

MERCATO MEDITERRANEO, A ROMA PRIMA EDIZIONE KERMESSE DI CIBO E CULTURE

26 Novembre 2017

di Redazione



ROMA – Alla prima edizione di Mercato Mediterraneo-Cibi, Culture e Mescolanze, manifestazione che per 4 giorni ha riportato Roma a Capitale del Mare Nostrum, sono stati oltre 1.000 i prodotti alimentari esposti, raccontati e acquistati, tra eccellenze e prodotti di nicchia italiani e internazionali arrivati da ogni angolo del Mediterraneo.

E dietro ogni prodotto – informa una nota – una storia e una tradizione, figli di una biodiversità comune o nati da incontri, scambi e mescolanze che per millenni hanno animato il Mediterraneo. Intenso il programma che ha animato i 20mila metri quadrati

dell'esposizione: 38 tra incontri con Istituzioni o produttori e lectio magistralis animate da esponenti del mondo scientifico e accademico.

Con il minimo comun denominatore del recupero di una cultura della frugalità (pesce povero, cucina degli avanzi, riciclo intelligente dell'olio vecchio per cosmesi, etc), da sempre alla base della dieta mediterranea.

“Siamo molto soddisfatti di questa ‘edizione zero’ di una manifestazione ambiziosa per i temi che ha voluto affrontare in questo particolare momento storico – commenta **Pietro Piccinetti**, amministratore Unico di Fiera Roma -. Attraverso questa iniziativa candidiamo Roma a punto di riferimento dei commerci e delle culture del Mediterraneo. Dal punto di vista fieristico è un posizionamento distintivo nel panorama del food italiano ed internazionale. E, soprattutto, rappresenta una enorme opportunità per la città e per il Paese, considerando che sommando il Pil dei Paesi bagnati dal Mediterraneo, avremmo il secondo ‘polo’ economico del mondo. La fiera può essere il luogo più strategico per gettare le basi di questa nuova collaborazione”.

Gli fa eco **Francesca Rocchi**, coordinatrice culturale di Mercato Mediterraneo: “Il cibo è il modo più immediato di entrare in contatto con la cultura di un altro Paese. Oggi il Mediterraneo è visto come un mare che divide, ma la sua cultura, le sue società, nascono anche da un patrimonio agroalimentare e gustativo comune, che scambi e commerci tra questi popoli hanno ulteriormente arricchito”.