MedDiet a Zagarise

Data: 12 dicembre 2013 | Autore: Rocco Zaffino



ZAGARISE, 12 DICEMBRE 2013 -Fará tappa a Zagarise (CZ), venerdì 13 dicembre 2013, dalle ore 9.30 alle ore 17.30, presso il Centro d'Informazione Turistica, il progetto comunitario MedDiet denominato "We are what we eat". Ad illustrare l'importante iniziativa (siamo ciò che mangiamo, ndr) è il Consigliere Nazionale dell'Associazione Citta dell'Olio e Assessore del Comune di Zagarise, Andrea Catalano.

"MedDiet è un progetto sostenuto dall'Unione Europea con un finanziamento complessivo di 5 milioni di euro e prevede una durata triennale che coinvolge 6 Paesi del Mediterraneo (Italia, Spagna, Tunisia, Grecia, Egitto e Libano). Con Unioncamere capofila e l'Associazione Nazionale Città dell'Olio tra i principali partner italiani, il progetto ha l'obiettivo di creare occasioni di confronto e di approfondimento tra consumatori, soprattutto giovani, operatori del settore e semplici appassionati di food. [MORE]

Piazze reali o virtuali, dove realizzare esperienze e condividere i principi dello stile di vita mediterraneo, un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola". Una vera e propria promozione della Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2010, ma anche una valorizzazione dei prodotti tradizionali, che si articola in cinque grandi eventi nazionali, programmati in altrettante regioni d'Italia, e in un'azione di formazione nelle scuole.

L’istituto scolastico di Zagarise, indicato dal Coordinamento Regionale delle Città dell’Olio, che premia la fattiva collaborazione che hanno sempre garantito sia l’Amministrazione Comunale che la dirigenza scolastica, sarà una delle 10 scuole italiane interessate al progetto di educazione alimentare. Il progetto prevede due fasi, una iniziale di formazione rivolta esclusivamente alla dirigenza scolastica e al corpo docente, e una successiva diretta alle scolaresche. Non è casuale il titolo del progetto MedDiet, cioè Mediterranean Diet and Enhancement of Traditional Foodstuff, che tradotto significa letteralmente “dieta mediterranea e valorizzazione prodotti alimentari tradizionali”.

Naturalmente, il tutto va inserito in un circolo virtuoso che non può prescindere dal paesaggio olivicolo e dalle tipicità della tradizione culturale mediterranea, come la convivialità, la socializzazione, il folklore, il ruolo della donna, ecc.. L’attività di formazione sarà svolta dal Coordinatore Regionale di Città dell’Olio della Calabria e Sindaco di Saracena, Mario Albino Gagliardi, da anni impegnato in attività e iniziative volte alla valorizzazione del comparto olivicolo calabrese. “Esprimo piena soddisfazione per l’iniziativa attivata dalla Presidenza Nazionale dell’Associazione, perché consente alla Calabria di recuperare un ritardo storico in ordine alle implicazioni culturali derivanti dalla coltura dell’ulivo.

Purtroppo, a monte del rilevante fattore quantitativo (superficie territoriale e prodotto) si deve purtroppo registrare a valle una scarsissima ricaduta economica e sociale. Inoltre, in ordine allo stile di vita, soprattutto tra le giovani generazioni, constatiamo un modus vivendi legato sempre più a stili esterofili, come il fast food americano reclamizzato dai vari Mc Donald’s. Anche questi fenomeni sono da addebitare alla perdita di credibilità non solo della classe politica ma anche dell’intera classe dirigente.

Anche la scarsa partecipazione degli Enti Locali calabresi all’Associazione è sintomo di tale patologia, che con altri colleghi sto cercando di curare fornendo utili strumenti come quello odierno. L’Associazione ritiene fondamentale il ruolo della scuola per cui ringrazio sentitamente la dirigenza scolastica di Zagarise che ha accolto l’invito di un’Amministrazione Comunale che è guidata da amministratori autorevoli ed illuminati. Un particolare ringraziamento lo rivolgo al Consigliere Nazionale Andrea Catalano e al Sindaco, Pietro Raimondo”. Dopo questa prima fase partirà, a cura dei docenti formati, la parte didattica rivolta a bambini e ragazzi, con temi basati sulla descrizione di prodotti, piatti, princìpi e buone pratiche riconducibili alla dieta mediterranea che, nell’ambito del progetto, risulteranno vagliati da uno specifico Comitato Tecnico e poi validati da un Comitato Scientifico rappresentativo di tutti i paesi partner del progetto. MedDiet combina, infatti, i principi e i valori della Dieta Mediterranea con i prodotti del territorio.

Le produzioni tradizionali calabresi sono il fondamento della Dieta Mediterranea, la sua punta di diamante. E per questo che lo strumento della Dieta Mediterranea può dare ulteriore valorizzazione alle nostre migliori produzioni di qualità e offrire un importante contributo al rilancio del sistema economico locale. Con questo progetto si promuove la conoscenza della cultura della Dieta Mediterranea e valorizzazione dei prodotti tradizionali nel mondo. Bisogna credere nella necessità di convincere i consumatori, le istituzioni, le imprese, e soprattutto i giovani, del valore dello Dieta Mediterranea e dell’olio extravergine d’oliva quale ingrediente fondamentale. Sono tanti i benefici che lo stile di vita legato alla Dieta Mediterranea può apportare in termini salutistici, ambientali e, soprattutto, nutrizionali.

Notizia segnalata da **Pietro Raimondo**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/meddiet-a-zagarise/55786