

EU AGRIFOOD WEEK



NAPOLI 19/05
The Mediterranean Wine Art Fest



PROCIDA 19/05
Capital of Culture '22 Celebrates Heroic Farming



POLLICA 20-21-22/05
REGENERATION



SAPRI 23/05
REGENERATION



"PIANA DEL SELE" 24/05
Field trip



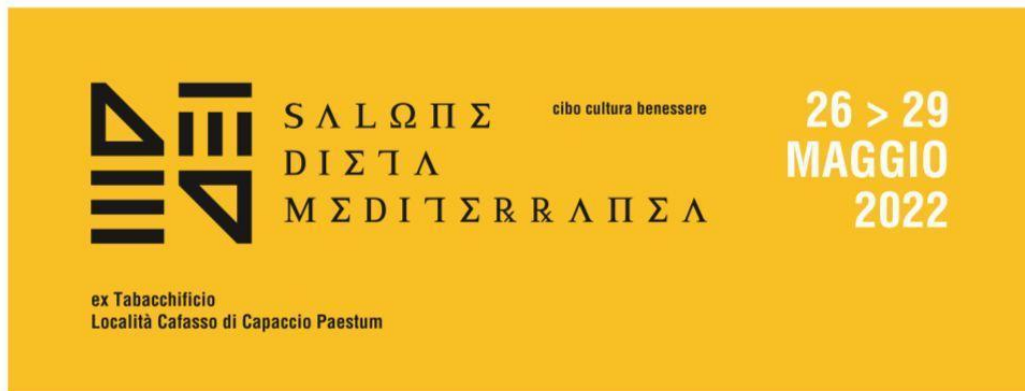
CAPACCIO PAESTUM 26-27-28-29/05
DMED - Salone della Dieta Mediterranea

In collaborazione con
la Rappresentanza in Italia
della Commissione Europea



ΗΛΛΗΚΑΤΗΩΠ
ΔΙΕΤΑ
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΠΣΑ





“L’educazione è l’arma più potente che tu possa usare per cambiare il mondo”

Nelson Mandela.



26 e 27 MAGGIO - DMED SALA EUROPA, Tabacchificio a Capaccio, Paestum - 10.00 alle 17.00

Nel contesto della EU Agri-Food Week , considerando il ruolo cruciale che gioca la Dieta Mediterranea, nei giorni del **26 e 27 Maggio** si terrà un hackathon che vedrà coinvolti gli studenti di Istituti Alberghieri, Turistici, Sportivi e Agrari.

In occasione di **DMED SALA EUROPA, Tabacchificio a Capaccio, Paestum** i ragazzi daranno vita a nuove idee per interpretare in modo concreto la Dieta Mediterranea e diffonderla nelle nuove generazioni come corretto stile di vita con un **HACKATHON**.

L'hackathon sarà un momento di lavoro di squadra, di sviluppo del pensiero sistemico, un'esperienza per favorire lo scambio di idee e l'approccio al co-design arricchendo tutte le persone coinvolte, affinché le nuove generazioni abbiano gli strumenti per sviluppare uno stile di vita caratterizzato da una sana alimentazione, dettata dalla Dieta Mediterranea, e dall'attività motoria e sportiva.

Lo sport, così come la Dieta Mediterranea, diventa uno stile di vita.

Hack - athon



Nato in ambito strettamente aziendale, l'hackathon (neologismo sincretico formato dalle espressioni inglesi "*hacker*" e "*marathon*") si è negli anni affermato come valido strumento di **innovazione** e strategia per una **didattica inclusiva** e **collaborativa**.

L'intero processo è una vera e propria palestra per lo sviluppo del **pensiero sistemico** ed il **lavoro di squadra**; un'esperienza che favorisce lo scambio di idee e l'approccio alla **co-progettazione**, arricchendo così tutti coloro che ne sono coinvolti: gli studenti, i docenti ed i coach stessi.

Basato su metodiche di **challenge-based learning**, oltre che di **design** e **prosperity thinking**, la maratona progettuale è un'occasione di apprendimento olistico (dal greco '*paideia*') che accompagna gli studenti verso la comprensione proattiva della complessità del mondo in cui viviamo, dove tutto è inter-connesso e dove ognuno di loro è primo agente di cambiamento: *think global, act local*.

