"**Etica**" è una parola di origine greca che vuol dire "**comportamento**", ma è anche quel ramo della filosofia che permette di assegnare ai comportamenti umani l'etichetta di buono, giusto o moralmente lecito. A questo punto una domanda sorge spontanea: ma quando un'atto è giusto o sbagliato? Anche in questo caso ci viene in aiuto la filosofia con le due teorie, teologica e deontologica, che si possono sintetizzare con le seguenti poche parole: quanto l'atto o il fine produce o produrrà una prevalenza di bene sul male almeno pari a quella di qualsiasi altra alternativa possibile.

Tutto ciò, apparentemente, potrebbe non avere nessun collegamento con l'alimentazione, ma così non è, produrre un cibo, soprattutto nel comparto agro-alimentare, coinvolge una serie di regole morali che oggi quasi sempre vengono disattese, ergendo la scarsa qualità, lo sfruttamento dell'uomo sull'uomo e la distruzione dell'ambiente come unici disvalori da seguire, pur di produrre e vendere nel nome del profitto più bieco ed a dispetto della salute umana.

Questa mancanza di regole morali coinvolge indirettamente anche chi acquista i prodotti, il cosiddetto "consumatore finale", rendendolo responsabile di supportare una cattiva gestione dell'etica da parte dei produttori. Fortunatamente, a tutto ciò, c'è rimedio ed è proprio il consumatore ad avere in mano l'arma finale: il potere di scelta.

Numerose sono le iniziative che direttamente o indirettamente danno supporto dell'etica agro-alimentare, la più conosciuta è sicuramente quella di Slow Food la cui filosofia, però, internazionalizzandosi, ha perso di vista le originarie motivazioni ed il collegamento con la realtà dei problemi del produttore e del consumatore. Altro importante iniziativa è il regime di coltivazione biologico, rispettoso dei vegetali con un occhio all'ambiente, specialmente se attuato in concomitanza con il cosiddetto concetto di filiera corta, quindi di chilometro zero, perchè etica agro-alimentare vuol dire anche giusta remunerazione per gli operatori agricoli e zootecnici ed un prezzo onesto per l'acquirente-consumatore. Quindi, benvengano i mercatini biologici, il mercato dell'agricoltore o quello del contadino che, nonostante la carente legislazione in materia, rappresentano comunque un sano ed importante momento d'incontro tra offerta e domanda.

Nell'etica agro-alimentare si deve anche considerare la destinazione finale dei prodotti della terra, costituita dal modo di consumarli. Indubbiamente, la cosiddetta **Dieta Mediterranea**, per noi italiani, ancora di più se meridionali, rappresenta il modo migliore per sostenere le regole morali di cui sopra. L'Alimentazione Mediterranea, nel 2010 dichiarata dall'**UNESCO** patrimonio immateriale culturale dell'umanità, contiene alcuni elementi che vengono incontro all'ambiente come al produttore, in essa troviamo il concetto di chilometro zero, poichè spesso i prodotti da consumare sono quelli regionali; troviamo la riscoperta della genuinità, come nel caso dei formaggi a latte crudo, l'olio extra vergine d'oliva, il pesce azzurro, tutti alimenti ricchi di antiossidanti che, oltre ad avere effetti benefici sul nostro corpo svolgono l'importante funzione sociale di alleggerire il **Sistema Sanitario Nazionale**; Insomma, nell'Alimentazione Mediterranea, trovano compimento una serie di criteri che non solo permettono di supportare l'etica della produzione, ma anche di attuare la propria libertà di scelta alimentare.

Pertanto, ritengo conseguenziale che, chi si occupi di promuovere collaborazioni e iniziative volte a sostenere nuove forme sviluppo della cultura economica, come l'azienda **Etyca**, abbia incontrato sul suo cammino anche l'alimentazione e abbia addirittura pubblicato una guida che descrive i vantaggi della Dieta Mediterranea. **Ethyca**, costituita da un gruppo di donne imprenditrici e manager siciliane, guidate da **Francesca Spataro**, è attiva in numerosi settori ai quali applica quelle consuetudini derivanti dalla valutazione etica, realizzando così un modo

nuovo di fare impresa.

Alle ore 16 dello scorso **21 Dicembre**, presso la **Sala Lanza** dell'**Orto Botanico** di **Palermo**, è stata presentata la guida **DeGustibus**, realizzata da **Ethyca** grazie alla collaborazione del nutrizionista **Francesco Cacciabaudo**, della stessa **Francesca Spataro** e col finanziamento del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**. In essa si illustra come alimentarsi in maniera mediterranea, riscoprendo cereali, legumi, olio e tutti quei prodotti della terra da cui i nostri nonni, soprattutto in provincia, traevano il sostentamento di tutti i giorni. Ovviamente, il **Mediterraneo** non bagna solo l'Italia, infatti la guida è uno punto di contatto tra le diverse culture alimentari che in esso si affacciano.

L'articolato convegno di presentazione ha toccato diversi argomenti grazie ai numerosi relatori che, in ordine d'intervento sono stati i seguenti: **Francesca Spataro**, esperta di internazionalizzazione e Presidente di Ethyca, **Francesco Cacciabaudo**, nutrizionista, **Sami Ben Adbelhali**, in rappresentanza della Tunisia, **Pietro Alongi**, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Palermo, **Virginia Perifanaki**, in rappresentanza della Grecia, **Camillo Privitera**, presidente regionale AIS Sicilia, **Giuseppe Carruba**, oncologo del dipartimento di Oncologia Sperimentale dell'Ospedale Civico di Palermo, **Luigi Salvo**, giornalista e sommelier, **Marinella Andaloro**, in rappresentanza dell'Egitto.

Dal convegno sono emersi i caratteri comuni delle varie alimentazioni del mediterraneo, agevolati soprattutto dalle descrizioni dei piatti tradizionali, riportate dai rappresentati di **Tunisia**, **Grecia** ed **Egitto**, in un continuo rincorrersi di ingredienti che, di volta in volta, venivano prestati a questo o a quel paese, con innumerevoli punti di contatto con i piatti della tradizione siciliana. In questo putpourri di profumi e sapori si è innestato il vino, non bevuto da tutti i popoli, ma sicuramente con un ruolo importante, egregiamente illustrato da **Camillo Privitera** e **Luigi Salvo**; poi l'olio extra vergine d'oliva, pilastro della dieta equilibrata, promosso dall'Assessore **Alongi**; infine, come già detto, gli indiscutibili benefici apportati dalla Dieta Mediterranea alla salute umana, come spiegato dall'oncologo **Giuseppe Carruba**.

Dopo tanto disquisire di piatti dai profumi e sapori solo da immaginare, era d'obbligo un piccolo rinfresco, realizzato in collaborazione con alcuni produttori. Ottimi i finger-food del **Ristorante Vecchio Pozzo di Caltanissetta**, in particolare la caponata siciliana, poi i panini insaporiti, le conserve, e i dolci alle mandorle di altre aziende, sempre dello stesso comprensorio.

moocasa_albumid=5689030660229127873