

# DIETA MEDITERRANEA 4.0

13, 14 e 15  
luglio 2021



VINO  
13 luglio



OLIO  
14 luglio



GRANO  
15 luglio

× 2° edizione

All'interno del Piano Nazionale Transizione 4.0 la Camera di Commercio di Salerno ha approvato il progetto "Punto Impresa Digitale" (PID), al fine di promuovere la diffusione della cultura e della pratica digitale nelle micro, piccole e medie imprese (da ora in avanti MPMI), di tutti i settori economici attraverso un protocollo di intesa con l'Università Federico II di Napoli volto a prototipare un Punto Impresa Digitale coerente con le necessità dell'ecosistema socio-economico meridionale: PIDMed.

Tra gli obiettivi del PIDMed:

- la diffusione della "cultura digitale" tra le MPMI della provincia di Salerno;
- l'innalzamento della consapevolezza delle imprese sulle soluzioni possibili offerte dal digitale e sui loro benefici;
- sviluppare la capacità di collaborazione tra MPMI e tra esse e soggetti altamente qualificati nel campo dell'utilizzo delle tecnologie 4.0, attraverso la realizzazione di progetti in grado di mettere in luce i vantaggi ottenibili attraverso il nuovo paradigma tecnologico e produttivo;
- promuovere l'utilizzo, da parte delle MPMI della circoscrizione territoriale camerale, di servizi o soluzioni focalizzati sulle nuove competenze e tecnologie digitali in attuazione della strategia definita nel Piano Nazionale Transizione 4.0.

## Perché Dieta Mediterranea 4.0

Dieta Mediterranea 4.0 è una serie di 3 workshop concepiti insieme con alcune tra le prime aziende che hanno usufruito dei servizi e del Voucher Digitale Impresa 4.0 della scorsa tornata del progetto PIDMed, ed hanno l'obiettivo di fornire alle imprese del territorio impegnate nella valorizzazione dello stile di vita e nelle produzioni della Dieta Mediterranea tutti gli strumenti necessari per individuare progetti di innovazione tecnologica utile a migliorare parti del loro processo (produzione, comunicazione, distribuzione, logistica, smaltimento...) e la consulenza necessaria per poter accedere al bando Voucher Digitale i4.0.

La Dieta Mediterranea viene da molto lontano: dal mondo greco, latino e da tutto l'antico bacino del Mediterraneo ed è una dieta che ha le sue radici addirittura nella religione perché una volta per gli uomini il cibo era considerato una cosa sacra, un dono degli dei.

Alla base della Dieta Mediterranea ci sono tre elementi, la cosiddetta Triade Mediterranea: grano, olio e vino.

Ciascuno di questi tre elementi è legato al dono di un dio.

# workshop



**VINO**

**Martedì 13 luglio**

I workshop partiranno alle ore 10:00 e dureranno fino a circa le 18:00 ed avranno un taglio molto operativo con la guida della task force del progetto PIDMed formato da digital promoter e facilitatori del team dell'Università Federico II di Napoli che raccoglieranno i bisogni delle imprese.

Location e modalità di partecipazione saranno comunicati direttamente alle aziende che si iscriveranno al programma.

Il workshop è solo un primo passo da intraprendere insieme: saranno previste per le imprese partecipanti consulenze e incontri specifici per portare a realizzazione i progetti emersi e per lo sviluppo di una reale rete territoriale.

Successivamente saranno organizzati anche altri momenti di formazione e di informazione per le imprese degli altri settori.



**OLIO**

**Mercoledì 14 luglio**



**GRANO**

**Giovedì 15 luglio**





VINO  
13 luglio

# Vino

Martedì 13 luglio

« Chi beve vino è civile, chi non ne beve è barbaro ».

Lo dicevano i Greci facendo del succo della Vite il simbolo alimentare dell'identità Ellenica, concepita come la forma più compiuta di umanità.

La bevanda che spumeggia nelle coppe è un dono di Dioniso, per i romani Bacco, il dio straniero per antonomasia, che irrompe nella scena mitologica mascherato, circondato da un corteggio di baccanti e di satiri, alla guida del suo carro coperto di foglie e di pampini, tirato da tigri e pantere profumate per portare agli uomini il suo dono prezioso.

