli ortaggi *made in Italy* sono importanti da valorizzare in un contesto dove si racconta la dieta mediterranea. Degli ortaggi è riconosciuto in assoluto l'apporto per il mantenimento dell'organismo umano in salute, ed è produzione fondamentale per l'economia agricola italiana.

- Interventi tematici
- Interventi (dialoghi e convivi)

**SIDE EVENT**

- ore 10:00-13:00 incontro “Cibo e turismo: strumenti di pace e dialogo tra i popoli” presso la CCIAA Sud Est di Siracusa situata adiacente l'area expo. Iniziative per celebrare la giornata mondiale del turismo e il connubio tra cibo e pace.
- (in sala I.N.D.A - Palazzo Greco)
- ore 17:00 -18:00 “Dmed - Salone dieta mediterranea edizione 2025”
- (in sala I.N.D.A - Palazzo Greco)
- ore 18:00 -19:00 “Convegno con Oranfrizer Unifrutti”

**28 settembre ore 10:00-23:00:**

**L'olio extra vergine di oliva: la gustosa medicina naturale**

Area espositiva “il giardino del mediterraneo”

Piazza Porta Marina – Ortigia, Siracusa

Consulta Nazionale Distretti del cibo – segreteria@consultadistrettidelcibo.it

Dmed - Salone dieta mediterranea – info@salonedietamediterranea.it



L'alimento mediterraneo per eccellenza, caratterizzato da infinite varietà, l'olio extra vergine di oliva è riconosciuto in tutto il mondo per i benefici tali che la FDA ne ha convertito la definizione da alimento salutare a medicinale.

A Ortigia, nell'ambito del "giardino mediterraneo" sarà organizzato un giusto e ricco tributo agli oli extra vergine di oliva siciliani e di tutta Italia.

- Degustazione guidata di oli a cura di Associazione Produttori Olio (APO) e masterclass di vini a cura del Distretto del cibo SiKania Bio Mediterraneo
- Interventi tematici
- Attività educativa per bambini
- Attività ludico educative sulla Piramide Alimentare progetto "FUTURI CITTADINI RESPONSABILI 2.0 a cura dell'AssoCea Messina Riscoprire il valore del cibo: educazione per un consumo consapevole"

**29 settembre ore 10:00-23:00:**

### **Il pesce: valorizzare il nutrimento che viene direttamente dal mare mediterraneo**

Il cosiddetto pesce "povero" del mediterraneo, alimento secolare dei borghi marinari, è oggi considerato una delle fonti di nutrizione più importanti in termini di apporti preziosi per la salute. Impiegato nelle cucine di tutto il mondo, non può mancare nella proposizione a Ortigia per la sensibilizzazione all'acquisizione della dieta mediterranea.

- Attività educativa per bambini
- Attività ludico educative sulla Piramide Alimentare progetto "FUTURI CITTADINI RESPONSABILI 2.0 a cura dell'AssoCea Messina - Riscoprire il valore del cibo: educazione per un consumo consapevole"

### **SIDE EVENT**

Premiazione per i partecipanti al concorso giornalistico dell'istituto Superiore Einaudi. Cerimonia alla presenza del Ministro.

h 11:00 Teatro Comunale - Premiazione per i partecipanti al concorso giornalistico alla presenza di autorità locali, regionali e nazionali

Tutti i giorni, nell'ambito del Giardino Mediterraneo sarà disponibile la lettura e la firma del [Manifesto della Dieta Mediterranea](#).

Area espositiva "il giardino del mediterraneo"

Piazza Porta Marina – Ortigia, Siracusa

Consulta Nazionale Distretti del cibo – segreteria@consultadistrettidelcibo.it

Dmed - Salone dieta mediterranea – info@salonedietamediterranea.it