Challenge-Based Learning (CBL)

Una solida e potente alternativa ai modelli di formazione tradizionali.

Il CBL è un metodo di apprendimento basato sull'esplorazione e risoluzione di una **sfida ben definita**, nel tempo e nello spazio, dove il **docente** assume il ruolo di guida (*'mentor'*) e gli **studenti** diventano il fulcro attivo, e non solo i destinatari passivi, dell'attività.

Il CBL pone la riflessione su sfide globali, e reali, che implicano perciò l'attivazione di un processo di **active-learning**. Lo **slancio creativo** e il **pensiero 'fuori dagli schemi'** sono ingredienti essenziali non solo incoraggiati, ma richiesti, per poter hackerare un problema e **prototipare** una soluzione.

Il metodo CBL offre agli studenti l'opportunità di:

- **fare** qualcosa piuttosto che imparare qualcosa;
- diventare **responsabili** del proprio apprendimento;
- compiere un **percorso** nel e per il proprio percorso formativo;
- imparare ad affrontare le **sfide collettive**.



Uniti, come in una vera maratona sportiva, prepariamoci a..

hackerare il concetto di **Dieta Mediterranea** come
esempio concreto di **ecologia integrale**
modello di sviluppo sostenibile
nexus profondo tra **Persone, Pianeta, e Prosperità**

..e a seguire 3 (+1) semplici regole:

- **Curiosità** per esplorare
- **Creatività** per innovare
- **Coraggio** di essere sé stessi

..Agendo e soprattutto **divertendosi** i n s i e m e



CUCINA
CONVIVIO
RISTORAZIONE

AGRICOLTURA
PESCA
PRODUZIONE
AGROALIMENTARE



ΗΛΛΙΚΗ ΔΙΕΤΗΤΟΛΟΓΙΚΗ ΕΤΕΡΗΣΗ
ΔΙΕΤΑ
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΝΕΑ

Como potrebbe, la Dieta Mediterranea, essere strumento di rigenerazione per il nostro futuro lavoro nel settore di riferimento?
Come potremmo immaginare il nostro lavoro del futuro integrando i principi e le pratiche della Dieta Mediterranea come esempio di rigenerazione integrale?
Come potremmo integrare nel nostro territorio, e settore di riferimento, la Dieta Mediterranea in progetti di rigenerazione integrale?
In quali forme e secondo quali modalità potremo applicare i principi della Dieta Mediterranea al nostro settore lavorativo?
Come potremmo aiutare la nostra comunità e il nostro territorio a integrare i principi della Dieta Mediterranea, come esempio concreto di ecologia integrale, in azioni che promuovano la rigenerazione delle persone e del pianeta nei 4 settori di riferimento?

TURISMO

SPORT

Le 7 Comunità Emblematiche UNESCO della *Dieta Mediterranea*

PORTUGAL
TAVIRA

SPAIN
SORIA

ITALY
**POLLICA
CILENTO**

CROATIA
BRAČ & HVAR

GREECE
KORONI

CYPRUS
AGROS

MAROCCO
CHEFCHAOUEN

CENTRO STUDI
DIETA MEDITERRANEA
ANGELO VASSALLO



Storia, Conoscenza e Valori patrimonio dell'Umanità

A dodici anni dalla nomina, si consolida la consapevolezza di quanto la *Dieta Mediterranea* sia ben più di un semplice modello alimentare, ma un bagaglio di **scienza, saperi tradizionali, competenze e di valori identitari generati da un territorio, il Cilento**, che può essere considerato come un vero e proprio **laboratorio di biodiversità di terra e di mare, capace di sprigionare una ricchezza naturale unica al mondo. Un progetto culturale** che interseca molteplici discipline e affonda le proprie radici nel VI secolo a.C.

DIETA MEDITERRANEA, UNO “STILE DI VITA”.

Il **16 novembre 2010** a Nairobi, 166 stati Membri dell'UNESCO votarono all'unanimità la candidatura della Dieta Mediterranea, tra i patrimoni immateriali dell'umanità, sulla base di una proposta avanzata da Italia, Spagna, Grecia e Marocco, in quanto

"molto più che un semplice elenco di alimenti. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo".



