



Laniva, Ksaver 168, 10000 Zagreb, Croatia, www.tastethemediterranean.eu, info@tastethemediterranean.eu

**PRVA MEĐUNARODNA KONFERENCIJA
TASTE THE MEDITERRANEAN
ŠIBENIK, 29.5. - 1.6.2014.**

U Šibeniku će se od 29. svibnja do 1. lipnja 2014. godine održati Prva međunarodna konferencija TASTE THE MEDITERRANEAN, koja ima za cilj promovirati mediteransku prehranu u Hrvatskoj i na Mediteranu, s naglaskom na njezine znanstvene, ekonomске, kulturne i društvene vrijednosti.

Hrvatska mediteranska prehrana nedavno je uvrštena na Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine UNESCO-a.

Riječ je o prehrani, proizvodima, kulturi, stilu života i tradicijama koje čine bogatstvo življenja na Mediteranu i na hrvatskom Jadranu.

Šibenik će u danima manifestacije Taste the Mediterranean postati centar Mediterana, a njegovi stanovnici i posjetitelji uživat će u svim ljepotama i blagodatima njegovog jedinstvenog mediteranskog podneblja.

Konferencija TASTE THE MEDITERRANEAN sastojat će se od:

- znanstvenog skupa s vrhunskim hrvatskim i svjetskim predavačima (Hotel Ivan – Solaris Beach Resort)
- specijaliziranih radionica
- mediteranske tržnice (prodajne izložbe proizvoda)
- *cooking showa* velikih mediteranskih *chefova*
- vinskog festivala
- degustacija

- izleta i zabavnog programa

Konferencija TASTE THE MEDITERRANEAN je prva u nizu manifestacija istoimenog dugoročnog projekta koji želi:

- očuvati svjetski priznatu kulturnu baštinu
- popularizirati znanstvene aspekte mediteranske prehrane, u cilju očuvanja zdravlja
- podržati proizvođače autohtonih proizvoda vrhunske kvalitete
- podržati lokalnu poljoprivredu
- promicati održivi razvoj i ekološki pristup
- promovirati mediteransku kuhinju, kao dio turističke ponude
- educirati mlade generacije zdravoj i ukusnoj prehrani

Konferencija TASTE THE MEDITERRANEAN će se održati pod pokroviteljstvom Predsjednika Republike Hrvatske, gospodina Ive Josipovića, Ministarstva kulture RH, Hrvatskog povjerenstva za UNESCO, Grada Šibenika, te Hrvatskog liječničkog zbora.

Mediteranska prehrana prema definiciji UNESCO-a

Mediteranska prehrana predstavlja skup vještina, znanja, prakse i tradicije, od krajolika do stola, uključujući i usjeve, berbu, ribolov te čuvanje, preradu, pripremu i posebno konzumiranje hrane. Mediteransku prehranu karakterizira prehrambeni model koji je ostao konstantan tijekom vremena i prostora, a koji se uglavnom sastoji od maslinovog ulja, žitarica, svježeg ili sušenog voća i povrća, umjerene količine ribe, mliječnih proizvoda i mesa te mnogih začina, a tu su i vino ili razne biljne infuzije, uz poštivanje uvjerenja svake zajednice. No, Mediteranska prehrana (od grčkog diaita, ili način života) obuhvaća više od same hrane. Promiče društvenu interakciju, jer su zajednički obroci temelj društvenih običaja i narodnih svečanosti. Nastala je tako bogata baština pjesama, priča i legendi. Taj je način života ukorijenjen u teritoriju, te poštuje biošku raznolikost, osigurava očuvanje i razvoj tradicionalnih aktivnosti i obrta vezanih uz ribolov i uzgoj životinja u mediteranskim zajednicama. Žene igraju posebnu ulogu u prenošenju znanja, kao i poznavanju rituala, tradicionalnih plesova, svečanosti te očuvanju vještina.

Kontakt:

Ingrid Badurina Danielsson
Project Manager Taste the Mediterranean
General Manager Laniva
www.tastethemediterranean.eu
email:ingrid.badurina@tastethemediterranean.eu
gsm: + 385 98 228386