

# Oliverio a Nicotera: “Siamo la prima regione per produzioni biologiche”



“Noi oggi non siamo qui per celebrare un incontro che finisce con questa giornata ma per iniziare un percorso. **Il Consiglio ha approvato una Legge sulla Dieta Mediterranea e ha istituito un Osservatorio a Nicotera.** Una scelta, un investimento sulla Dieta come valore riconosciuto dall’Unesco per intraprendere una strada che va oltre il turismo. Si tratta di una operazione culturale che pone la Dieta Mediterranea al centro di un progetto e che si propone di realizzare il benessere attraverso una politica di prevenzione come fattore di una diversa qualità della vita. Un veicolo per **affermare il benessere**”.

Lo ha detto il **Presidente della Regione Calabria Mario Oliverio** durante i lavori del primo **“Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea”**, nel Palazzo Convento di Nicotera, la città che Ancel Keys, noto epidemiologo, biologo e fisiologo statunitense, dopo uno studio pilota nel 1958, definì **“Città della Dieta Mediterranea Italiana di Riferimento”**. Al Convegno era presente, in qualità di madrina

dell'evento, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo e testimonial dell'enogastronomia della Calabria. ”



“E' un'operazione complessa, non facile – ha aggiunto **Oliverio** -, che dovrà coinvolgere le scuole, in modo da spingere a qualificare la nostra ristorazione come dato peculiare dell'offerta della Calabria e che faccia recuperare anche alle **famiglie calabresi** le tradizioni che talvolta sono andate perse a causa di un esasperato consumismo. Noi riteniamo necessario portare avanti una cultura della salubrità del cibo. Stiamo investendo molto nella qualità dei prodotti alimentari. **Siamo la prima regione per produzioni biologiche**, con circa il 25 per cento di risorse complessive di investimenti nel Psr. Ma siamo all'avanguardia anche nella qualità della trasformazione del cibo, cosa fondamentale per un piatto legato alla tradizione ma forte nell'innovazione. Abbiamo giovani chef che stanno dando un contributo significativo per qualificare la nostra offerta. Per questo vogliamo investire sempre di più in questo segmento e i risultati per ora sono confortanti considerato che avevamo un gap di non poco conto.

Nel 2017, ricordo, abbiamo fatto il record di presenze turistiche. Il 2018 promette ancora meglio: nel primo trimestre gli arrivi all'aeroporto di Lamezia, per la componente internazionale, ci dicono che c'è stato un incremento del 48 per cento rispetto all'anno precedente. **Un vero cambio di trend dal 2015. La Calabria riesce ormai a fidelizzare meglio delle altre regioni.**

Le statistiche indicano infatti che un turista da noi torna in

media tre volte. E ci sono anche segni di un allargamento della stagionalità turistica. Questo perchè stiamo lavorando sull'accessibilità del territorio, fattore decisivo. Oggi i collegamenti aerei verso la Calabria si sono triplicati rispetto a pochi anni fa grazie a strumenti e risorse che hanno incentivato il comparto. Il nostro, ricordate, è un patrimonio irripetibile”.

Alla prima Tavola rotonda della giornata “Itinerari del turismo enogastronomico della Dieta Mediterranea”, coordinata da **Angela Frenda**, Food editor del Corriere della Sera e protagonista della web serie “Racconti di Cucina” su Corriere.it, è intervenuto il Consigliere regionale **Mirabello** sottolineando che “da questa realtà straordinaria culturale gastronomica dobbiamo partire per valorizzare la nostra regione nel settore turistico. Stiamo registrando una crescita di visitatori molto consistente, un vero boom di arrivi, anche in virtù del nostro patrimonio alimentare”.

**L'Assessore regionale alla Cultura Maria Francesca Corigliano** ha ribadito che la “dieta mediterranea è orgoglio della Calabria e bisogna diffondere sempre meglio la conoscenza di questa particolare e inconfondibile dieta all'esterno dei nostri confini”. Promozione e valorizzazione le parole d'ordine di tanti interventi. Per Patrizia Nardi, esperta in valorizzazione del Patrimonio Culturale e candidature Unesco, la Dieta Mediterranea è uno stile di vita, il prodotto dell'interazione dei popoli che hanno abitato il Mediterraneo lungo un millennio e che rendono inconfondibili questi territori.