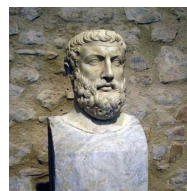
SOCIETÀ CITTADINANZA ATTIVA - LEGALITÀ

Pollica, paese simbolo della legalità, è diventata un modello per l'Italia intera, grazie alla missione del Sindaco Angelo Vassallo, che ha dato la vita per la rigenerazione e lo sviluppo della sua terra. Oggi a Pollica comprendiamo l'importanza e la responsabilità di educare le nuove generazioni alla **cittadinanza attiva** per lo **sviluppo sano dei territori**, e la **tutela dei saperi e dell'ambiente** che ci accoglie in piena armonia con il concetto di **ecologia integrale**.



CULTURA STORIA -SCIENZA - FILOSOFIA

- Comunità Emblematica UNESCO della Dieta Mediterranea, nel **2022** al **coordinamento del network delle C.E. UNESCO**
- Situata a metà strada tra i **Parchi Archeologici di Paestum e Velia**
- Culla della filosofia Eleatica di **Parmenide** il "il filosofo-fisico e filosofo-medico" e dei suoi allievi **Zenone** e **Melisso**.
- **Scuola Medica Salernitana**, la prima scuola medica dell'occidente nata nel Medioevo.
- **Ancel e Margaret Keys**, che con il famoso Seven Country Studies, negli anni settanta coniarono il nome Dieta Mediterranea



AMBIENTE PAESAGGIO - BIODIVERSITÀ

Immersi nel **Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano** dove ricadono 28 Siti di Interesse Comunitario (SIC), e **8 Zone di Protezione Speciale**, parte della rete delle **Riserve di Biosfera** del programma **MAB dell'UNESCO** e soprattutto l'inserimento, per la prima volta concesso ad un Parco mediterraneo, nella esclusiva lista del **Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO**, come "**paesaggio culturale**" di **rilevanza mondiale**. Nel 2009, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica ha istituito il primo **Bio-Distretto** d'Italia. L'area del Bio-distretto Cilento è riconosciuta come Riserva della Biosfera Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Ad oggi, il Bio-distretto Cilento ospita la sede principale della **Rete Internazionale delle Ecoregioni (I.N.N.E.R.)**.



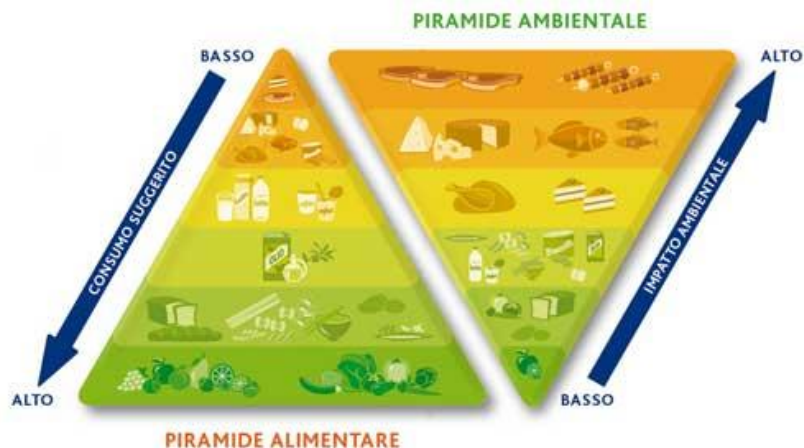
OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



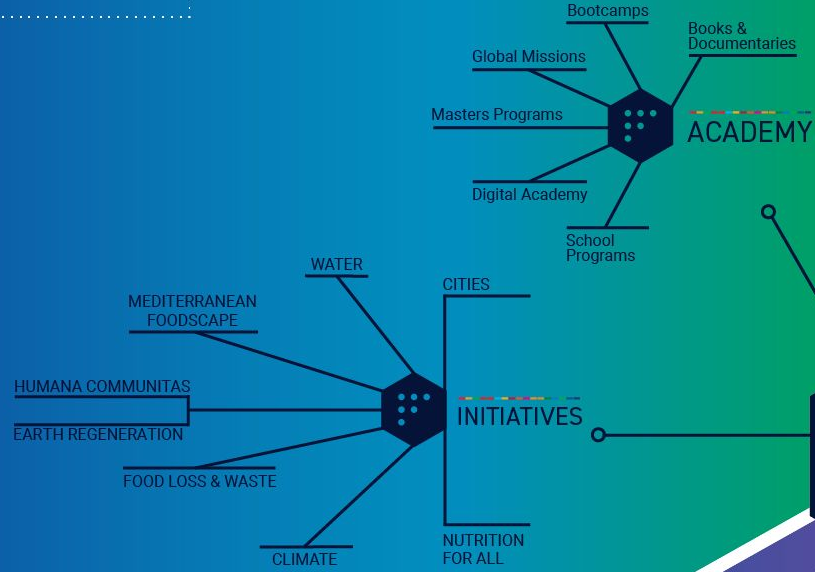
La Dieta Mediterranea arriva così ai giorni nostri portando con sé una nuova forma di consapevolezza ambientale.

