*Comunicato stampa*

**Dal 9 al 12 novembre, Fiera Roma - padiglione 4 (ingresso gratuito)**

**MERCATO MEDITERRANEO ACCENDE I RIFLETTORI SULLA DIETA MEDITERRANEA   
A 10 ANNI DAL RICONOSCIMENTO UNESCO**

**Grande talk di apertura con parterre di rilievo per fare il punto sui progetti di promozione dei quattro pilastri dell’elisir di lunga vita: pesce, olio extravergine, agrofood e stile di vita (9 novembre, ore 10.30).  
Nell’agenda della 3^ edizione del salone sui prodotti agroalimentari del Mare Nostrum anche   
la tavola rotonda sul futuro dell’oro verde (10 novembre, ore 15).**

*Roma, 6 novembre 2019* - Salute, territorio e biodiversità. In due parole: Dieta Mediterranea. Un Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità che sarà protagonista del taglio del nastro di **Mercato Mediterraneo**. **La 3^ edizione del salone dedicato ai prodotti agroalimentari del Mare Nostrum**, ideata e organizzata da **Fiera Roma**, si aprirà infatti **sabato 9 novembre** con il talk *‘Buon compleanno Dieta Mediterranea’* (ore 10.30) che, in vista del decimo anniversario del riconoscimento Unesco nel 2020, fornirà un prezioso bilancio sugli sviluppi e sui progetti di promozione legati a quattro pilastri di questo elisir di lunga vita: pesce, olio extravergine, agrofood e stile di vita.

Asset che faranno da fil rouge a tutti gli appuntamenti in fiera, di scena **fino al 12 novembre**, attraverso il rilevante programma culturale che ha ottenuto il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del Ministero dello sviluppo economico. Un’agenda che vedrà alternarsi sul palco ospiti istituzionali, ricercatori ed esperti internazionali, rappresentanti di associazioni di categoria e operatori del settore agroalimentare per fare il punto sul valore economico e socio-culturale delle produzioni di questo importante bacino e gettare le basi per nuove opportunità di business in un’ottica di scambio e dialogo. Non a caso, il salone schiererà anche piccoli e grandi produttori, una rappresentanza di aziende laziali, la cui partecipazione è sostenuta da Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio, e diversi spazi gestiti da consorzi, associazioni e istituzioni per favorire la conoscenza delle eccellenze mediterranee e l’incontro tra domanda e offerta, grazie ai numerosi buyer provenienti da Germania, Polonia, Spagna, Usa, Tunisia, Francia, Marocco e Grecia. Si va dallo stand del CAR - Centro Agroalimentare Roma, che organizzerà incontri B2B dedicati al settore ittico insieme agli show cooking a tema con la collaborazione del resident chef Fabio Campoli, a quello di Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano, fino a quello del MIPAAF. Uno spazio, quest’ultimo, che valorizzerà la biodiversità del mare, l’acquacoltura intelligente e sostenibile, ma anche le comunità che dipendono dalla pesca stessa, come previsto dal Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca - FEAMP 2014/2020.

A iniziare i lavori con *‘Buon compleanno Dieta Mediterranea’*, **Riccardo Rigillo**, direttore generale a capo della Direzione Generale della Pesca Marittima e Acquacoltura del MIPAAF; **Fabio Massimo Pallottini**, direttore generale del CAR – Centro Agroalimentare Roma; **Nicola Di Noia**, responsabile Olio Coldiretti; **Luca Agostinelli**, segretario dell’associazione Cultura del Viaggio. Saranno loro ad approfondire - con la conduzione di *Francesca Rocchi,* coordinatrice culturale di Mercato Mediterraneo – lo stato dell’arte delle politiche nazionali sul settore ittico, i trend legati ai gusti dei consumatori, l’evoluzione di questo paradigma alimentare oggi inteso come potente driver turistico, il livello di cooperazione tra i Paesi del Med, con Grecia e Italia in prima fila. E a proposito di cooperazione, in linea con l’anima di Mercato Mediterraneo che sin dal suo esordio punta a valorizzare le opportunità che quest’immensa area è in grado di offrire, particolare attenzione sarà dedicata a un prodotto cardine della Dieta Mediterranea, l’**olio extravergine d’oliva**,nel corso della tavola rotonda*‘Il Futuro dell’olio del Med’* (10 novembre, ore 15). Un’eccellenza sempre più richiesta nel mondo (+6% la crescita dei consumi), che oggi necessita di progetti e politiche condivisi a livello mediterraneo, antico e fondamentale bacino di produzione, per rilanciarne la competitività e far fronte all’avanzamento di Paesi produttori emergenti come Australia, Argentina, Cina e Giappone. Il punto con **Michele Bungaro**, capo comunicazione Consiglio Olivicolo Internazionale; **David Granieri**, presidente di Unaprole presidente di Coldiretti Lazio; **Duccio Morozzo Della Rocca**, direttore e founder di Olive Bureau (società specializzata in consulenza internazionale nella produzione di olio extra vergine di oliva); **Marco Sarandrea**, componente Comitato Scientifico del Progetto Greco Aristoleo; **Enrico Lupi**, presidente dell’Associazione Città dell’Olio (in collegamento da Imperia). Con loro anche **Alexandra Devarrenne**, fondatrice dell’Associazione Calathena e di Olive Oil Alliance in California, **Kyriakides Tassos** e **Vasilis Vasiliou**, dell’Educational Department dell’Università di Yale, che forniranno un importante aggiornamento sulla crescita dei consumi di olio extravergine negli Stati Uniti, legata non tanto alla quotidianità in cucina, quanto piuttosto agli effetti benefici per la salute.

