



FONDAZIONE
Istituto Tecnico Superiore
per Tecnologie innovative per i Beni
e le Attività Culturali e Turistiche

Organismo di Diritto Pubblico
(D. Lgs. del 12.04.2006, n.163)



Il Forum Universale delle Culture

DIALOGO “I mestieri e le professioni per la Dieta Mediterranea”
Benevento, Palazzo Paolo V
14 giugno 2014, ore 16,00

Il futuro della “Dieta Mediterranea” è fortemente legato alle nuove generazioni di giovani orientati verso studi e lavori connessi alla valorizzazione e all’innovazione delle attività afferenti alla relativa filiera produttiva (*ricerca, coltivazione, trasformazione, preparazione, distribuzione, somministrazione e consumo*), stimolata dalla nuova attenzione generata dal riconoscimento Unesco del 2010, oltre che dal moltiplicarsi di esposizioni mediatiche di famosi chef.

Peraltro, la nota n. 7853 del 14 ottobre 2011 “*Linee guida per l’educazione alimentare nella scuola italiana*” il MIUR dichiara: “L’Italia, paese d’origine di quella Dieta Mediterranea riconosciuta come modello virtuoso di salute e Patrimonio dell’Umanità da parte dell’UNESCO dal 2010, possiede una “*fortuna*” alimentare unica nel mondo, frutto di una storia plurimillenaria che ha visto svilupparsi, nel territorio italiano, il rapporto uomo-cibo sulle direttrici del costante confronto interculturale e della tensione ad armonizzare le ricchezze territoriali con i bisogni delle popolazioni e le locali risorse umane. Una ricchezza fondata sulla biodiversità del nostro territorio, che deve costituire la base per il recupero e la difesa di un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell’ambiente in cui esso si produce e si consuma.

Tutto ciò nello sforzo di intrecciare e riannodare i “fili” che collegano i valori del paesaggio, con quelli scientifici e tecnologici delle filiere agroalimentari, dei saperi nutrizionali e delle abilità gastronomiche, con le storie alimentari delle famiglie e le tradizioni del territorio. In una parola è necessario promuovere una vera Cultura alimentare, nuove professionalità fondate su un approccio sistemico, attento non soltanto ai prodotti e ai soggetti, ma anche e soprattutto alle relazioni che li legano fra loro.

Finalità

Approfondire le questioni chiave connesse ai processi di apprendimento funzionali alla valorizzazione e diffusione della Dieta Mediterranea.

Fondazione ITS BACT

Sede legale e operativa: Via Gaetano Filangieri, 151 (*Complesso Monumentale “SS. Trinità e Paradiso”*) – 80069 Vico Equense (NA)

Altra sede operativa: Via Ernesto Ricci snc – 80126 Napoli

Riconosciuta dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca

Iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche della Prefettura - UTG di Napoli al n. 1474

C.C.I.A.A. Numero REA: NA - 822238 - Codice Fiscale n. 95124690637

Tel./Fax n. 081.879.98.22 - Fax n. 06.23.31.49.19

Web: www.fondazioneitsbact.it ∞ E-mail: presidenza@fondazioneitsbact.it ∞ Posta certificata: fondazioneitsbact@pec.it



Promuovere programmi didattici innovativi "in rete", per garantire un'offerta, articolata, per livello e territorio, per l'educazione allo stile di vita e di alimentazione e per lo sviluppo di competenze professionali specifiche.

Organizzazione

Conduzione - Guglielmo Chinese – Fondazione ITS BACT

Dialoganti

- Osservatorio sulla Dieta Mediterranea della Regione Campania - Vito Amendolara
- MIUR - Ufficio Scolastico Provinciale Benevento – Angelo Francesco Marcucci
- Fondazione ITS BACT - Aniello Di Vuolo
- IPSAR "Le Streghe" di Benevento – Carmela Formicola
- Polo Tecnico Professionale "Campania in 3 B" - Filippo Di Maio
- Polo Tecnico Professionale "MIC - Made In Campania" - Lucio Parascandolo
- Polo Tecnico Professionale "GEO" - Fulvio Giugliano
- MedEATerranea - Accademia del Gusto - Masimiliano Quintiliani
- Forum della gioventù della Regione Campania - Francesco Silvestre
- Coordinamento regionale delle consulte provinciali degli studenti - Luca Cavalli
- Centro internazionale di studi sulla dieta mediterranea - Laura Capobianco - Scuola estiva "La memoria dei luoghi, i luoghi della memoria" - Istituto Campano Storia Resistenza