“Un insieme di ingredienti, competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola” cominciando a delineare la stretta correlazione tra **alimentazione, salute e ambiente.**

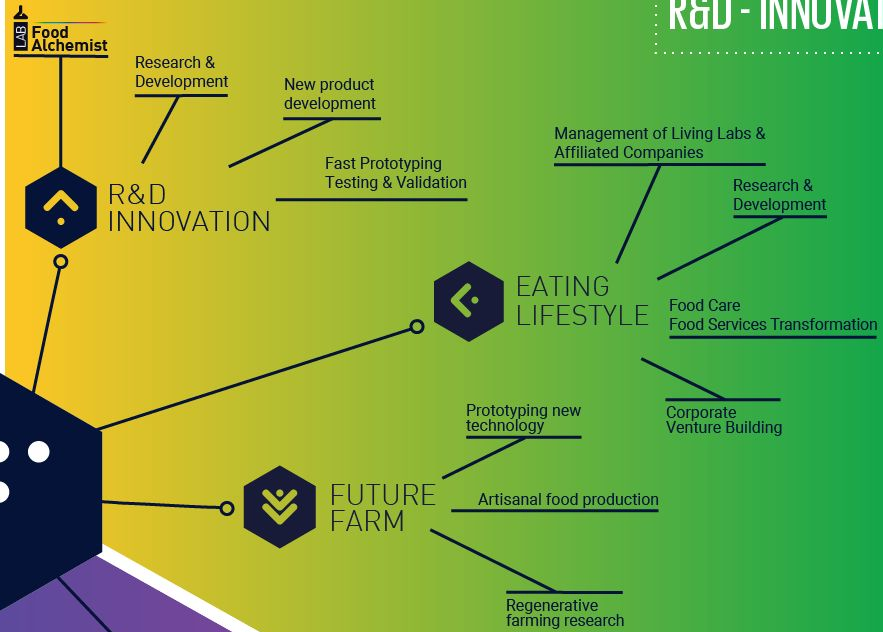
Con la creazione della *Doppia Piramide Alimentare*, sono state messe a confronto le diverse tipologie di alimenti della Dieta Mediterranea con l'impatto della loro produzione, in modo da comprendere la strettissima correlazione tra le nostre scelte alimentari ed il futuro del nostro pianeta.



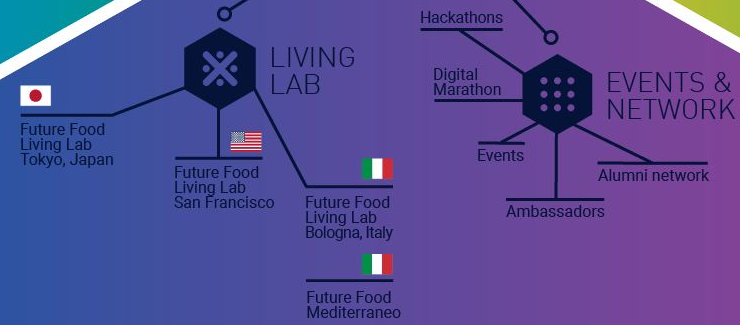
KNOWLEDGE



R&D - INNOVATION



COMMUNITY





3 LIVING LABS

**ACCELERATING AND PROTOTYPING
INNOVATIVE PRODUCTS AND SOLUTIONS
TOWARDS 2030**

**20+ OPEN
CALLS
FOR STARTUPS**

**3 INTERNATIONAL
AWARD WITH**

1240+

**PROJECTS IMPACTING
SDGs**

**180+
HACKATHONS
ALL OVER
THE WORLD**



“Il fine della vita è vivere in
accordo con la natura”

Zenone 333 - 264 a.C.