

La dieta mediterranea è nata in Calabria. Parola di Orlandino Greco



Già classificata tra i brand più conosciuti al mondo, patrimonio **UNESCO**, la **Dieta Mediterranea** oggi diventa, grazie all'impegno della **Regione Calabria**, uno dei più grandi attrattori dei nostri territori, un biglietto da visita, riconosciuto anche dai tabloid internazionali e che sta portando le nostre eccellenze, le peculiarità e il valore nutrizionale, nel resto del mondo.

Grande impulso è stato dato dall'approvazione della Legge da parte della Regione sulla "**Valorizzazione della Dieta Mediterranea**", che ha evidenziato il valore sociale e culturale di questa pratica alimentare che non è soltanto un insieme di prodotti ma costituisce un modello di sviluppo sostenibile unico al mondo, tramandato da generazione in generazione.

Dopo decenni, si riconosce la paternità alla Calabria, la comunità scientifica internazionale attraverso il **Seven Countries Study**, iniziato da *Ansel Keys* nel Minnesota nel 1947 e conclusosi attraverso indagini sul campo nel 1957 a Nicotera (VV), riconosce come "Dieta Mediterranea Italiana di riferimento quella di Nicotera". Oltre 70 anni e attraverso una lunga casistica e documentazione raccolta negli anni, gli alimenti e lo stile di vita a fondamento della dieta mediterranea sono riscontrabili e rintracciabili esattamente

laddove questa nasce, in Calabria. Scientificamente dunque soltanto i “nostri” alimenti posseggono i requisiti nutrizionali che validano gli aspetti benefici della dieta, proprietà organolettiche specifiche e calcolate attraverso ***l’Indice di Adeguatezza Mediterranea*** (IAM), che diventa la base per la classificazione dei prodotti che saranno riconosciuti attraverso un marchio identitario. Alla base della Legge vi è la promozione di corretti modelli nutrizionali che aiutano a prevenire le malattie cronico degenerative e la disponibilità di materie prime rispondenti a criteri di sicurezza, qualità e integrità alimentare per mantenere e migliorare lo stato di salute. Peculiarità ed eccellenze di questa terra che si pongono come prospettiva di sviluppo d’interi territori e crescita economica e sociale, un impatto positivo e fortemente qualificante non solo sulle produzioni agroalimentari ma anche sulle attività dell’enogastronomia e culturali rappresentando volano di sviluppo, dall’internazionalizzazione a quello del turismo.

Lo afferma in una nota il consigliere regionale **Orlandino Greco**.

Che il sistema agroalimentare calabrese è il comparto chiave per lo sviluppo dell’economia della nostra regione delineandolo come il più importante e distintivo delle produzioni regionali è attestato anche dai dati. In Calabria, l’agricoltura mantiene un peso rilevante sulla formazione del **PIL regionale**, pari al 4,1% che rappresenta il doppio della media nazionale e i prodotti alimentari hanno mantenuto il primato, rappresentando oltre un quarto delle esportazioni calabresi per un valore di 175 milioni di euro e una crescita del +11,2%, rispetto ai 2016 e nel 2017.

Approvata all’unanimità, esattamente un anno fa, la Legge ha subito prodotto i suoi frutti. Sono state messe in campo azioni e progetti e punto per punto, in questi mesi, hanno preso l’avvio una serie d’iniziative che hanno tenuto in alta considerazione la costituzione di una rete operativa aperta

alla partecipazione di enti, associazioni, aziende, operanti nei diversi settori della ricerca, della cultura, della salute, dell'istruzione, della produzione e distribuzione e dell'associazionismo.

Già attivi sono i partenariati con i Paesi del Seven Country Studies, in particolare con la Grecia; imminenti i bandi diretti soprattutto quelli atti a sostenere lo sviluppo di filiere enogastronomiche dedicate alla commercializzazione dei prodotti tipici; nei prossimi giorni sarà ufficializzata la nascita dell'ODMIR, l'Osservatorio della Dieta Mediterranea Italiana di riferimento, l'organismo con funzioni consultive, programmatiche e di monitoraggio per la promozione della stessa. Diversi sono stati gli eventi, a Nicotera lo scorso giugno si è tenuto il **Primo Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea** e poi Bruxelles, New York, Atene, Parigi appena conclusasi e se il 2018 è stato promosso dal MIPAAF come l'anno del Cibo Italiano, la Calabria questa partita la sta giocando da capolista. Fiere, incontri, expo nazionali e internazionali sono diventate vetrine d'eccellenza dei nostri prodotti; qualità, gusto, sapori e profumi che raccontano territori e comunità (alta ancora la percentuale di ultra centenari) e diventano i migliori messaggeri di questa terra, c'è chi l'ha definita l'emblema del Made in Italy all'estero. Lo stesso Ministro per le Politiche Agricole e il Turismo, Gian Marco Centinaio, ha più volte esaltato il lavoro di promozione che sta facendo la Regione e in occasione di una recente manifestazione a Buenos Aires, ha affermato che: *“la Calabria ha evocato in maniera esemplare la natura dell'Italia agricola e turistica”*.

Il prossimo appuntamento a Londra, dal 7 all'11 novembre, in occasione del World Travel Market (WTM) 2018, vetrina sull'offerta turistica regionale per il pubblico internazionale. La Regione Calabria continua così il suo viaggio alla scoperta e conoscenza di questo patrimonio come ricchezza immateriale della tradizione calabrese e che ben si

sposa con un altro elemento chiave il Turismo Slow/Lento, che determinerà le iniziative del prossimo anno, perché la Dieta Mediterranea è proprio questo: un modo di vivere, un elemento relazionale e culturale che rafforza il senso di appartenenza e di condivisione, il tipico “mangiare insieme” non significa semplicemente consumare un pasto ma vuol dire rafforzare il fondamento delle relazioni interpersonali, promuovere il dialogo e la creatività, tramandare l’identità e i valori delle comunità.

In rappresentanza della Regione Calabria presiederò all’evento nella cittadina londinese, come portavoce proprio della legge che porta la mia firma; con me, al tavolo della conferenza stampa: “La Dieta Mediterranea: un patrimonio da salvaguardare e valorizzare. Dal cuore dei borghi calabresi il segreto del buon vivere e della longevità”, per parlare di alimentazione buona e sostenibile, lo chef **Francesco Mazzei**, ideatore dell’evento cultural-culinario a **Cerchiara di Calabria (CS)** “No Waste, cucinare senza spreco” e ambasciatore dell’enogastronomia calabrese nel mondo.

Un patrimonio calabrese che finalmente approda nello scenario internazionale, un risultato che mi rende orgoglioso del lavoro svolto in consiglio regionale per l’approvazione della legge e che finalmente ha fatto luce sugli **studi di Ancel Keys a Nicotera** sul rapporto tra benessere, alimentazione e stile di vita; restituire alla Calabria la paternità di questa ricchezza significa esserne, attraverso le proprie eccellenze, portavoce nel mondo.