

Il 15 ottobre 2021 presso la Masseria Cuturi si svolgerà il *Cuturi MediHealth*, una giornata interamente dedicata alla scoperta della Dieta Mediterranea, dei suoi benefici per la salute e per l'ambiente, organizzata insieme alla **Fondazione Dieta Mediterranea**, in collaborazione con **l'Università di Palermo** e **l'Università di Padova**.

L'evento si articolerà in una serie di attività esperienziali che si svolgeranno in Masseria: dalla raccolta delle olive alle passeggiate nelle vigne, quindi momenti di convivialità e di approfondimento, a cui prenderanno parte la prof.ssa Stefania Maggi, presidente della Fondazione Dieta Mediterranea, la prof.ssa Ligia Dominguez, ordinaria all'Università di Palermo, il prof. Andrea Curioni, docente e già presidente del corso di laurea "Italian food and wine" dell'università di Padova, il Sindaco dr.Gregorio Pecoraro, l'avv. Lorenza Cracco per Masseria Cuturi, e lo Chef Giannico Carruggio, del ristorante Don Tumà, che curerà anche la parte dei laboratori di cucina.

Particolarmente importante sarà l'uditorio: gli studenti del corso di laurea **Italian Food and Wine** dell'Università di Padova, impegnati nella quarta edizione del tour didattico in Puglia, alla scoperta dei tesori della Dieta Mediterranea.

Il corso intende formare esperti in eccellenze agroalimentari e gastronomiche italiane, e coinvolge studenti provenienti da diverse parti del mondo (USA, Canada, Australia, Giappone, paesi dell'Est e Nord Europa, Turchia per citare i principali) che diventeranno ambasciatori del Made in Italy.

L'iniziativa riveste particolare importanza in quanto coincide con l'apertura di una sede territoriale della Fondazione Dieta Mediterranea a Manduria, scegliendo Masseria Cuturi quale luogo ideale di insediamento, alla luce delle importanti prospettive di crescita per il territorio.