Wtm 2018: la Calabria parla di sana alimentazione e Dieta Mediterranea

In occasione di Wtm 2018, vetrina sull'offerta turistica regionale per il pubblico internazionale, **Regione Calabria** riapre il dibattito su alimentazione e **dieta mediterranea**, ricchezza immateriale della tradizione calabrese.

Dichiarata **patrimonio UNESCO nel 2010**, la dieta mediterranea è, insieme allo stile di vita *slow* e genuino degli antichi borghi al cuore della regione, il segreto della straordinaria qualità della vita che contraddistingue questo territorio.

Nell'ottobre 2017, su proposta dall'On. **Orlandino Greco**, il Consiglio Regionale della Calabria ha infatti approvato all'unanimità la legge sulla **"Valorizzazione della Dieta Mediterranea di riferimento di Nicotera",** considerata modello di buone pratiche culturali e agricole, nonché regime alimentare dai molteplici benefici per la salute dell'uomo e del territorio: alla fine degli anni '50 infatti, il **Seven Countries Study, iniziato da Ancel Keys** nel 1947, ha riconosciuto la paternità della vera dieta mediterranea proprio a Nicotera (VV), dove cibo e stile di vita hanno regalato agli abitanti longevità e benessere per secoli. In Calabria il cibo non è solo sinonimo di salute, è anche **calamita per il turismo enogastronomico**, grazie a una cucina unica, dagli aromi caldi e intensi, che conserva nelle sue preparazioni tutto il sapore della tradizione.

Al fine di promuovere e tutelare questa preziosa eredità, il **Presidente della Regione Calabria Mario Oliverio** ha fortemente voluto, a giugno 2018, il primo ***Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea***, con la partecipazione di chef, rappresentanti del mondo medico-scientifico e di **Lidia Bastianich**, ambassador del cibo calabrese nel mondo, in qualità di madrina: un evento dal grande successo che verrà replicato anche nel 2019 alla presenza di diversi ospiti internazionali.

Al tavolo della conferenza stampa presso Wtm, per parlare di alimentazione buona e sostenibile, anche lo **chef Francesco Mazzei, ideatore dell'evento cultural-culinario "No Waste, cucinare senza spreco" a Cerchiara di Calabria (CS)**, festival dedicato alla lotta allo spreco alimentare e al grande potenziale che offrono gli avanzi di cibo: il sale delle alici, il gambo di alcune verdure o il pane raffermo ad esempio, non sono più trattati come semplice scarti da buttare ma sono, al contrario, utilissimi in cucina per la preparazione di ottime ricette.

Quello della sostenibilità è uno dei valori chiave dell'impegno della regione a favore dei suoi prodotti e dei suoi processi produttivi, come sottolinea il **Presidente della Regione Mario Oliverio: *"Per noi calabresi il cibo è cultura della vita, espressione della nostra tradizione agricola e sociale, nonché volano per il turismo enogastronomico: il II Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea previsto per il 2019 sarà ancora una volta occasione per supportare questo percorso di promozione e diffusione di buona alimentazione e qualità della vita"*** e aggiunge ***"la dieta mediterranea fa bene alla nostra salute e alla salute del territorio, quindi, quando si tratta di cibo, non sprecare è un dovere."*.**