

ambrosia

ASSOCIATION FOR MEDITERRANEAN DIET BENEFITS AND REDUCTION OF
OBESITY, STHEATOSIS, INFARCTION OF MYOCARDIUM AND COLONIC CANCER

24 Febbraio 2024
Grand Hotel Mosé, Agrigento

“La Sicilia polo di salubrità. Quando?”

La nostra Regione possiede dei requisiti: clima, biodiversità, bellezze naturali, costo della vita sostenibile, piccoli borghi ameni e senza alcuna traccia di inquinamento (acustico, ambientale, elettromagnetico, ecc), costo dell'affitto nei piccoli centri risibile, ecc, tali da potersi permettere di proporsi quale polo di salubrità che miri ad attrarre persone da tutta Europa e anche da altre nazioni per 12 mesi l'anno. Se a tutto ciò aggiungiamo gli effetti benefici della Dieta Mediterranea e delle risorse enogastronomiche - tali da aver permesso alla nostra Regione di essere stata designata per il 2025 quale Capitale Europea dell'Enogastronomia, non rimane altro che implementare questi concetti e diffonderli in maniera capillare a tutti i possibili attori di questa irripetibile occasione. Sulla scorta della Legge Regionale La mattinata sarà così articolata: sei letture di 20 minuti ciascuna e a seguire una tavola rotonda. Alla fine dei lavori sarà servito un pranzo all'insegna della Dieta Mediterranea con prodotti Enogastronomici del Territorio.

La **dieta mediterranea** è un modello nutrizionale e uno stile di vita ispirato alle abitudini dei paesi europei del bacino del Mar Mediterraneo, compresa l'Italia, negli anni Cinquanta del XX secolo. Gli ingredienti principali di questo regime alimentare sono: frutta e verdura, cereali integrali, olio di oliva, vino; ma anche pesce (prevalentemente azzurro), carni bianche, latticini e uova. La dieta mediterranea prevede un'**alimentazione sana ed equilibrata** dal punto di vista nutrizionale, in grado di ridurre l'incidenza di malattie cardiovascolari, tumori, diabete e disturbi alimentari, nonché di rallentare il declino cognitivo tipico dell'invecchiamento. Ma – come suggerisce l'etimologia greca (“δίαίτα”=modo di vivere) – il concetto va oltre l'alimentazione, identificando un vero e proprio **stile di vita**, che comprende pratiche sociali, tradizionali, agricole.

Un *modus vivendi* capace – attraverso il “mangiare insieme” – di rafforzare il senso di appartenenza e di condivisione tra i popoli mediterranei. E ancora, un regime sostenibile non solo per la salute ma anche per l'ambiente, grazie all'utilizzo di risorse naturali e alle basse emissioni di gas serra, in quanto fondato prevalentemente su alimenti di origine vegetale; e grazie al rispetto della stagionalità dei prodotti, delle tradizioni locali e della biodiversità.

La scoperta della dieta mediterranea si deve ad **Ansel Keys**, biologo e fisiologo statunitense che visse per oltre quarant'anni a Pioppi, nel Cilento, e li formulò le proprie teorie sul legame tra le abitudini alimentari delle popolazioni locali e l'incidenza delle malattie cardiovascolari, procedendo poi a uno studio comparativo fra i regimi alimentari di 14 gruppi di uomini fra i 40 e i 59 anni appartenenti a sette Paesi di tre continenti diversi (Stati Uniti, Finlandia, Olanda, Italia, Jugoslavia, Grecia e Giappone), il **Seven Countries Study**, da cui nacque il fortunato volume “*Eat well and stay well*”

La giornata sarà presentata e diretta dalla Dssa Livia AZZARITI

09.00: Saluto delle autorità:

Francesco MICCICHE' Sindaco di AGRIGENTO,
Santo Pitruzzella, Presidente ordine dei medici Agrigento
On.le Ass. Luca SAMMARTINO,
Dario CARTABELLOTTA Dirigente Generale,
Deputazione Regionale Agrigentina.

09.10 **I prodotti agroalimentari del territorio: olio e vino tra questi**
Giuseppe Leone (per l'olio) Giovanni Giardina (per il vino)

09.25: La Dieta Mediterranea

Maurizio VINTI
Direttore Sanitario MAVILA Srl – Ambulatorio di
Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva - AGRIGENTO

09.40: La Dieta Mediterranea quale strumento di prevenzione primaria

Giuseppe MILAZZO - Specialista in Gastroenterologia ed
Endoscopia Digestiva - MARSALA (TP)

09.55 La Dieta Mediterranea contro le malattie metaboliche e l'obesità

Giuseppe LEONARDI - Responsabile UOS di Gastroenterologia ed
Endoscopia Digestiva Ospedale Vittorio Emanuele – GELA (CL)

10.10 Lo Street food pro e contro

Giovanni GATTO - Responsabile Ambulatorio di Gastroenterologia
ed Endoscopia Digestiva Clinica Noto Pasqualino – PALERMO

10.25 La convivialità e le tradizioni

Giuseppe SALERNO - Responsabile UO di Radiologia della
Clinica Candela – PALERMO
insignito dall'Unesco del titolo di “**Tesoro umano vivente**”.

