

UN RAPPORTO PRESENTATO ALL'EXPO

La Fao: «Salviamo la Dieta mediterranea»

ALESSANDRA MONETI

ROMA. Fa paura la progressiva scomparsa di pane, olio e verdure di stagione dalla nostra tavola. Un fenomeno in corso nell'intera area del Mediterraneo che sta attraversando una «transizione nutrizionale» che ci sta allontanando da un regime alimentare considerato modello per una vita sana ed equilibrata, in grado di preservare l'ambiente e favorire i produttori locali.

Un nuovo rapporto realizzato dalla Fao e dal Centro Internazionale di Studi Agronomici Mediterranei (Ciheam), presentato nei giorni scorsi ad Expo Milano, illustra gli effetti negativi del cambiamento dei comportamenti alimentari nell'area mediterranea, e auspica un programma d'azione per promuovere delle diete più sostenibili in tutta la regione. La globalizzazione, la commercializzazione alimentare e il mutamento degli stili di vita «stanno alterando i

modelli di consumo nel Mediterraneo, allontanandosi da cibi quali frutta e legumi verso un maggior uso di carne e prodotti caseari», avverte il rapporto. E anche i sistemi alimentari tradizionali ne risentono: secondo le stime oggi solo il 10% delle colture tradizionali locali viene ancora coltivato nella regione del Mediterraneo, mentre una gran varietà di colture tradizionali è stata sostituita da un numero limitato di colture, monoculture non locali migliorate. «La dieta mediterranea è nutritiva, ben integrata nelle culture locali, sostenibile in termini ambientali e favorisce le economie locali» sottolinea Alexandre Meybeck, coordinatore del Programma per i Sistemi Alimentari Sostenibili della Fao. «E per questo è essenziale, per noi, continuare a promuoverla e sostenerla».

È necessario impegnarsi, sono le misure suggerite nel rapporto Fao-Ciheam, maggiormente per sostenere modelli di consumo e di produzione alimentare che preservino risorse ed eredità culturali locali. Sono

inoltre necessarie delle campagne di sensibilizzazione per aumentare la domanda di prodotti tradizionali mediterranei, cercando anche di integrare gli attuali trend alimentari e abitudini dei consumatori con l'uso di prodotti locali in tutta la regione.

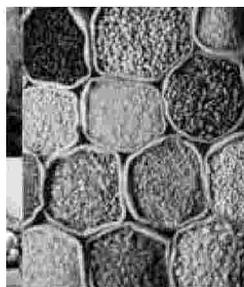
Intanto in Italia si punta a garantire la presenza della dieta mediterranea nei menu della ristorazione collettiva secondo parametri dettati da un disciplinare, così come previsto dai ddl nn. 313 e 926 che trova il plauso della Federazione Italiana Pubblici esercizi. Il sistema, auspica Fipe, «non deve solo contemplare l'uso di prodotti autentici, ma anche come combinarli e i sistemi di cottura, ad esempio nella frittura con solo oli vegetali». E l'imminente visita all'Expo di Michelle Obama, mercoledì a Milano, «ha acceso i riflettori sui valori della cucina italiana intesa quale culla della civiltà gastronomica ed esempio di dieta salutare moderna» sottolinea il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Paolo Petroni che dà il benvenuto a Mrs Obama: «Benvenuta come persona e benvenuta con il suo messaggio a sostegno della nostra grande e sempre attuale cucina».

«È nutritiva e sostenibile, ma ci si allontana da frutta e legumi verso un maggior uso di carne e prodotti caseari»



IBLEI PROTAGONISTI

I monti Iblei saranno protagonisti al Cluster biomediterraneo questa settimana. Si parlerà di eccellenze agroalimentari, come le olive della cultivar tonda iblea dal sapore particolarmente fruttato, pluripremiate all'ultimo Sol d'Oro di Verona, che ha eletto Buccheri, paese di 2000 anime, capitale dell'olio extravergine di qualità e le arance ovali coltivate nella valle dell'Anapo. L'agenda prevede laboratori sulla colazione mediterranea, in cui è protagonista il pane dei Fratelli Vescera (foto), che hanno riscoperto due grani antichissimi, il tumminia e il rossello. Una base preziosa per l'olio, il miele, le marmellate di frutta e le conserve a base di cipolla di Giarratana. A mezzogiorno granite di mandorla, limone e gelsi. Allo show cooking si alterneranno Gaetano Quattropani, Carmelo Chiaramonte e Andrea Ali.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.