



IL PROGRAMMA

Venerdì 23 novembre 2018

Nella giornata inaugurale si parlerà di **sviluppo del Mediterraneo in ottica europea**, focalizzando l'attenzione sulla visione e sui progetti dell'Eurozona per l'area Med. "Mediterraneo, un mare di opportunità" è il titolo del seminario a cura della Fondazione Craxi, strutturato come un dialogo tra gli ambasciatori dei principali paesi del Mediterraneo e condotto da Stefania Craxi.

Sabato 24 novembre 2018

Gli Special Focus dell'evento prenderanno il via nel weekend. Per la seconda volta Mercato Mediterraneo ospita una Masterclass di "**Food, Wine & Co. – The Italian Food Experience**" il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media della Facoltà di Economia dell'Università Tor Vergata a cura della Professoressa Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media all'Università di Tor Vergata, nonché Direttore del Master. Una tavola rotonda tenuta da esperti e studiosi della comunicazione e dell'economia, affronterà il tema marketing e comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari del Mediterraneo.

Attraverso le testimonianze di studiosi e produttori, a Mercato Mediterraneo si parlerà di **agricoltura e sostenibilità** nel seminario curato dal Professore Francesco Sottile, docente di Scienze Arboree all'Università di Palermo e consulente per la Fondazione per la Biodiversità Slow Food International, dal titolo "**I beni naturali del Med, quale futuro e strategia**". Interverranno docenti e ricercatori di Università italiane che hanno maturato esperienza sui temi della sostenibilità ambientale e agronomica nelle aree del bacino del Mediterraneo e Salvatore Micillo, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Domenica 25 novembre 2018

Grande protagonista della giornata domenicale sarà la **Dieta Mediterranea**, grazie alla presenza di MDR - **Mediterranean Diet Roundtable**, il prestigioso think tank degli USA che studia la dieta mediterranea come segreto per la longevità, promuovendo l'applicazione di questo paradigma alimentare in contesti quali mense ospedaliere e universitarie, scuole, istituzioni e nella preparazione di pasti pronti distribuiti nei supermercati. Saranno ospiti speciali del seminario Phil Kafarakis - Presidente della Specialty Food Association e organizzatore dei Fancy Food Show – e Anne E. McBride, Vicedirettore del Torribera Mediterranean Center, in rappresentanza del Culinary Institute of America, il programma più autorevole per la formazione di chef negli Stati Uniti.

L'Olio EVO, uno dei pilastri della dieta mediterranea, sarà argomento di discussione in una tavola rotonda che approfondirà, con i rappresentanti internazionali del mondo oleario, i **temi culturali e agronomici legati al mondo dell'extravergine nel Mare Nostrum**. Per l'occasione arriverà direttamente da Madrid, Antonio Luque, Presidente Dcoop la più grande cooperativa di olio e olive da tavola e uno dei principali attori nella commercializzazione degli oli d'oliva nel mondo e sarà presente David Granieri Presidente di Unaprol. Tra i relatori è stata invitata Alessandra Pesce, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole con delega alle politiche olivicole.



Inoltre, durante le quattro giornate di Mercato Mediterraneo, l'oro verde sarà il leitmotiv di **Generazione Olio**, un nuovo spazio, ideato e gestito da studenti del Master di Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università Tor Vergata assieme a tre giovani olivicoltori. Una comunicazione innovativa sensibilizzerà e coinvolgerà in primis la generazione dei Millennials alla scoperta dell'olio extravergine.

L'area espositiva di Generazione Olio sarà composta da un Oil Bar dove i produttori si alterneranno per le degustazioni e i match con i buyer, e da un grande Tavolo Sociale Sensoriale dove i visitatori di Mercato Mediterraneo potranno apprendere le tecniche di degustazione dell'olio sotto la guida di esperti assaggiatori. Arricchirà lo spazio di Generazione Olio l'installazione e la messa in opera di un minifrantoio di Oliomio, la linea di macchine per i piccoli produttori realizzata dall'azienda toscana MORI-TEM, che mostrerà in diretta nel corso della manifestazione, come si produce l'olio con questa rivoluzionaria tecnologia.

Lunedì 26 novembre 2018

Nell'ultima giornata di Mercato Mediterraneo grande attenzione sarà dedicata al vino, al latte e ai suoi derivati. Si comincia parlando delle **declinazioni del latte e dell'importanza del formaggio** da cibo delle prime comunità del Mediterraneo allo sviluppo del mercato globalizzato, nella tavola rotonda "**Le forme del latte dalla Mesopotamia al Digitale**", a cura di Vincenzo Mancino, fondatore di DOL (Denominazione di Origine Laziale) e produttore di uno dei formaggi più antichi d'Italia, il Conciato di San Vittore, nonché promotore di un progetto di inclusione con le donne del carcere di Rebibbia, che lavorano nel caseificio "Cibo Agricolo Libero", da lui fondato.

"**Quale futuro per il vino del Mediterraneo**", fra cambiamenti climatici e rivalutazioni salutistiche, senza tralasciare l'attenzione sullo stato attuale del mondo del vino, sarà l'argomento del seminario tenuto dal docente e giornalista Fabio Turchetti. Il tema chef e ristorazione si terrà nel **Restaurant Marketing Conference**, un appuntamento organizzato da RistorAgency per capire quali sono le tecniche a disposizione per ottimizzare le performance aziendali dei professionisti del settore.