

in occasione della  
**GIORNATA MONDIALE DELLA DIETA MEDITERRANEA**  
**VENERDÌ 15 NOVEMBRE 2019**  
**Forte di Santa Tecla - Sanremo**



# LA LIGURIA E LA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

## MATTINO INCONTRO CON LE SCUOLE

Ore 10,00

**Saluti degli Organizzatori e delle Autorità**

Ore 10,30

**L'importanza della dieta mediterranea per i bambini, specialmente a colazione**

a cura di Giulia Mastroianni, Dietista Nutrizionista

Ore 11,00

**Laboratori di gruppo riservati agli alunni**

a cura del CREA di Sanremo e del Museo Civico di Sanremo

Ore 12,00

**I Sapori della Dieta Mediterranea: degustazione**

a cura di CNA di Imperia :

Sardenaira e focaccia del Panificio F.lli Silvestri

Turtun di Castelvittorio di Terry Prada

Pane di Triora del Panificio Asplanato

Olio Evo del Frantoio Secondo di Montalto Ligure

Michette e crocette, torta canestrello del Panificio F.lli Lia di Campososso

## POMERIGGIO INCONTRO CON LA CITTADINANZA

Ore 16,00

**Saluti degli Organizzatori e delle Autorità**

Modera: Barbara Ruffoni, Responsabile di sede CREA - Centro di ricerca Orticoltura e Florovivaismo di Sanremo

Ore 16,15

**La Dieta Mediterranea: Patrimonio immateriale dell'UNESCO - Agenda 2030**

a cura di Ciro Esse, Presidente del Club per l'UNESCO di Sanremo

Ore 16,30

**Il valore della Dieta Mediterranea in una visione globale di sostenibilità del pianeta**

a cura di Elisabetta Lupotto, Direttore CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma

Ore 17,00

**La Dieta Mediterranea oggi: un nuovo approccio tra scienza, cultura e salute**

a cura di Stefania Ruggeri, Ricercatrice al CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma

Ore 17,30

**L'esperienza del CREA di Sanremo nelle azioni di educazione alimentare per le scuole**

a cura di Claudio Cervelli e Laura De Benedetti, Primo Ricercatore \ Ricercatrice al CREA - Centro di ricerca Orticoltura e Florovivaismo di Sanremo

Ore 17,50

**La Dieta Mediterranea: produzione agricola, consumo del cibo stagionale e territoriale, convivialità e ospitalità,**

a cura di Claudio Porchia, presidente dell'Associazione Ristoranti della Tavolozza

Ore 18,10

**Le eccellenze agroalimentari, valore e valori**

a cura di CNA Imperia, intervengono:

- Michele Breccione e Luciano Vazzano (Presidente e Segretario territoriale CNA Imperia);
- Racca Alessandro Dirigente CNA Imperia (maestro artigiano internazionale e direttore della GelatoPastry University);
- Michele Ottonello del Ristorante "La farina del mio sacco" di Imperia

Ore 18,30

**degustazione prodotti locali**

a cura di CNA Imperia con:

Pane di Molini di Triora della famiglia Ozenda

Olio Evo e prodotti del Frantoio S. Agata della famiglia Mela

Turtun di Castelvittorio di Terry Prada

Vino rosso Auxo delle Cantine Lunae

INGRESSO LIBERO AD ESAURIMENTO POSTI