Oggi il settore vitivinicolo è tra i più evoluti per ricerca e sperimentazione sulle tecnologie 4.0.



**Riccardo Cotarella**  
Enologo



**Giuseppe Pagano**  
Azienda Agricola San Salvatore - Giungano SA



**Francesco Sidero**  
Agronomo



**Federico Longobardi**  
Primo Principio Tecnologie 4.0 e modelli previsionali per il settore vitivinicolo



**Massimo Iannaccone**  
Campania stories - storytelling digitale vino





**OLIO**

**14 luglio**

# Olivo

## Mercoledì 14 luglio

L'Olivo partecipa alla storia dell'uomo da almeno seimila anni.

Nel II millennio l'Olivo arriva nella Grecia antica, dove è considerato albero della civiltà. Secondo il mito esso è dono della dea Atena che ottiene di governare l'Attica. Ella infatti, piantando il primo Olivo sull'acropoli, regala agli uomini il "dono migliore", quello che le permette di vincere la disputa con Poseidone che ha invece donato solo un quadrupede.

Per i Greci abbattere, bruciare o rovinare piante di Olivo era considerato un reato punito dagli dei e persino gli Spartani, nel saccheggio di Atene, li risparmiarono, temendo la vendetta degli dei.

L'albero di Olivo è ancora venerato al tempo degli antichi Romani. All'alba delle Calende due fanciulli entrano nelle case con ramoscelli d'Olivo per augurare abbondanza di figli, porcellini, agnelli e ogni bene. Diventerà albero sacro per molte religioni: ebraica, cristiana, islamica.



**Raffale Sacchi**

Docente di scienze e tecnologie alimentari



**Giuseppe Clento**

Cooperativa Nuovo Cilento



**Andrea Galante**

Primo Principio, Tecnologie 4.0 e modelli previsionali per il settore Olivicolo



**GRANO**

**15 luglio**

# Grano

## Giovedì 15 luglio

La bella Persefone, figlia di Zeus e della dea Demetra (Cerere per i Romani, da cui l'etimologia di "cereali") viene rapita da Ade, fratello di Zeus, e viene portata con sé agli inferi. Demetra, in preda alla disperazione, entrò nella terra per andare alla ricerca della figlia. Zeus mosso a compassione mandò Ermes, messaggero degli dei, a convincere Ade a lasciar andare la fanciulla. Ade acconsentì, ad un patto però, Persefone sarebbe potuta rimanere con la madre solo durante la primavera e l'estate per poi tornare da lui in autunno e in inverno. Così il grano germina in primavera proprio per la gioia di Demetra che ha riavuto al fianco la figlia.

Anche se il pane è il più antico dei nostri cibi, intorno al quale si è costruita una civiltà, è anche il cibo che maggiormente ha subito violenze e imbarbarimenti tali da considerarlo paradossalmente tra i cibi meno salubri. Ma di quale pane parliamo? Ottenuto da quali farine? Fortunatamente, grazie al lavoro eroico di giovani custodi della biodiversità, sta emergendo una nuova consapevolezza scientifica e tecnologica sull'utilizzo di grani autoctoni e sempre più imprese (ristoranti, pizzerie, panifici, pastifici, attività di ricezione....) si stanno dedicando a queste "innovative" forme di panificazione.

**Approfondimento di tecnologie, tecnica e biochimica per impasti con farine di grani del futuro con i pizzaioli, i ristoratori ed i panificatori della rete del Monte Frumentario.**



**Vito Teti**  
Antropologo



**Carlo Di Cristo**  
Biologo, Consulente di panificazione naturale



**Alex Giordano**  
Docente di Social Innovation e Trasformazione Digitale | Direttore Scientifico SOCIETING 4.0 RuralHack - PIDMed



**Antonio Pellegrino**  
Coop. Terra di Resilienza - Monte Frumentario (Menzione Speciale Premio Top of The Pid 2020)



**Matteo Calzolari**  
Fornaio



**Angelo Risoli**  
Fornaio



# DIETA MEDITERRANEA 4.0



**PIDMed**  
punto impresa digitale  
mediterraneo



**UNIONCAMERE**



**CAMERA DI COMMERCIO  
SALERNO**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI  
**FEDERICO II**



**Societing4.0**



**RuralHack**

