



**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](http://www.salonedietamediterranea.it)

 [info@salonedietamediterranea.it](mailto: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](mailto:info@salonedietamediterranea.it) | Tel: +39 389 2624965