AlimentiAMO la vita... con un protocollo d'intesa

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 18 Settembre 2014 23:46



Oggi il tema nutrizionale e salutistico è fortemente sentito da una sempre più ampia fascia di consumatori. Mi ricordo bene quando, quasi 15 anni fa, iniziai a occuparmi un po' più seriamente di enogastronomia, coloro che cercavano la genuinità di un cibo erano solo una nicchia di appassionati, mentre adesso, in verità ormai da alcuni anni, quella nicchia è diventata una gran bella fetta di popolazione che nel tempo si è evoluta, iniziando a porsi delle domande a sfondo nutrizionale, in sostanza è intervenuto il fattore salutistico che ha, poco alla volta, assunto una primaria importanza. Ed ecco che a **Palermo**, mia città di riferimento dove il biologico non è mai attecchito, in un periodo di crisi economica, una certa fascia di consumatori, senza distinzione di classe, ha cominciato a preferire il biologico certificato, generalmente venduto a prezzi maggiori rispetto al convenzionale, permettendo così lo sviluppo di una serie di attività commerciali che lo veicolano a diversi livelli: G.A.S., botteghe, G.D.O., catene in franchising e mercatini.



Il perchè di tutto ciò? Lascio volentieri l'analisi agli esperti del caso, ma permettetemi una mia personale impressione, probabilmente i consumatori hanno cominciato a correlare cibo e salute grazie ai media, sempre più liberi di dar voce e di ospitare opinioni diverse, come accade sul DTT e sul SAT, spostando la TV generalista sempre più verso quella tematica, ma soprattutto su Internet. Fatto sta che comunque, da qualsiasi parte venga questa importate evoluzione del consumatore, l'argomento ha interessato persino l'**UNESCO,** il quale si è occupato di buona alimentazione nominando la **Dieta Mediterranea** patrimonio immateriale dell'umanità. Pertanto, in seguito a tali considerazioni, viene quasi spontaneo che delle associazioni e dei singoli individui facciano sistema e uniscano i loro sforzi per promuovere un'alimentazione più sana, che ci possa allungare la vita e/o farcela godere meglio.



Questi sono i presupposti che hanno mosso l'**Associazione Culturale Mons Realis** e l'**I.Di.Med.** - Istituto Dieta Mediterranea, ad organizzare una serie di eventi denominati "**AlimentiAMO la vita**", che si sono svolti lo scorso **13 e 14 Settembre 2014** presso il **Centro Maria Immacolata** di **Poggio San Francesco**, frazione di **Monreale** (PA), messo gentilmente a disposizione da Padre **Ferdinando Toia**. Subito dopo l'inaugurazione della mostra mercato, organizzata per l'occasione, è iniziato un convegno moderato da **Francesca Cerami** di I.Di.Med ed arricchito da numerose relazioni. In ordine di intervento hanno parlato: il Sindaco di Monreale **Piero Capizzi**, **Sami Ben Abdelaali**, della presidenza della Regione Siciliana, **Nicola Fiasconaro**, dell'omonima azienda castelbuonese produttrice di panettoni, **Aurelio Angelini**, Presidente del Comitato Scientifico dei Comuni UNESCO Sicilia, **Rocco Di Lorenzo**, dell'Unione delle Associazioni no profit, **Angelo Granà**, Presidente dell'Associazione Mons Realis, **Bartolo Fazio**, Consigliere delegato di I.Di.Med., **Salvatore Martorana**, Presidente del Comitato Tecnico Anci SiciliaxExpo2015, **Giuseppe Carruba**, Dirigente Medico ARNAS Civico di Palermo e Presidente I.Di.Med, **Anselmo Intrivici**, Presidente Istituto Zooprofilattico Sperimentale Sicilia A.Mirri, **Salvatore Porrovecchio**, Dirigente Medico presso L'Azienda Ospedaliera Policlinico di Palermo, **Simone Santa Maria**, Project Manager di Eat-Well.



