Nutri-menti, successo per la III Edizione

CRISEA si conferma punto d riferimento per le realtà agroalimentari che credono nella ricerca e nell'innovazione. Il centro in località Condoleo di Belcastro, in provincia di Catanzaro, ha organizzato e ospitato con successo la **III edizione di "Nutri-Menti"**, l'evento di taglio scientifico-culturale dedicato ad alcune eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. Come di consueto, il tema è stato ispirato e svolto in stretta collaborazione con **Treccani**, ma a questa edizione hanno anche significativamente contribuito l'**Istituto d'Istruzione Superiore Rita Levi Montalcini di Sersale** e il progetto di ricerca per la valorizzazione della Tonda di Calabria del **Comune di Cardinale**. L'Università Magna Græcia di Catanzaro, come ogni anno attraverso il Dottorato in Scienze della Vita, ha coinvolto i propri dottorandi riconoscendo i crediti formativi a chi ha seguito l'evento. Inoltre, l'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Catanzaro, associato al centro CRISEA, ha consentito ai propri iscritti presenti all'evento il riconoscimento di crediti di aggiornamento professionale.

I saluti istituzionali sono stati particolarmente significativi. Il sottosegretario di Stato al Ministero dell'Interno, **Wanda Ferro**, ha auspicato con un videomessaggio che il centro CRISEA, ristrutturato durante la sua presidenza nell'Amministrazione provinciale di Catanzaro, possa proseguire nelle attività di ricerca e servizi intraprese, rappresentando una sorta di Silicon Valley in ambito agrifood

per il territorio calabrese. Il presidente del Consiglio Regionale, **Filippo Mancuso**, ha fatto pervenire un comunicato in cui si è complimentato dell'iniziativa, auspicando che il centro CRISEA possa ulteriormente consolidarsi, risolvendo tutte le criticità esistenti. Il presidente dell'Amministrazione provinciale di Catanzaro, **Amedeo Mormile**, ha chiesto di essere giustificato della sua assenza per altri impegni istituzionali e ha delegato il presidente di CRISEA a portare i suoi saluti ed auspici per la giornata di studio. Il presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Crotone e Vibo, **Pietro Falbo**, nel suo videomessaggio ha evidenziato l'importanza dell'evento, ribadendo la vicinanza dell'Ente Camerale alle attività del centro CRISEA. Il sindaco di Sersale, **Carmine Capellupo**, ha lodato l'iniziativa, dimostrando interesse a poter entrare a far parte degli associati del centro CRISEA in un prossimo futuro. Il sindaco di Botricello, **Saverio Simone Puccio**, neo componente del Consiglio di Amministrazione di CRISEA, ha ribadito la sua vicinanza formale e sostanziale alle attività del centro, garantendo al suo presidente che in futuro sarà sempre meno solo in tutte le attività di gestione. Il presidente del Gal Kroton, **Natale Corvello**, ha ribadito l'interesse a proseguire l'attività di collaborazione con il centro CRISEA, già attivata in occasione di un progetto di valorizzazione dei prodotti del paniere dell'area crotonese in cui opera.

Successivamente si sono susseguite le sessioni di lavoro. La prima, presentata da **Stefano Alcaro**, da poco riconfermato presidente di CRISEA, è stata moderata da **Luigi Chirizzi**, e ha visto la presentazione dell'**Atlante Qualivita 2024**, realizzato da Treccani, con **Marco Sabbellico**, giornalista e curatore della rivista Vini d'Italia del Gambero Rosso. La discussione è stata incentrata sui prodotti calabresi recensiti in Qualivita, che sono già un bel numero, ma ancora non includono le due eccellenze oggetto di studio nelle sessioni successive dell'evento. Il presidente del centro CRISEA si è offerto come catalizzatore per curare il processo di inserimento di tali

prodotti, attivando eventuali progetti ad hoc in collaborazione con gli Enti regionali preposti per tale scopo.

