

26 MAGGIO 2022
10:30-12:30

I PRINCIPI DELLA DIETA MEDITERRANEA PER L'AGENDA 2030

Diete mediterranee e patrimonio agricolo: Liscio come l'olio.

Alla scoperta delle tradizioni, delle proprietà e dei benefici
dell'olio d'oliva e di altri oli vegetali tradizionali

DATA: 26 MAGGIO 2022

ORA: 10:30

REGISTRATI QUI: https://fao.zoom.us/webinar/register/WN_wk4YG1y-Tfqh8u6z7jeE4g

LINGUA: Inglese, Spagnolo, Francese, Arabo, Russo, Cinese, Italiano

Informazioni di base

La Rappresentanza Permanente d'Italia presso le Agenzie delle Nazioni Unite a Roma e il Segretariato del Programma FAO GIAHS sono lieti di invitarvi al webinar: "*Liscio come l'olio. Alla scoperta di tradizioni, proprietà e benefici dell'olio d'oliva e di altri oli vegetali tradizionali*".

Questo evento online fa parte dell'iniziativa "I principi della Dieta Mediterranea per l'Agenda 2030", una serie di sessioni tematiche promosse dalla Rappresentanza Permanente Italiana che mirano a sensibilizzare su come la Dieta Mediterranea possa contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. L'iniziativa mira a mettere in evidenza le interazioni positive tra produzione agricola e diete tradizionali, agrobiodiversità e cultura e ad esplorare strategie all'avanguardia per promuovere uno sviluppo rurale sostenibile.

L'olivo (*Olea europaea* L.) è uno degli alberi più emblematici e abbondanti del bacino del Mediterraneo. Anche se le sue origini risalgono a decine di migliaia di anni fa, ben prima della comparsa dei primi insediamenti umani sulla terra, diversi studi suggeriscono che la sua domesticazione in Europa potrebbe essere avvenuta tra il secondo e il primo millennio a.C.

La capacità dell'olivo di adattarsi a terreni marginali e in pendio, e di sopportare periodi di siccità, ha infatti permesso agli agricoltori di coltivarlo in condizioni molto dure e di diffonderne prima la sua coltivazione in tutta l'area mediterranea rispetto ad altre colture.

Il ruolo socioeconomico, culturale, nutrizionale e ambientale che l'olivo ha avuto fino ad oggi in questa regione è molto significativo. Costituisce la base della Dieta Mediterranea, è un ingrediente centrale nei piatti popolari così come nella *haute cuisine*, ed è arrivato a rappresentare un simbolo di pace, salute e saggezza.

Nel 2011, il Consiglio Internazionale dell'Olio d'Oliva ha riferito che circa il 95% della coltivazione mondiale dell'olio d'oliva avviene nei paesi mediterranei. È uno dei prodotti agricoli più certificati in Europa; l'Italia vanta 49 marchi di olio d'oliva DOP/IGP, mentre Spagna, Grecia, Francia e Portogallo ne hanno registrati

rispettivamente 32, 31, 7 e 6. Inoltre, la Spagna è il primo produttore ed esportatore di olio d'oliva e olive da tavola su scala globale. Questi dati fanno luce sulla sua eccezionale qualità e rilevanza socioeconomica.

Anche il turismo dell'olio d'oliva, che include attività come la visita a vecchi frantoi e mulini, sta prosperando negli ultimi anni grazie alla forte associazione di questo prodotto con paesaggi e culture tradizionali.

Da un punto di vista nutrizionale, una vasta letteratura scientifica ha dimostrato che la Dieta Mediterranea ha contribuito significativamente a migliorare la salute e la longevità, riducendo l'incidenza delle malattie croniche e abbassando i loro fattori di rischio. L'olio extravergine di oliva (EVOO) deve essere considerato uno dei componenti nutrizionali principali da cui derivano i benefici della dieta mediterranea. Contiene acidi grassi monoinsaturi ed è ricco di antiossidanti; queste proprietà contribuiscono positivamente a prevenire le malattie cardiovascolari, a combattere il cancro e ad alleviare l'infiammazione.

Gli oliveti tradizionali nel bacino del Mediterraneo sono sistemi socio-ecologici complessi in cui gli elementi biologici e culturali si sono armoniosamente co-evoluti per un lungo periodo di tempo. Gli oliveti tradizionali situati nei pendii tra Assisi e Spoleto (Italia) e nel Territorio Sénia (Spagna) sono interessanti casi di studio che sono stati designati dalla FAO come sistemi di patrimonio agricolo di importanza mondiale (GIAHS). Questi sistemi si distinguono per la loro resilienza, la biodiversità endemica e la capacità di fornire numerosi servizi ecosistemici di approvvigionamento, regolazione e culturali.