“Ricordo – ha aggiunto – che la Dieta del Mediterraneo è patrimonio Unesco dal 2010 e affonda le sue radici nella storia del Sud Europa. Nicotera è un pezzo portante di questa cultura”. “Iniziamo a considerarci operatori di salute” ha detto invece **Bruno Salvatore, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi**. Concetto rimarcato anche da Lidia Bastianich: “Il futuro è attenzione al nutrimento. La Calabria

ha un vantaggio e un grande futuro perchè ha una cultura secolare della gastronomia e prodotti al top in questo momento storico". La Chef stellata Caterina Ceraudo ha parlato di un ruolo, quello dei cuochi, che "dona felicità". "Nel mio lavoro – ha detto – sospingo la mia regione al centro della modernità gastronomica. La Calabria non ha nulla da invidiare alle altre regioni e bisogna puntare sempre più a fare sistema. Sono tornata per contribuire al rilancio della mia terra. Io ci credo".

**Gianni Bastianelli, Direttore EnitItalia,** è entrato nella sfera del turismo contemporaneo: "La Calabria ha cambiato passo, è evidente questo. Non si può parlare di turismo enogastronomico ma si può dire che il cibo è al centro delle scelte che un turista compie quando decide di spostarsi. La cosa fondamentale è mantenere un legame forte con il prodotto del territorio, il proprio piatto tipico, riconoscibile perchè ha dentro la tradizione. E poi capire che la cultura dell'ospitalità fa la differenza, bisogna costruirla con grande fatica e sapere che passa dalla cultura e dall'orgoglio dei cittadini di quel luogo. La Calabria è varia e ha tante storie da raccontare. Ricordate che anche i piatti vanno raccontati. Giusta infine è la vostra attenzione al turismo: vale il quindici per cento dell'occupazione italiana. Un turista su quattro proveniente da fuori Europa viene in Italia. Siamo una super potenza e dobbiamo fare leva su questo".

Nella seconda Tavola rotonda "benefici della dieta mediterranea", coordinata da Donata Marrazzo, giornalista del Sole24ore, sono intervenuti, tra gli altri Giuseppe Passarino, Professore Straordinario di Genetica presso il Dipartimento di Biologia Cellulare dell'Università della Calabria; Antonino De Lorenzo, Professore Ordinario di alimentazione e nutrizione umana presso l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"; Giuseppe Crispino, Direttore Centro obesità ed endocrinologia Ospedale di Vibo Valentia e Nicotera; Antonio Gradilone,

Dirigente Responsabile Uosd di Medicina dello Sport Asp Cosenza; Luigi Fontana, Professore Ordinario in Scienze Nutrizionali Dipartimento di Scienze Cliniche e Sperimentali, Università di Brescia, Brescia, IT, e Washington University School of Medicine St. Louis, MO, USA; Antonio Biafora, Chef e Presidente dell'Associazione Cooking Soon. In questa seconda sessione sono stati affrontati gli aspetti scientifici legati alla Dieta Mediterranea. E' stato sottolineato durante gli interventi come la nascita del modello nutrizionale di riferimento di Nicotera, grazie agli studi di Keys negli anni Cinquanta, sia oggi così attuale soprattutto negli Stati Uniti per gli effetti benefici sulla salute. E' stata anche evidenziata l'importanza di una corretta etichettatura e la certificazione dei prodotti, in difesa di una colonizzazione alimentare selvaggia che causa anche dipendenza. Durante la giornata è stato infine sottoscritto un protocollo d'intesa tra la Regione Calabria, la Unione Regionale Cuochi e la Federazione Italiana Cuochi sulla divulgazione e valorizzazione della gastronomia tipica calabrese nonché la promozione e la valorizzazione della dieta Mediterranea italiana di riferimento di Nicotera