**MERCATO MEDITERRANEO**

**Fiera Roma**

**LE FORME DEL LATTE:**

**DALLA MESOPOTAMIA AL DIGITALE**

*Lunedì 26 novembre 2018*

*Ore 11.00*

*Padiglione 9 - Spazio Agorà*

Il ruolo del formaggio da cibo delle prime comunità a prodotto di un mercato sempre più globalizzato. Sarà questo il tema del seminario ‘Le Forme del Latte: dalla Mesopotamia al digitale’ che si svolgerà alle ore 11.00 nell’Agorà di Mercato Mediterraneo. La giornata di chiusura della fiera dei prodotti agroalimentari del Mare Nostrum dedicherà un importante spazio al formaggio e ai suoi derivati, un prodotto di eccellenza che ha segnato la storia e la cultura del Med.

Il seminario sarà tenuto da Vincenzo Mancino, fondatore di D.O.L*.* (Di Origine Laziale), produttore di uno dei formaggi più antichi di Italia, il Conciato di San Vittore e anche promotore di un'iniziativa di inclusione sociale che ha coinvolto le detenute di Rebibbia. Con la loro collaborazione, infatti, ha realizzato un caseificio chiamato “Cibo Agricolo Libero” all’interno della sezione femminile del carcere romano.

“*Il formaggio c’è sempre stato dai tempi delle prime comunità fino ad oggi, fa parte della base alimentare dell’uomo ma la sua presenza non deve apparire scontata. Con l’arrivo dei mercati digitali e l’accorciamento delle distanze, che fine farà il formaggio di alta qualità o di rarissima produzione? È un interrogativo importante che dobbiamo farci per comprendere il futuro delle piccole realtà produttive. Altrettanto fondamentale è capire quali sono i provvedimenti che si possono attuare dinanzi l’avanzamento delle multinazionali e cosa possiamo fare per tutelare la nostra produzione lattiero-casearia”* dichiara Vincenzo Mancino.

Le Forme del Latte vedrà la partecipazione di Salvatore Vaccari, Capo del Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità̀ e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari – ICQRF ed è stato invitato l’Ambasciatore del Kosovo S.E. Alma Lama. Nel corso del seminario, particolare attenzione sarà dedicata ai diversi percorsi che il formaggio ha intrapreso nell’area mediterranea basti considerare la cultura del formaggio stagionato della Pianura Padana, l’antica tradizione pastorale e casearia sarda e le forme acide, come lo yogurt o il kefir, nella zona greca e balcanica. *“Parleremo delle paste acide presenti nei Balcani –* aggiunge Mancino *- e cercheremo di spiegare come questi prodotti siano riusciti a mantenere la loro integrità nel tempo e perché in quella parte del mondo ci siano tante persone così longeve*”.

**Mercato Mediterraneo: Cibi/Culture/Mescolanze**

Fiera Roma

Padiglione 9

Ingresso: gratuito

Registrazione operatori:

[http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/](http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/?fbclid=IwAR0R-2bnjA1kYccMgCDHoCO7YYEGNOJ-9SHA1KsgtGwYhegyTVfm7vqjtAY)

Orari:

Venerdì/Sabato/Domenica dalle 10.00 alle 19.00

Lunedì dalle 10.00 alle 18.00

www.mercatomediterraneo.it

info@mercatomediterraneo.it



**Ufficio Stampa**

Passionfruit Hub Media Food

Arianna Fusilli +39 349 7508566

Arianna Mauro +39 392 7436236

Mariolina Pepe +39 334 2985684

press@passionfruithub.com

[www.passionfruithub.com](http://www.passionfruithub.com)