Dopo la pausa per il pranzo, il convegno è ripreso con la relazione di **Pasquale Dante**, del Comitato Italiano Movimento Europeo, **Natale Giordano**, per il Progetto Festival UNESCO ICCN del COPPEM, **Nino Sutera**, della LURSS Onlus De.Co., **Rosario Schicchi**, Presidente del CIRITA, **Maurizio Artusi**, enogastronomo di CucinArtusi.it, ed infine l'appassionato intervento di **Rosario Gugliotta** di Slow Food Sicilia, immediatamente seguito da **Enza Bruno** di Mons Realis, che ha illustrato e proposto la sottoscrizione di un protocollo d'intesa il cui obiettivo sarà quello di sviluppare le sinergie tra i soggetti che hanno partecipato all'evento, con l'unico fine di promuovere un'alimentazione più salutare. Questi sono gli enti e le associazioni coinvolte: **I.Di.Med, Associazione culturale "Mons Realis", Comune di Monreale, Slow Food regionale, Gal Madonie, Gal Terre Normanne, Unione Associazioni no profit, Anci Sicilia, Eat-Well, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", Comitato Scientifico dei Comuni Unesco Sicilia, CIME, Accademia Italiana della Cucina, LURSS, CucinArtusi.it.**

Gli argomenti affrontati durante il convegno sono stati numerosi, si è parlato di: **Dieta Mediterranea**, riconoscimento **UNESCO** per **Palermo, Monreale** e **Cefalù**, l'**Expo 2015**, sicurezza alimentare, internazionalizzazione, biodiversità, verdure salutistiche, **De.Co.** e sviluppo dell'agroalimentare siciliano. Insomma, una kermesse di relatori che è stata sospesa solo per assaggiare i prodotti degli espositori della mostra mercato attigua alla sala convegno e ricca di produttori di eccellenze, guarda caso quasi tutti ben conosciuti da **CucinArtusi.it**.



Con il mio intervento al convegno, durante la sessione pomeridiana, ho voluto riportare il focus su un argomento già affrontato durante la mattinata: la **Dieta Mediterranea**, presentata dalla esaustiva e competente relazione del Prof. **Carruba,** come principale atto di prevenzione delle malattie che affliggono l'uomo occidentale moderno. Secondo me, però, non basta modificare la nostra alimentazione e riavvicinarla a quella dei nostri nonni, tornando alla base di legumi e cereali, con poca carne e pochissimi dolci, bensì dobbiamo anche operare una selezione degli stessi, in modo da ottenere il massimo grado salutistico dalla nostra "nuova" dieta. A tal proposito, ci vengono in aiuto i prodotti dell'agroalimentare di **Sicilia**, isola felice capace di ricompensare il sudore dei suoi operatori agricoli e zootecnici con una serie di eccellenze dalle caratteristiche mediamente più salutistiche rispetto ad altri, come sempre più spesso viene scientificamente accertato da diverse ricerche. Prodotti come i formaggi a latte crudo, alcune tipologie di frutta come il ficodindia, l'olio extra vergine di oliva, le carni di suino nero e tanti altri, contengono più antiossidanti rispetto a prodotti analoghi di altre regioni del mondo. Ed allora, perchè non integrarli nella dieta mediterranea ed utilizzare queste particolari peculiarità come claim salutistico nella loro promozione sui mercati mondiali? Potrebbe essere una buona idea per l'imminente **Expo 2015**, ma prima si dovranno operare tutta una serie di nuovi approcci, al fine di poter dare un corretto seguito alla promozione. Grazie ai numerosi anni trascorsi tra prodotti e produttori dell'agroalimentare, ho potuto elaborare una mia teoria su quali possano essere i principali ostacoli allo sviluppo di interi territori siciliani ad economia agricola, identificando dei punti deboli condensabili in tre "C": **Cooperazione, Certificazione e Comunicazione**. **Prima "C"**. Tramite l'associativismo di qualsiasi tipologia, potremmo riuscire a cavalcare la globalizzazione invece di subirla, dobbiamo poter fare la voce grossa, ma al contempo rimanere piccoli, per ben gestire quella qualità che in tanti ci invidiano. **Seconda "C"**. Personalmente non credo molto alle certificazioni, dal bio alle DOP, piuttosto credo di più alla filiera corta ed al rapporto consumatore-produttore, ma sul mercato pagano, conferiscono al prodotto un grande valore aggiunto e sono punti di riferimento per l'acquirente, aspetto nel quale, per fortuna, la **Sicilia** è già abbastanza impegnata, ma non abbastanza. **Terza "C"**. L'ultimo, forse uno dei più endemici e gravi, è l'aspetto comunicativo, è inutile produrre eccellenze e non riuscire a farle conoscere ai consumatori interessati, magari proprio a quella fascia evoluta di popolazione che li sta cercando, una carenza oggi senza scusanti, nell'era di Internet, dei social, dei cellulari e dei viaggi, tutti a basso costo e quindi alla portata anche delle piccole e

