

# La Calabria a ITB-Berlino con 25 operatori e lo chef Mazzei



La Calabria, insieme a oltre 25 operatori, si presenta a ITB-Berlino per proporre il meglio della propria proposta turistica: un'offerta che sempre di più guarda oltre i confini nazionali, ormai matura per intercettare i desideri dei turisti stranieri che stanno trovando nel Calabrian lifestyle una dimensione unica, autentica e slow, per vivere le proprie vacanze, tra cultura, calda accoglienza e ottima cucina.

Appuntamento a Messe Berlin, da 6-10 Marzo 2019, hall 1.2 Stand 212, con il mercato tedesco per il 2° Meeting internazionale sulla Dieta Mediterranea insieme al nuovo testimonial, lo chef "anti spreco" Francesco Mazzei.

"I Meeting internazionali sulla Dieta Mediterranea – ha dichiarato il presidente della Regione Calabria **Mario Oliverio** – valorizzano la nostra offerta enogastronomica con tutto il comparto agroalimentare, i suoi processi e la filiera che rappresentano un'eredità preziosa della nostra storia e sono parte integrante di questo patrimonio inestimabile che nella nostra regione ha le sue radici.

Per questo abbiamo approvato una Legge e istituito l'Osservatorio della Dieta Mediterranea di Nicotera, con funzioni consultive, programmatiche e di monitoraggio per la promozione della stessa.

La presenza della Calabria all'ITB di Berlino – ha aggiunto – rientra in una strategia complessiva, grazie alla quale la

Germania è collegata alla Calabria con oltre 1.300 voli diretti, al netto dei charter.

Sin dall'inizio del nostro mandato abbiamo lavorato per migliorare l'accessibilità alla nostra regione, per intercettare diversi segmenti di turismo, da quello marino a quello sportivo, da quello culturale allo yachting.

È un settore in cui la fiducia da parte dei turisti/viaggiatori si costruisce giorno dopo giorno, in sinergia tra operatori e istituzioni, esprimendo affidabilità, professionalità e qualità costanti nel tempo.

Una conquista – ha rimarcato il presidente Oliverio – che non avviene dall'oggi al domani, ma che può rappresentare una vera opportunità per l'economia della Calabria”.

L'enogastronomia calabrese, caratterizzata da ricette semplici, saporite e genuine, rimane uno dei principali attrattori per il turismo, soprattutto quello internazionale, e ITB sarà ancora una volta occasione per approfondire il dibattito sull'alimentazione sana e sulla Dieta Mediterranea: in Calabria si mangia bene e si vive a lungo proprio grazie a questo celebre regime alimentare, dichiarato patrimonio Unesco, che è garanzia di salute e longevità e che ha le sue radici nel borgo di Nicotera, come riconosciuto dallo studioso Ancel Keys nel 1957 nel suo trattato “Seven Countries Study”.

Al fine di promuovere e tutelare questa preziosa eredità, la Regione Calabria annuncia l'appuntamento, previsto per i prossimi mesi, con il 2° Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea, indetto nel 2018 per valorizzare le buone pratiche alimentari ed agricole, coniugate con i molteplici benefici in termini di salute, benessere e lunga vita, legati al lifestyle made in Calabria.

L'evento, al quale prenderanno parte chef stellati, rappresentanti del mondo medico-scientifico ed ospiti internazionali, vedrà anche la partecipazione di un nuovo

testimonial, lo chef calabrese Francesco Mazzei, ideatore dell'evento cultural-culinario "No Waste, cucinare senza spreco".

Il "No Waste", la lotta allo spreco alimentare, è un principio fondamentale strettamente legato alla diffusione, in Calabria così come nel resto del mondo, della dieta mediterranea: il modello nutrizionale calabrese utilizza infatti tanti ingredienti considerati "poveri", dando vita a ricette straordinarie, realizzate con i prodotti freschi che la terra offre, semplici, gustose ma soprattutto salutari, come mostrerà in occasione di ITB lo chef Mazzei con uno speciale showcooking presso lo stand ENIT, e non mancheranno degustazioni di produzioni tipiche regionali nel punto bar a cura della chef Patrizia Cosentini dell'Unione regionale cuochi