La seconda sessione è stata interamente affidata all'Istituto d'Istruzione Superiore Rita Levi Montalcini di Sersale, che a CRISEA ha concluso la tre giorni dedicata alla "**valorizzazione di un fiore chiamato carciofo**". Per l'occasione l'introduzione di tale sessione è stata affidata a **Vincenzo Mollace**, professore ordinario di Farmacologia presso l'UMG di Catanzaro, coordinatore del Dottorato in Scienze della Vita ed autore di vari studi sull'argomento. Nel suo intervento ha evidenziato l'importanza delle componenti bioattive presenti nel carciofo selvatico e l'opportunità di svilupparne con CRISEA la coltivazione per scopi scientifici. La moderazione della sessione è stata curata da **Giovanna Moscato**, dirigente dell'ISS Rita Levi Montalcini di Sersale. Sono intervenuti alcuni docenti e studenti della Scuola: **Laura Barillaro** che ha riportato alcuni dettagli sulle molecole responsabili degli effetti benefici da rispettare nel processo di trasformazione e cottura del carciofo; **Elvira Gatti**, farmacista, cbe ha illustrato alcune ricette anti-spreco basate su componenti di scarto del carciofo e combinati con altri prodotti tipici ad azione nutraceutica (bergamotto, arancia selvatica, anice nero e alloro); **Alessandro Caligiuri** e **Denis Bubbo**, studenti dell'Istituto, hanno esposto sinteticamente le caratteristiche botaniche e la gestione agronomica del carciofo. È poi intervenuto l'imprenditore **Salvatore Fioccata**, che con il suo Pastificio Calabria di Zagarise ha da sempre sviluppato cibi funzionali basati sulla combinazione di grani di qualità con prodotti nutraceutici, in questo caso proprio con il carciofo. Nel suo intervento ha ribadito l'intenzione a proseguire la proficua collaborazione con il centro CRISEA e l'UMG.

L'ultima sessione è stata quella dedicata al progetto di **valorizzazione della nocciola di Cardinale**. Il sindaco di tale Comune, **Danilo Staglianò**, ha sostituito nella parte introduttiva il presidente del Consorzio Valorizzazione e

Tutela Nocciola di Calabria, assente per un imprevisto, evidenziando che quella di Cardinale è forse l'unica amministrazione comunale ad avere investito esplicitamente in ricerca scientifica, tramite il centro CRISEA, per esaltare e sviluppare le qualità dei prodotti del proprio territorio. La moderazione della sessione è stata quindi svolta da **Giosuè Costa**, professore associato dell'UMG di Catanzaro, che ha introdotto **Maria Grazia Rotundo**, consulente del centro CRISEA su tale progetto scientifico. La sua relazione ha riguardato un aggiornamento di alcuni studi nutraceutici condotti a CRISEA su tale frutto, in stretta collaborazione con qualificati soggetti accademici nazionali.

E' seguita una lezione teorico-pratica della chef executive **Nadia Christina Tappen**, già ambasciatrice del Comune di Cardinale per la Tonda di Calabria, sulla valorizzazione organolettica e sensoriale della nocciola di tale Comune. In questa occasione è il rettore dell'UMG, Giovanni Cuda che ha visitato per la prima volta CRISEA e ha esordito apprezzando la struttura del centro e le azioni in atto sul tema della ricerca e dei servizi attualmente in corso, auspicando un maggiore coinvolgimento futuro dell'Ateneo catanzarese nella realtà di CRISEA.

La chef ha preparato durante uno stuzzicante show cooking un piatto assolutamente inedito basato sulla tonda di Calabria: baccalà in pastella di nocciole e birra artigianale su salsa filtrata di morzello e cialde di pane di segale e nocciole. Perfetta la sinergia con **la brigata di cucina dell'ISS Rita Levi Montalcini (IPSSCEOA di Botricello)** che ha consentito di far assaggiare a tutti i numerosi presenti il piatto ideato da Tappen. A questa proposta è seguita quella della pasta al carciofo di Fioccata e una serie di assaggi offerti da produttori locali che il centro CRISEA ringrazia per la generosa collaborazione: azienda Agricola Biologica Tesoriere, Naturium Cibo e Natura, Azienda Agricola Del Franco, Cantina Francesco Malena, Cantina Cavaliere Antonio Malena, Cantina

Zito, Antiche Essenze Mediteranee, Panificio Tassone, Gal Kroton, Apicoltura Lucanto Giovanni.