

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

THE MEDITERRANEAN DIET



as inscribed by UNESCO on the
Representative List of Intangible
Cultural Heritage of Humanities

SETTIMANA DELLA DIETA MEDITERRANEA UNESCO TALK SHOW

LA RICETTA DELLA LONGEVITÀ THE RECIPE FOR LONGEVITY

14 settembre 2015 ore 11.00 – 15.30

MILANO EXPO 2015 / Cluster Bio-Mediterraneo

Evento a cura del **MedEatResearch**

Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea

Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA

MedEatResearch
CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA



11.00 – 11.30

Cocktail di benvenuto **Elisir Mediterraneo**

Welcome Cocktail Mediterranean Elisir

11.30 – 12.45

Talk Show

La ricetta della longevità

The recipe for longevity

Indirizzo di saluto Greetings

Dario Cartabellotta Responsabile Unico Cluster Bio-Mediterraneo

Benvenuto Welcome

Lucio d'Alessandro Rettore UNISOB

Francesco Caruso Ambasciatore e Consigliere del Presidente della Regione

Campania ai Rapporti Internazionali e UNESCO

Maurizio Maddaloni Presidente CCIAA Napoli

Conduce Chairman

Licia Granello **I sapori d'Italia dalla A alla Z** *Taste of Italy from A to Z*

Intervengono Speakers

Marino Niola **La convivialità fa bene alla società** *Conviviality is good for society*

Elisabetta Moro **La scoperta della dieta mediterranea** *The discovery of the*

Mediterranean Diet

Alfonso Iaccarino *Il mio maestro Ancel Keys* *Ancel Keys, my mentor*
Pier Luigi Petrillo *La dieta mediterranea riconosciuta dall'UNESCO* *The UNESCO recognition of the Mediterranean Diet*
Stefano Pisani *Pollica, dove è nata la dieta mediterranea* *Pollica, where the Mediterranean Diet was born*

12.45 – 13.15

Video

I Pionieri della dieta mediterranea

The pioneers of the Mediterranean Diet

Caroline Keys, Delia Morinelli, Angelina Vassallo, Jeremiah Stamler, Henry Blackburn, Mario Mancini, Alessandro Menotti; 6 min.

Realizzato con il contributo della Camera di Commercio di Napoli

Presentazione del Pane di Suor Orsola disegnato dall'artista Lello Esposito

Presentation of the Suor Orsola's bread designed by the artist Lello Esposito

Presentazione in anteprima della Piramide Universale della Dieta Mediterranea[®]
ideata dal MedEatResearch

*Preview Presentation of The Universal Pyramid of the Mediterranean Diet[®]
created by the MedEatResearch*

Presentazione del Totem di RAI/Radio3 dove ascoltare i radio documentari
di Marcello Anselmo sulla Dieta Mediterranea nati dalla collaborazione tra il
MedEatResearch e Radio3

*Presentation of the Totem of RAI-Radio 3 where to listen to the radio documentaries
(by Marcello Anselmo) on the Mediterranean Diet, the outcome of a collaboration between
the MedEatResearch and Radio3*

Presentazione di Palmiro Noschese, Ristorazione & Nutrizione = Balance & Responsabilità Sociale (Meliã Hotels International)

Presentation by Palmiro Noschese, Restaurants & Nutrition = Balance & Social Responsibility (Meliã Hotels International)

Presentazione in anteprima dell'Elisir Mediterraneo, il cocktail bio dedicato ad Ancel e Margaret Keys dalla barlady Rita Russo (Pasticceria American Bar Di Dato, Angri – Salerno)

Preview Presentation of the Mediterranean Elisir, a bio cocktail dedicated to Ancel and Margaret Keys by the barlady Rita Russo (Pasticceria American Bar Di Dato, Angri – Salerno)

13.15 – 14.00

Cooking Show dello chef stellato Alfonso Iaccarino (Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi – Napoli)

Cooking Show of Alfonso Iaccarino, chef (Restaurant Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi – Napoli)

14.00 – 15.30

L'ABC della dieta mediterranea

Degustazione a cura del Pastificio Gerardo di Nola, Gragnano – Napoli

The ABC of the Mediterranean Diet

Taste itinerary by Pastificio Gerardo di Nola, Gragnano – Napoli

Chef Giulio Coppola Ristorante La galleria di Giulio Coppola Gragnano – Napoli

Sous Chef Camilla Inserra

Mozzarella La Fenice Presenzano – Caserta

Olio extravergine d'oliva bio Don Alfonso 1890 Sant'Agata sui due Golfi – Napoli

Pasta di Gragnano IGP e pomodoro San Marzano DOP Gerardo di Nola Gragnano – Napoli

Vini Tasca Conti d'Almerita Regaleali – Palermo

Ospitalità Melià Hotels International

Acqua minerale Ferrarelle Caserta

Cocktail Pasticceria e American Bar Di Dato Angri – Salerno

Evento realizzato con il contributo della Camera di Commercio di Napoli



Camera di Commercio
Napoli

Lingue: Italiano, Inglese *Languages: Italian, English*

Traduzione in inglese *English translation*

Diretta streaming su

www.unisob.na.it/expo

e su

www.expo2015.org