



Presentato il Meeting sulla “Dieta Mediterranea” con lo Chef anti spreco Franco Mazzei

La **Regione Calabria** ha chiuso con soddisfazione il primo giorno a Bit- domenica 10 febbraio- dove è presente insieme a 60 operatori per presentare il meglio dell'offerta turistica regionale.

Presente nello spazio espositivo, delegato dal Presidente della Regione Calabria Mario Oliverio, l'On. **Michele Mirabello**, che ha seguito i lavori ed accolto i saluti del Governatore della Regione Campania **Vincenzo De Luca**. Nel corso della conferenza stampa inaugurale il Consigliere **Mirabello** e il Responsabile della Struttura del Dipartimento **Turismo, Rodolfo Bova**, hanno presentato tutti i dati relativi alle presenze turistiche 2018. Un anno più che positivo per la Calabria, anche quello appena concluso, che ha fatto registrare, dopo quello del 2017, un nuovo Record di presenze turistiche, con un incremento del 2,7 % di presenze registrate, ovvero 239.000 pernottamenti in più rispetto all'anno precedente, al netto dei soggiorni nelle abitazioni private. Trend positivo anche il turismo straniero che ancora una volta segna un +5,8 %.

La Calabria si conferma inoltre seconda regione italiana per

numero di pernottamenti: 4,92 è il numero medio di notti per cliente, dato che supera decisamente la media su scala nazionale, che si ferma a 3,37. La stagione estiva rimane la più favorevole per i flussi turistici che fanno registrare il 60% delle presenze dell'intero anno, ma si stanno rapidamente affermando condizioni di destagionalizzazione. Ottime anche le performance del mese di giugno (+12,8%), sebbene meno importanti rispetto a luglio e agosto, che registrano comunque un incremento, grazie anche al +14% delle presenze straniere. "Questi numeri ci dicono che siamo sulla strada giusta e ci stimolano a fare ancora meglio" ha commentato il Consigliere Mirabello "destagionalizzare è da sempre uno dei nostri obiettivi.

Dopo un triennio in crescita, i numeri ci danno ragione, a conferma che le strategie individuate dalla nostra gestione dell'Ente Regionale sono quelle giuste, considerato che dal 2014 sono state in grado di invertire la tendenza in senso positivo ed attrarre viaggiatori stranieri in Calabria, come mai prima d'ora".

" Sin dall'inizio del nostro mandato, abbiamo lavorato su Paesi Target " – ha dichiarato il Presidente della Regione **Mario Oliverio** – " con azioni mirate, senza sprechi di risorse, in altisonanti campagne che assai poco hanno portato ai calabresi negli anni precedenti. Abbiamo migliorato collegamenti aerei nazionali ed internazionali. Questi ultimi sono passati da meno di 10 del 2014 agli attuali 48. Abbiamo messo in campo incentivi per la caratteristica che ora amplia il raggio di utenza della Calabria grazie anche a voli intercontinentali. Con bandi mirati stiamo favorendo il miglioramento dell'accoglienza dei nostri borghi. La Calabria sta delineando un modello di offerta turistica, frutto delle sue peculiarità, teso a intercettare un turismo di livello. I dati parlano chiaro: i nostri operatori del settore sanno raccogliere questa importante sfida ed entrare in sinergia per raggiungere lo sviluppo turistico che sinora era

mancato.” Annunciata la 2° edizione del “Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea” con lo chef anti-spreco **Francesco Mazzei**.

Subito dopo la presentazione dei dati, è stato annunciato e presentato il “2 Meeting Internazionale sulla **Dieta Mediterranea**”, istituito nel 2018 a Nicotera, per tutelare e valorizzare quello che in Calabria è considerato uno dei giacimenti culturali di maggior valore, nonché segreto della longevità dei calabresi. L'appuntamento radunerà chef stellati, rappresentanti del mondo medico-scientifico, ospiti internazionali e il nuovo testimonial, lo chef anti-spreco Francesco Mazzei. Nel corso della prima giornata a Bit, Mazzei, a seguito di uno showcooking, ha deliziato i presenti con un piatto di spaghetti al “Garum”, un condimento a base di pesce, molto apprezzato dagli antichi romani, con cime di rapa e cavolo nero: a dimostrazione che anche con ingredienti “poveri” o con ciò che normalmente sarebbe considerato scarto è possibile realizzare piatti straordinari. Non sprecare è un principio fondamentale legato alla cultura della “Dieta Mediterranea” di Nicotera, modello nutrizionale che fa bene all'uomo e al territorio.