Il webinar includerà la presentazione di altri oli vegetali tradizionali utilizzati in diverse aree GIAHS e non GIAHS del mondo, evidenziandone l'importanza nell'ambito di diversi contesti e culture.

Obiettivi

- Evidenziare il ruolo rilevante dell'olio d'oliva e di altri oli vegetali tradizionali nelle culture, gastronomie, diete sane ed economie locali e nei nell'ambito dei tradizionali.
- Migliorare la cooperazione e lo scambio di informazioni tra gli agricoltori e i portatori di interesse impegnati nella produzione di oli vegetali tradizionali in tutto il mondo.
- Esaminare come incentivare i sistemi tradizionali di produzione di olio di oliva su piccola scala, e in generale la produzione di frutta e verdura, specialmente di varietà locali, anche attraverso riconoscimenti internazionali come il Programma FAO GIAHS.
- Aumentare la consapevolezza riguardo alla vasta gamma di servizi ecosistemici forniti dal sistema produttivo olivicolo e la loro rilevanza nel contesto delle sfide globali.

Agenda

Sessione 1: Sessione di apertura e saluti di benvenuto	
10:30- 10:40	S.E. Ambasciatrice Vincenza LOMONACO, Rappresentante Permanente d'Italia presso le Agenzie delle Nazioni Unite a Roma Introduzione e Moderazione
10:40- 10:50	S.E. Ettore SEQUI, Segretario Generale, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale di Italia Discorso di apertura
10:50- 11:00	Eduardo MANSUR, Direttore, Ufficio Cambiamenti Climatici, Biodiversità e Ambiente FAO (in via di conferma) Saluti di benvenuto



Sessione 2: Analisi dell'olio d'oliva dal punto di vista culturale, scientifico ed economico

Moderatore: Prof. Mauro AGNOLETTI, Direttore Scuola di Agraria, Università di Firenze

11:00- 11:05 Introduzione della sessione a cura del moderatore

11:05-11:12	Usi gastronomici e culturali dell'olio d'oliva nei Paesi mediterranei	Elisabetta MORO , Professore di Antropologia Culturale presso Università Suor Orsola Benincasa, Napoli
11:12-11:19	Coniugare innovazione e tradizione: il processo di trasformazione sostenibile	Anna CANE , Presidente del Settore Olio d'Oliva, Assitol
11:19-11:26	Gli oliveti tra Assisi e Spoleto: storia e innovazione nel sito GIAHS italiano	Andrea GAUDENZI , Frantoio Gaudenzi
11:26-11:33	Progressi verso il controllo sostenibile di <i>Xylella fastidiosa</i> negli oliveti del Salento (Puglia, Italia)	Marco SCORTICHINI , Dirigente di Ricerca, CREA - Centro di ricerca per l'Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
11:33-11:40	Importanza dell'uso di oli e altri lipidi nelle diete sostenibili	Fatima HACHEM , Nutrizionista senior, FAO ESN

Sessione 3: Giro del mondo degli oli vegetali tradizionali: guida per un osservatore curioso

Moderatore: Federica ROMANO, Segretariato Programma GIAHS della FAO

11:40-11:45 Introduzione della sessione a cura del moderatore

11:45-11:50	L'uso dell'olio di riso nella cucina tradizionale giapponese	Mayu AIZAWA , Direttore settore Olio di crusca di riso presso la Tsuno Foods
11:50-11:55	L'olio di Torreya prodotto a Kuaijishan, sito GIAHS di Shaoxing, Cina	Jinchang LI , esperto del Museo di Torreya
11:55-12:00	Produzione sostenibile di olio di palma: esempi virtuosi dal mondo	Pietro PAGANINI , Professore aggiunto di Business Administration presso la John Cabot University di Roma e co-fondatore del think-tank "Competere - Policies for Sustainable Development"
12:00-12:05	Gli ulivi millenari di Taula del Sènia, Spagna: un paesaggio GIAHS unico (tour virtuale + breve presentazione)	Teresa Adell PONS , Manager del sito GIAHS Gerencia Taula del Sènia
12:05-12:10	Le proprietà chimiche e i benefici per la salute dell'olio di Argan commestibile, Marocco	Saïd Gharby , Professore Associato, Ibn Zohr University, Marocco

12:10-12:15 Conclusioni, Lynnette NEUFELD, Direttore ESN, FAO

Formato

Evento online

Lingue

6 lingue ufficiali della FAO + italiano



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Globally Important
AGRICULTURAL
HERITAGE
Systems



Permanent Mission of Italy
UN - Rome

Participant

- Rappresentanze Permanenti
- Comunità Globale GIAHS
- Università e Enti di Ricerca
- Portatori di interesse e organizzazioni che operano nelle aree rurali.