

Il Forum della Dieta mediterranea “esportato” da Imperia a Milano

Venerdì 18 simposio con esperti all'Expo 2015: prodotti tipici, cucina e musica

**Diretta
streaming
proiezione
a Oneglia**

■ Diretta in streaming della quinta edizione del Forum, evento clou della Giornata mondiale sulla Dieta mediterranea, su maxi video all'Auditorium della Camera di commercio a Oneglia

■ Partecipano anche le classi del Ruffini e degli Istituti comprensivi Littardi e Novaro del capoluogo. Al gala di Palazzo Italia l'ensemble Dodecachellos dal Festival di Cervo

ENRICO FERRARI
IMPERIA

Il Forum della Dieta mediterranea «sbarca» all'Expo di Milano e porta Imperia alla ribalta mondiale venerdì 18, nella giornata dedicata a questo tipo di alimentazione, riconosciuto come bene immateriale dell'umanità dall'Unesco nel 2010: il capoluogo ponentino ne è il simbolo. Il programma del 18, che accanto a esponenti imperiesi vedrà la presenza del ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, sarà il clou di un'intera settimana nel segno della Dieta mediterranea all'esposizione internazionale, da lunedì 14 a domenica 20. Sarà l'occasione per mettere in vetrina i prodotti tipici del Ponente, con Polio extravergine in testa, «ossatura» della Dieta mediterranea.

Commenta Enrico Lupi, presidente dell'azienda speciale PromImperia della Camera di commercio, che sarà presente all'evento: «Il Forum è stato costituito nel 2011, subito dopo il riconoscimento ufficiale da parte dell'Unesco. Si è rivelato un format vincente e ora sarà l'evento di punta all'Expo 2015. A rotazione i sette Paesi che aderiscono al Forum, cioè Italia, Spagna, Grecia, Marocco, Cipro, Croazia e Portogallo, assumono la presidenza. Quest'anno è il turno della nostra nazione. L'obiettivo è quello di aumentare la consapevolezza della dieta mediterranea quale parte integrante nello stile di vita quotidiano». Aggiunge Franco Amadeo, commissario straordinario della Camera di commercio imperiese: «L'Expo si concluderà con la Carta di Milano, una sorta di protocollo di Kyoto per l'alimentazione, che si proporrà come bussola per i governi e i singoli cittadini». Alla giornata del 18 parteciperanno anche classi del Ruffini, istituto comprensivo Littardi e Istituto comprensivo Novaro di Imperia, con il dirigente scolastico Giovanni Poggio.

Dall'11 al 18 saranno in vetrina i prodotti di Liguria. Venerdì 18, a partire dalle 10.30, avrà inizio la quinta edizione del simposio, con i saluti dell'assessore

regionale all'Economia Edoardo Rixi e di Enrico Lupi. La prima sessione di studio avrà come argomento «L'Unesco e il patrimonio ago-alimentare»: partecipa anche Massimo Conio, direttore di Gastroenterologia dell'ospedale di Sanremo. Dalle 10 alle 20 di venerdì 18, l'intero programma sarà visibile in diretta streaming su maxi schermi nell'Auditorium dell'ente camerale in via Schiva a Imperia (si potrà anche seguire via web sul sito «www.promimperia.it»). La seconda sessione sarà sulle azioni avviate dei Paesi della Dieta mediterranea, con il ministro dell'agricoltura greco Amalia Liatou. La terza sarà sul ruolo delle comunità nella salvaguardia del patrimonio, la quarta e ultima sulla presentazione della Carta dei valori della Dieta mediterranea, con la presenza di Amadeo. Concluderà alle 19 il ministro Martina. Alle 20,30, la cena di gala a Palazzo Italia, basata su specialità liguri, dai gamberoni di Sanremo ai vini e olii Doc, sarà arricchita dalla presenza dell'ensemble di violoncelli Dodecachellos, diretto dal maestro Albertini, che riproduce il suono di un'intera orchestra e rappresenterà Cervo all'Expo. La formazione si è infatti esibita al Festival cameristico.

