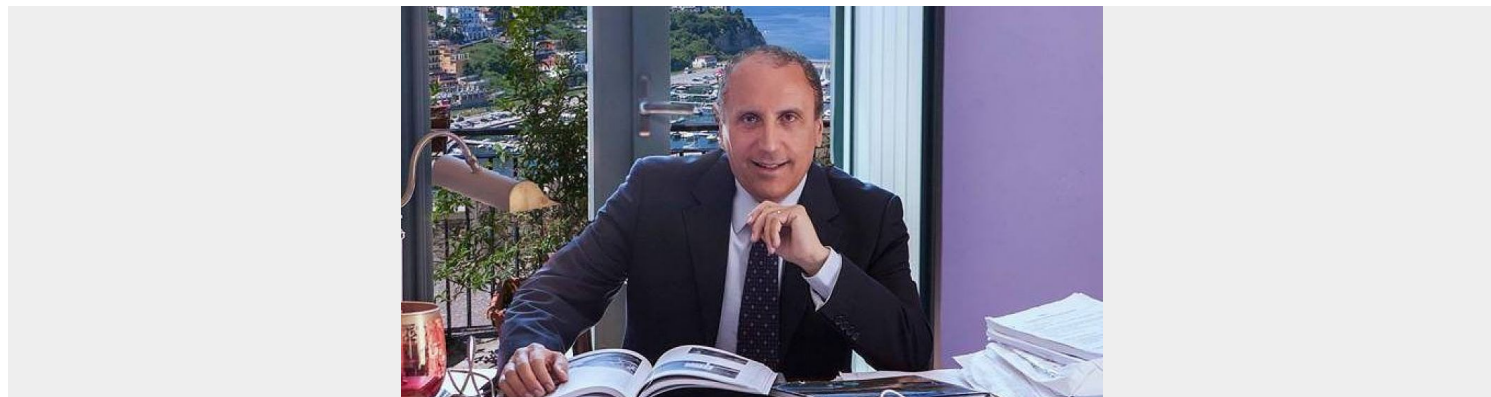


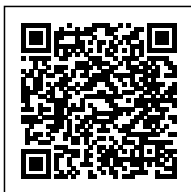
I DATI CHE RACCONTANO LA DIETA MEDITERRANEA

Pubblicato il 21 Giugno 2025 di Erika Ciancio



Categorie: [SALUTE](#), [AMBIENTE](#)

Etichette: [fareambiente](#), [gal cilento](#), [vincenzo pepe](#)



La due giorni organizzata da Fareambiente e Gal Cilento

Si è conclusa ieri a Roma, presso il Teatro del Pepe, la "2 Giorni della Dieta Mediterranea", l'evento organizzato il 17 e 18 giugno da FareAmbiente e dai GAL della Campania, con il GAL Cilento in prima linea nella promozione del patrimonio agroalimentare locale. L'iniziativa, inserita nel progetto HUB RE.FOOD 360, ha riportato al centro del dibattito pubblico l'importanza della Dieta Mediterranea non solo come stile alimentare, ma come modello culturale, ambientale e identitario.

A oltre dieci anni dal suo riconoscimento UNESCO, il modello mediterraneo si conferma un alleato fondamentale per la salute, come dimostrano recenti studi che collegano l'adesione alla dieta tradizionale a una riduzione significativa del rischio di mortalità e malattie croniche. Ma i benefici non si fermano al benessere individuale: promuovere una dieta basata su stagionalità, biodiversità e filiere locali contribuisce anche a preservare l'ambiente e a valorizzare i territori rurali.

«La Dieta Mediterranea rappresenta l'anima del nostro territorio, un patrimonio che unisce benessere, cultura e sostenibilità», ha dichiarato in una nota il GAL Cilento. «Eventi come questo ci ricordano che il cibo non è solo nutrimento, ma anche identità e futuro. La nostra missione è rafforzare questo legame tra comunità, territorio e alimentazione, rendendolo sempre più centrale nelle politiche di sviluppo locale.»

A sottolineare il valore profondo di questo approccio è intervenuto anche il professor Vincenzo Pepe, ordinario all'Università della Campania "Luigi Vanvitelli" e presidente di FareAmbiente: «La Dieta Mediterranea è molto più di un semplice schema alimentare. È una visione del mondo che mette al centro l'uomo in equilibrio con l'ambiente. Significa scegliere consapevolmente cosa mangiare, ma anche da dove proviene ciò che mettiamo nel piatto, come è stato prodotto e quale cultura porta con sé. Significa dare valore alla stagionalità, alla biodiversità, al lavoro delle comunità rurali. È qualcosa che ci definisce e che dobbiamo tramandare, anche innovandola, alle generazioni future.»

Un messaggio forte e chiaro, lanciato da Roma ma con radici profonde nel cuore del Mezzogiorno, che invita a riscoprire e valorizzare ciò che da sempre ci nutre — nel corpo e nella memoria.