Ma nel ‘mirino’ della quattro giorni di Mercato Mediterraneo ci saranno anche i temi della **sostenibilità** marittima e in agricoltura, dell’**innovazione in campo energetico**, degli investimenti nelle **infrastrutture** e per la **tutela del mare**, del binomio **salute-alimentazione**, del **turismo** **slow** con i comuni certificati “Spiga verde”, dei **progetti europei** a sostegno dell’agricoltura e della pesca, delle **nuove professionalità legate allo sviluppo dei brand in ambito enogastronomico** (con il corso “Food, Wine&Co. Quando il cibo si fa marca” **Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell’Università di Roma Tor Vergata**) fino ai **nuovi trend del futuro a tavola**, a partire dell’uso delle **meduse** come alimento. A declinarli, un parterre di ospiti che spazia dal campo della ricerca a quello dell’università, dal mondo politico a quello imprenditoriale, dalle associazioni e i consorzi di settore alle organizzazioni internazionali e di categoria. Tra questi: **Paolo De Castro**, Primo Vice Presidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo; **Luigi Mupo**, responsabile Area Gestione Rete Autostrada del Mediterraneo; **Sandro Calmanti**, Enea - coordinatore progetto Med-Gold; **Emanuele Dughera** di Slow Food International; **Claudio Bogliotti**, capo ufficio UE/consigliere senior direttore, CIHEAM Bari; **Colonnello Luigi Cortellessa**, capo Carabinieri Tutela Agroalimentare; **Livio De Santoli**, prorettore Università La Sapienza Roma; **Salvatore Torrisi**, AD di Oranfresh; **Michele De Gasperis**, Istituto Italiano OBOR; **Renato Costantini**, direttore Florian; **Isabella Pratesi**, direttore Conservazione WWF Italia; **Giuseppe Di Duca**, direttore Fondazione Univerde; **Antonella Leone**, ricercatore Ispra e presidente di Marevivo Puglia; **Silvio Greco**, direttore della sede romana della stazione Marina Anton Dohrn e docente di Sostenibilità ambientale all’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Michela Blengetti**, responsabile progetti sostenibilità Eataly Group; **Roccandrea Iascone**, Consorzio Ricrea - Progetto Cuore Mediterraneo; **Ivana Puleo**, fotografa mostra Fishering for Littering; **Simonetta Pattuglia**, curatrice del corso Food Wine & Co. E direttrice del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell’Università di Roma Tor Vergata; **Sandra Ianni**, sociologa e storica del cibo; **Valentina Quattro**, TripAdvisor; **Ambra Grisotto**, TripAdvisor; **Nerina Di Nunzio**, Food Confidential; **Ernesto Di Renzo**, Università di Tor Vergata; **Antonello Lanzellotto**, Uvet; **Giordano Cioccolini**, ristorante Jacopa; **Luciano Sbraga**, FIPE.

A valorizzare invece il cibo e chi lo produce saranno i diversi stand dei produttori presenti nel padiglione 4, ma anche i numerosi **show cooking** e i **momenti di degustazione**, che permetteranno ai visitatori di conoscere da vicino lo straordinario paniere agroalimentare e i prodotti ittici del Mediterraneo, comprese chicche gastronomiche come il riccio di mare di Santa Marinella o i finger food creati sulle ricette originali di Apicio e dell’uso del Garum (la salsa degli antichi Romani, a base di interiora di pesce e pesce salato) a cura dell’associazione **CiboFuturo**. A chiusura di Mercato Mediterraneo, infine, spazio al **premio Roma Food Exhibition “Critico enogastronomico 2019”**, che sarà consegnato alla Fiera di Roma martedì 12 novembre alle ore 12.30. Un riconoscimento - frutto di un’accurata selezione a cura del critico enogastronomico Luigi Cremona e dell’APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani - che eleggerà il migliore giornalista enogastronomico tra 5 finalisti.

**3^ edizione Mercato Mediterraneo: Cibi/Culture/Mescolanze**

**Fiera Roma -** padiglione 4, ingresso Est

Info e programma: www.mercatomediterraneo.it

Ingresso: gratuito

Registrazione operatori: www.mercatomediterraneo.it/registrazione/

Orari:

Sabato 9, Domenica 10, Lunedì 11 novembre: dalle 9:30 alle 17:00

Martedì 12 novembre: dalle 9:30 alle 15:00

**Ufficio stampa: MG Logos di Stefano Carboni & C.**

Stefano Carboni +39 335 5277431 – [stefano.carboni@mglogos.it](mailto:stefano.carboni@mglogos.it)

Viviana Laudani +39 3381537610 – [info@mglogos.it](mailto:info@mglogos.it)

**Fiera Roma – Ufficio stampa**

Cecilia Moretti +39 389 2756994 - [ceciliamoretti@gmail.com](mailto:ceciliamoretti@gmail.com)

Eleonora Pacilio +39 3332466665- [eleonora.pacilio@yahoo.it](mailto:eleonora.pacilio@yahoo.it)

***Mercato Mediterraneo****,**brand di Fiera Roma, insieme a* ***Excellence****, sono le due manifestazioni capofila di* ***Roma Food Exhibition****, il nuovo grande evento diffuso dedicato alla filiera agroalimentare ed enogastronomica che per la prima volta punta a coinvolgere l’intera Capitale con un denso programma di attività volte a valorizzare cibi, produzioni, tradizioni e culture legati ai valori del made in Italy e della Dieta Mediterranea. Un calendario di appuntamenti diffusi, sotto il claim ‘Tutti Insieme. A Roma’, per accendere i riflettori su una visione attuale, globale e intrigante del Food Business in un’ottica di gioco di squadra e nuove alleanze future, con la Città Eterna a fare da plus. Ad aver già aderito, Il Festival della Gastronomia di Luigi Cremona e Lorenza Vitali.*