piccolissime aziende, ma anche dei singoli individui. Attuare le tre "C" in un'impresa agricola siciliana può essere molto difficile, ma in questo caso, io sono solito fare l'esempio del **Consorzio dell'Arancia di Ribera** nel quale, il suo Presidente **Peppe Pasciuta,** è riuscito a convogliare la Cooperazione, grazie all'istituzione del consorzio, la Certificazione, grazie al raggiungimento della DOP, e la Comunicazione, tramite la partecipazione a diverse fiere internazionali di settore, eventi vari e la diffusione di comunicati stampa di informazione.



In serata, per chiudere in bellezza sempre con grandi talenti, stavolta diversi da quelli dei produttori dell'agroalimentare in esposizione, nella chiesa del **Centro Maria Immacolata** si è svolto un concerto del **Coro Euphonè**, diretto da **Enzo Martino**, con la partecipazione del soprano **Chiara Giacopelli** e del pianista **Alberto Maniaci**.

La mattinata di Domenica 14 Settembre è stata dedicata alla continuazione della mostra mercato, alla presentazione del libro "**Venti alimenti mediterranei - funzioni protettive delle dosi giornaliere**", di **Graziano Barbanti,** ed alla proiezione di schede di alimenti salutistici.

In complesso, "**AlimentiAMO la vita**" si è rivelata ai miei occhi come una manifestazione ben riuscita, che ha saputo presentare, con eleganza ed incisività, il tema nutrizionale e salutistico all'attenzione dei media e delle istituzioni, argomenti che non possono che trovarmi disponibile e propositivo, in quanto alla base del mio credo enogastronomico e di questo stesso sito web, consentendomi di aderire formalmente al protocollo d'intesa dell'**Associazione Mons Realis**.

Qui di seguito troverete i produttori che hanno partecipato alla mostra mercato, ma diversamente da come è mio solito fare non segnalerò nessuno di loro in particolare, in quanto ognuno era espressione di una propria genuinità.

Panepinto Giada - mandorle e olio
Polizzi Salvatore - formaggi di bovino razza Cinisara
Azienda Agricola Miceli - formaggi caprini di Rossella Calascibetta
Ai Sapori di un tempo - pane e biscotti cotti con forno a legna
Terrantica - olio
Madonia Giuseppe - prodotti da forno
Tusa Giovanna - prodotti da forno
Bonomo - olio, mandorle, legumi
Tumminello - olio e olive
Verdi colline - ortofrutta
Aurora Onlus - ceramiche
Hora Benedicta - birra artigianale
Trimmutura - birra artigianale
Antico Forno (Remo Tusa) - pane di Monreale e biscotti
Bontà di Sicilia - conserve
Fattorie Azzolino - vino
Extra Bar di Petta - Cannoli di Piana degli Albanesi
Petraviva - frutta
Condiaroma 33 di Vito Laudicina - aceto balsamico
APAND - aglio di Nubia
Agricola Sanfilippo - salumi di cinghiale, cinisara e asino

Autovino - Susine di Monreale
Scala Enza - prodotti da forno
Messina - mandorle

moocasa_albumid=6058693650041512881