**MERCATO MEDITERRANEO**

**Fiera Roma**

**MDR: una tavola rotonda per la Dieta Mediterranea**

*Domenica 25 novembre 2018*

*dalle 10:30 alle 16:00*

*Teatro Eventi*

Era il 16 novembre 2010 quando la Dieta Mediterranea veniva dichiarata dall’Unesco patrimonio culturale immateriale dell’umanità. Non è un caso che alla base di questo riconoscimento ci sia stata una richiesta proveniente non solo dall’Italia, ma da diversi paesi del Mediterraneo, compresi quelli nordafricani.

Di Dieta Mediterranea si parla molto anche all’estero, in particolare negli Stati Uniti, dove questo stile di vita salutistico viene studiato da scienziati, esperti dell’industria alimentare, nonché del settore benessere e nutrizione. È il **Mediterranean Diet Roundtable** (MDR), che sarà protagonista della sessione di domenica 25 Novembre a Mercato Mediterraneo, con una tavola rotonda ricca di esperti e studiosi da tutto il mondo.

MDR è un forum ideale, con la mission di convertire i benefici della dieta mediterranea in reali opportunità di business per l’agroalimentare. Un processo in cui è necessario promuovere una più profonda comprensione dei valori di salute e di eccellenza associati alla Dieta Mediterranea, intensificare le relazioni tra i popoli e aprire l’accesso a una cultura del cibo attenta al rispetto della natura e più sana ed accessibile al consumatore finale. È inoltre indiscusso il valore di alta sostenibilità ambientale riconosciuto nel minore impiego di carni rosse e la massima valorizzazione di pietanze vegetariane e stagionali. La sintesi comunemente accettata per il paradigma offerto dalla Dieta Mediterranea è: “healthy, delicious and sustainable” (salutare, deliziosa e sostenibile).

Nella tavola rotonda coordinata dalla fondatrice dell'iniziativa, Daniela Puglielli, interverranno ospiti internazionali di grande rilievo, a cominciare da **Phil Kafarakis**, **presidente dello Specialty Food Association (SFA) che organizza il celebre Fancy Food Show,** la più grande fiera statunitense della gastronomia che nel 2019 festeggerà i 65 anni, abbinato anche al sofiTM Awards, riconoscimento prestigioso alle eccellenze nell’alta gastronomia. Dall’alto della sua lunga esperienza, Kafarakis, racconterà i trend, relativi alla dieta mediterranea e aiuterà a individuarne le opportunità di business per le esportazioni provenienti dai paesi del bacino del Mediterraneo.

A calare la prospettiva nella realtà della cucina internazionale ci penserà **Anne McBride**, docente della New York University e responsabile della sede di Barcellona del Culinary Institute of America (CIA), il programma più prestigioso per la formazione di chef professionisti negli Stati Uniti. Anne McBride proporrà il suo “Menù del Cambiamento” (Menus of Change) frutto anche degli studi compiuti sul campo.

Nella sessione pomeridiana della tavola rotonda, si alterneranno inoltre Prokopios Magiatis ed Eleni Melliou dell'Università di Atene e fondatori del World Olive Center for Health, un istituto di ricerca no-profit che certifica la qualità polifenolica degli oli, ingrediente principale e distintivo della dieta.

Oltre a delle informazioni sui sistemi logistici legati all'esportazione in USA e nel mondo, interverrà infine **Jim Krzywicki**, executive vice president e COO del WebPort Global, una divisione del World Trade Center, che presenterà il portale MDR, la piattaforma digitale che concretizza le opportunità di incontro tra domanda e offerta. Un’occasione importante dunque per apprendere le dinamiche dell’importazione da protagonisti di rilevanza globale, arrivati a Roma specificamente per questa sessione.

**Mercato Mediterraneo:**

**Cibi/Culture/Mescolanze**

Fiera Roma

Padiglione 2

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**

Passionfruithub 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)