



Mediterranea, Mensa Nostra. Progetto Oily Cultures

Nel Mediterraneo c'è sempre stata una massiccia componente di agroalimentare in situ, ovvero ciò che viene prodotto viene anche consumato nelle aree limitrofe.

Il Mediterraneo realizza il proprio equilibrio e la propria straordinaria dieta vitali a partire dalla triade ulivo-vite-grano. Siamo l'unica area del mondo in cui viene prodotto ***l'olio d'oliva, ovvero la base di qualunque dieta sana e bilanciata.***

Nell'Europa meridionale e in molte altre parti del Mediterraneo è nata (ma non era mai terminata) la nuova era dell'alimentazione slow, locale, km zero, biologica, salutista.

L'Italia, se possibile, costituisce il centro di tutto questo, sia per tradizione, vocazione, orientamento, sia per l'insorgente sensibilità all'argomento.

Questi valori sono vulnerabili al rischio dell'alimentazione industriale, globalizzata, massificata, insana.

Il Mediterraneo è, infatti, fortemente minacciato dall'azione speculativa delle grandi major dell'agroalimentare e dai pericoli d'inquinamento.

Il Mare Nostrum, e la sua cultura alimentare, già riconosciuta come valore straordinario da preservare attraverso il concetto di *Dieta Mediterranea*, deve diventare un modello diffuso, una *best practice*, da continuare a studiare, comunicare e promuovere nel mondo.

Progetto Mediterranea, con la sua spedizione lungo tutto il Mediterraneo per 5 anni, ha tra le sue finalità anche quella di **consire, raccontare e contribuire a valorizzare il patrimonio e la ricchezza costituita dalla nostra cultura enogastronomica.**

Il viaggio di Mediterranea sarà un viaggio nei sapori, profumi e colori del Mediterraneo. Un viaggio di ricerca nella storia e nella memoria, alla riscoperta delle nostre comuni radici e della nostra identità mediterranea, attraverso l'esperienza multisensoriale del cibo, che è anche squisitamente un'operazione culturale.

A bordo o a terra, nelle città/porti in cui il viaggio di Mediterranea farà tappa durante la sua rotta quinquennale nel Mediterraneo (2014 -2019), **la barca diventa sede di incontri e attività** con i **“Protagonisti Locali del Cibo”**, raccogliendo ad ogni tappa materiali conoscitivi, testi, foto, interviste, video, con cui **realizzare un capitolo dedicato a ciascuno dei paesi o territori** toccati dalla rotta di Mediterranea.

Il programma **“Mediterranea, Mensa Nostra”** attribuisce un focus specifico all'**olio d'oliva** per la sua rilevanza e centralità rispetto all'identità mediterranea. ***L'Ulivo, l'albero d'argento per il colore cangiante delle sue foglie, albero sacro in tutte le civiltà, simbolo di pace e dialogo, fonte di sostentamento, sapore, cura del corpo e dello spirito, luce.***

A partire dal primo anno e per tutta la durata del viaggio, il programma **“Mediterranea, Mensa Nostra”** porterà avanti il progetto **“Oily Cultures, Avventure gastronomiche e scientifiche nei Paesi dell'Olivo e dell'Olio”**, un format ideato in collaborazione con il Master COMET - Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma, per la scoperta della cultura gastronomica dei paesi dell'Olivo e dell'Olio e *per valorizzare l'olio d'oliva come elemento di scambio e integrazione culturale, stimolo allo sviluppo sostenibile dei territori e delle economie*, contribuendo a mantenere vivo il focus sul Mediterraneo come “area mondiale della salute”.

Al termine del viaggio e del programma saranno realizzati: un **libro ufficiale**, definitivo, istituzionale sui sapori, i gusti e il valore dietetico dell'alimentazione mediterranea; una **Carta degli Oli** del Mediterraneo; un **Panel Test Euro Mediterraneo** di assaggiatori degli oli; una **pubblicazione artistico/letteraria con fotografie degli ulivi millenari** del Mediterraneo.

Contatti

<http://www.mastercomet.unipr.it/>

e-mail: mastercomet@unipr.it