10.40 L'importanza della comunicazione: chi (può e deve), cosa (gli argomenti da trattare) e a chi indirizzarla.

Adriana Maria GURRERI - Dssa in Scienza delle Comunicazioni

10.55 Il Grano Buono

Luigi Maria Montalbano - Responsabile UO di Endoscopia
Digestiva - Ospedale Cervello - PALERMO

11.30 Coffee Break

12.00 TAVOLA ROTONDA

La Dieta Mediterranea

Maurizio VINTI

Contro le Malattie

Giuseppe MILAZZO

Contro le malattie metaboliche e l'obesità

Giuseppe LEONARDI

Lo Street food

Giovanni GATTO

La convivialità

Giuseppe SALERNO

L'importanza del territorio

Giuseppe DI SCLAFANI

La dieta (dieta δίαίτá) il punto di vista dell'archeologa

Viviana CAPARELLI

La comunicazione

Adriana Maria GURRERI

Con il frumento buono

Lugi Maria MONTALBANO

Con il vino buono (e poco)

Giovanni GIARDINA

Con l'olio d'oliva

Giuseppe LEONE

Con il Pistacchio DOP

Carmelo Bruno

Confagricoltura, CIA, Coldiretti, ecc.

Conclusioni della giornata:

Maurizio VINTI, Dario CARTABELLOTTA

Degustazioni previste:

Vino delle tenute CUFFARO – Feudo di Fauma famiglia Cuffaro.

Olio del frantoio Trainito di Trainito Salvatore

Pesce salato di Baldo SCALIA

Con i dolci di mandorla di “Cosi Dunci” di Eleonora CAVALERI

Con le prelibatezze dolci al pistacchio “DOP” del bar Le Cuspide Con i formaggi di Cammarata di Caseificio di Mangiapane Maria Giuseppa"

FACULTY

Carmelo Bruno

Docente di Scienze degli Alimenti Istituto Ambrosini FAVARA (AG)
Responsabile Area Tecnica del Consorzio di Tutela del Pistacchio DOP di RAFFADALI (AG).

Viviana Caparelli

Archeologa - AGRIGENTO (AG)

Giuseppe Disclafani

Componente Tavolo tecnico Regionale per la Promozione delle Stile di Vita Mediterraneo (SVIMed) - ALIA (PA)

Giovanni Gatto

Responsabile Ambulatorio di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva
Clinica Noto Pasqualino – PALERMO

Giovanni Giardina

Enologo – esperto degustatore internazionale - CANICATTI' (AG)

Adriana Maria Gurreri

D.ssa in Scienza delle Comunicazioni

Giuseppe Leonardi

Responsabile UOS di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva Ospedale
Vittorio Emanuele – GELA (CL)

Giuseppe Leone

AZ Oleificio Trainito di Trainito Salvatore
Responsabile tecnico Agrot. Giuseppe LEONE
Cda Montoni CAMMARATA (AG)

Giuseppe Milazzo

Specialista in Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva
MARSALA (TP)

Luigi Maria Montalbano

Responsabile UO di Endoscopia Digestiva - Ospedale Cervello – PALERMO

Giuseppe Salerno

Responsabile UO di Radiologia della Clinica Candela – PALERMO
insignito dall'Unesco del titolo di “**Tesoro umano vivente**”.

Maurizio Vinti

Direttore Sanitario MAVILA Srl – Ambulatorio di Gastroenterologia ed
Endoscopia Digestiva - AGRIGENTO

Evento Accreditato E.C.M.
per Medici di tutte le discipline,
Biologi e Farmacisti

con il patrocinio di:



Regione Siciliana
Assessorato dell'agricoltura,
dello sviluppo rurale
e della pesca mediterranea



Regione Siciliana
Assessorato Salute
della Regione Siciliana



**Ordine dei Medici Chirurghi
e degli Odontoiatri della
Provincia di Agrigento**



**Comune di
Agrigento**

Provider e Segreteria Organizzativa



OMNIA
congress s.r.l.



Via Empedocle, 111 - Agrigento



Tel. 0922 602911



www.omniacongress.com



info@omniacongress.com