

La Dieta Mediterranea come Patrimonio immateriale dell'Umanità

Il riconoscimento di una tradizione e una leva di sviluppo per il futuro

Obiettivi e destinatari

Il punto di partenza da cui ha avuto origine la riflessione proposta dall'Osservatorio provinciale sulla contraffazione è la dichiarazione della Dieta Mediterranea come Patrimonio immateriale dell'Umanità dell'UNESCO, avvenuta il 17 novembre 2013.

Scopo dell'incontro è mostrare come un orgoglio culturale possa diventare una leva di marketing e di creazione di valore nella promozione del Made in Italy, nella tutela della nostra cultura e del nostro know-how imprenditoriale nei confronti della concorrenza sleale che viene posta in essere (cd. *italian sounding* e simili).

Si illustrerà inoltre la gestione della filiera produttiva, la possibilità di adire le vie legali per la tutela nei confronti di chi tenta di approfittarsi dell'immagine del concetto stesso di Dieta Mediterranea e Made In Italy e gli strumenti di controllo e sorveglianza che ciascuna azienda o consorzio di aziende possono mettere in pratica in via preventiva. Verranno introdotti per sommi capi gli strumenti della Pubblica Autorità.

Il seminario è rivolto alle imprese della filiera dell'agroalimentare e a tutti i cultori del Made in Italy.

Lunedì
23 marzo 2015
dalle 14.30 alle 18.30
Sala Giolitti



Centro Congressi
Torino Incontra
via Nino Costa 8 - Torino

Programma

- 14.15 Registrazione dei partecipanti
- 14.30 Saluti istituzionali
- 14.45 Le diete mediterranee tra salubrità e sostenibilità
Andrea Pezzana, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- 15.25 I prodotti dell'olivo nella Dieta Mediterranea
Tiziano Caruso, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo
- 16.05 La Dieta Mediterranea come bene immateriale dell'Umanità: la tutela contro le imitazioni
Emanuela Truffo, Avvocato
- 16.40 La Dieta Mediterranea: come comunicarla correttamente ed efficacemente al consumatore
Neva Monari, Avvocato
- 17.10 Cultura gastronomica, promozione del territorio e tutela della tipicità.
Il caso dei Musei del Cibo
Giancarlo Gonizzi, Coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma
- 17.40 MATOSTO: la storia dell'agroalimentare in Piemonte attraverso i marchi storici
Mariangela Ravasenga, Responsabile Settore Proprietà industriale - Centro PATLIB, Camera di commercio di Torino
- 18.00 Dibattito e chiusura dei lavori

Per la partecipazione al seminario è stata presentata la richiesta dei crediti formativi all'Ordine degli Avvocati di Torino

Note organizzative

L'incontro si terrà il **23 marzo** dalle 14.30 alle 18.30, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino. La partecipazione all'incontro è gratuita, fino ad esaurimento dei posti e previa iscrizione su www.promopoint.to.camcom.it/iniziativa, **entro e non oltre il 20 marzo**.

Se interessati ai crediti formativi si richiede agli Avvocati di comunicare alla Segreteria organizzativa all'indirizzo email iniziative.patlib@to.camcom.it codice fiscale e Foro di appartenenza

Segreteria organizzativa

Settore Proprietà industriale –
Centro PATLIB
Camera di commercio di Torino
Via San Francesco da Paola, 24
10123 Torino
iniziative.patlib@to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Centro
Congressi Torino Incontra
clicca su

<http://www.to.camcom.it/torinoincontro>