

Lidia Bastianich: “La genuinità e il gusto possono aprire ad un turismo reale”



E' stata la chef **Lidia Bastianich** la madrina d'eccezione del **I° Meeting internazionale sulla Dieta Mediterranea** promosso dalla presidenza della Regione, in collaborazione con il Comune di Nicotera, l'Accademia Internazionale della Dieta Mediterranea Italiana di riferimento, l'Unione regionale Cuochi, giornalisti e testate del settore gastronomico, tenuto nel Palazzo Convento della città. Testimonial della cucina italiana nel mondo, di origini friulane e naturalizzata americana, autrice e conduttrice di programmi televisivi di grande successo, nominata nel 1999 “Best Chef in New York” dalla prestigiosa James Beard Foundation e nel 2002 “**The First Lady of italian cuisine and restaurants in the United States**” dal senatore americano George Onorato, Lidia Bastianich ha partecipato ai lavori dell'importante incontro che ha unito più livelli di approfondimento intorno alla Dieta Mediterranea.

“La cucina regionale è la realtà italiana, non puoi dire ‘la cucina italiana in totalità’. Ci sono venti regioni ed ognuna ha le sue bontà, i suoi prodotti, il suo stile di cucinare, la cultura nel crescere le cose; la topografia cambia e dunque cambiano i gusti” afferma la chef vincitrice di un Emmy per i suoi programmi tv, blogger e seguitissima youtuber, che si sofferma sulla Calabria, regione che, dice, “è un mercato che ho scoperto di recente, ma nemmeno troppo, perché sono stata

qui 17 anni fa a fare ricerche.”“

Ho sentito parlare di 'nduja- ricorda- , della cipolla di Tropea, del bergamotto, tutte cose che non avevo assaggiato e usato prima. Sono andata in America quando avevo 12 anni, dunque sono tornata qui alla ricerca. **Mi sono innamorata, perché questa regione è molto genuina. E' genuina la sua gente, lo sono il territorio, le spiagge, i prodotti ed il cibo.**”“ E' questo un messaggio che va portato: la genuinità e il gusto, che possono aprire ad un turismo reale e vero” sottolinea con convinzione l'autrice di best seller come 'Lidia's Italian-American Kitchen' o "Lidia Italy" e 'Lidia's Family Table' che prosegue parlando di un rapporto consolidato per il tramite della Regione e del suo presidente, Oliverio



.“Mario Oliverio- indica- ha avuto la visione di come promuovere la Calabria e le sue bontà. Ci siamo incontrati come amici; poi ha capito che la mia passione è il cibo, il cibo italiano e la diversità della regionalità italiana. **E' ciò che io comunico all'America;** sono venti anni che faccio show televisivi, sono 48 anni che gestisco ristoranti, sono partner di Eataly in America. Faccio quindi parte di questa rete di comunicazione del cibo italiano alla popolazione americana. Il presidente Oliverio ha visto questo, ma ancor di più il mio interesse e la mia passione per una regione che era ancora quieta, che era ancora in se stessa, ma che ha tanto da offrire. Quello che io ho portato è stata la realtà di quello che avete qui, che è voluto.”“

La gente fuori lo apprezzerà, dovete portarlo fuori di qui, nella sua genuinità, tenerlo sempre alle basi e rispettare la cultura calabrese, portarlo fuori perché c'è un mercato che è interessato" suggerisce sentendosi partecipe, e dando un proprio, favorevole, giudizio sull'azione del **presidente della Regione** per valorizzare quelli che sono insieme valori, doti, opportunità: " Mario Oliverio è un visionario, un visionary- accentua usando l'inglese-. Vede lontano. Con il tempo ho capito che conosce il suo popolo, sa come prendere questa energia che c'è nella terra, sa organizzare l'energia nel popolo stesso.

Nei due anni che collaboriamo ho visto, ad esempio, che il gruppo dei ristoratori di Bagnara si sono radunati perché c'è un bisogno di trasmettere queste idee, queste forze, in unità. Uno, solo, non fa niente, dunque il presidente è il conduttore di questa grande orchestra. Però- tiene a precisare -, ognuno deve far la sua parte, che a sua volta deve essere fatta insieme per dare l'energia. Il beneficio che ne consegue poi è per tutti.

Un punto, questo che **Lidia Bastianich** esprime con nettezza, quella che proviene dalla sua esperienza, dalla sua autorevolezza, conquistata sul campo, per passione, amore, tenacia, sacrifici. Tornando sui prodotti della Calabria, dei quali si è fatta 'ambasciatrice', riferisce: " In America sono stati accolti con molto interesse, perché sono prodotti che, se uno legge, se uno si interessa, sono nella storia, non sono prodotti nati ieri. Per questo, prodotti molto interessanti.

Pensiamo ad esempio ai mandarini, alle clementine, intensi di gusto e di grande potenziale in cucina; i formaggi, poi, il caciocavallo, il pecorino. L'americano, del quale posso parlare, è pronto e disponibile a scoprire, usare, gustare, comprare, anche a venire a trovare in situ queste cose. Gli americani sono così, sono innamorati dell'Italia, dell'Italia tutta, e adesso vanno sempre di più nelle regionalità.

E scoprire una regione che ancora non è della massa dei turisti a loro interessa.”“ Ci sono prodotti, come le patate della Sila, che non sono patate normali, ma particolari, buone, dolci. C'è una ricetta che ho scoperto: le patate con i peperoni. Una cosa così semplice, ma incredibilmente buona.

Gli americani la prendono e la fanno: non avranno le patate della Sila, ma la cultura di cucinare semplice, con del buon olio calabrese, del peperoncino calabrese che ci va, e accompagnare anche con i vini” dice ancora la famosa e seguita chef che ha inserito nei libri di ricette quelle a base di prodotti della Calabria, che ritorna ancora sui vini

“ I vini che si producono qui in Calabria sono ad un livello mondiale, molto buoni.”Da Nicotera, infine, al termine del meeting, la volontà di Lidia Bastianoch di proseguire nel suo rapporto oggi stretto con la Calabria, con la stessa Regione, che è certa si rafforzerà. “Faccio volentieri il messaggero-conclude accompagnando le parole con il suo bellissimo sorriso-. Sta poi nella regione stessa, nella gente stessa, radunarsi, capire che hanno un valore in mano e darsi da fare.”