

Pollica è capitale della dieta mediterranea

Si chiama 'Paideia', termine che nella sua accezione greca indica la 'formazione umana integrale' come arma per navigare verso la transizione ecologica. È il nuovo progetto di Future Food Institute: un campus che si propone di salvaguardare e valorizzare il patrimonio culturale e naturale che insiste sull'ecosistema mediterraneo attraverso l'impegno di una comunità dinamica e vitale di giovani impegnati nello sviluppo dell'innovazione in campo agroalimentare. Il luogo scelto per questo nuovo progetto è Pollica, piccola comunità del Cilento, in provincia di Salerno, dove ha sede il centro studi dieta mediterranea intitolato ad Angelo Vassallo, il sindaco pescatore ucciso dalla camorra nel 2010. Anche la data è simbolica: oggi, 22 maggio, si celebra la giornata mondiale della biodiversità anche in Cilento, luogo che può essere considerato come un vero laboratorio a cielo aperto di biodiversità di terra e di mare. "L'attività del Future Food Institute in questi otto anni si è consolidata su tre dimensioni. La conoscenza prima di tutto e qui- ha spiegato alla Dire Sara Roversi, presidente e fondatrice del Future Food Institute- organizzeremo non solo progetti di ricerca internazionale ma tantissimi programmi di formazione che accoglieranno ragazzi delle scuole italiane e di tutto il mondo. Poi il tema dell'innovazione: oggi non si può più pensare all'innovazione senza pensare alla sostenibilità e questo è un posto perfetto dove testare, prototipare soluzioni innovative per la sostenibilità, la pesca e l'agricoltura sostenibile, il turismo slow, ripopolare i borghi e rendere vivibili aree interne dell'Italia che oggi devono essere valorizzate e protette. In ultimo, il coinvolgimento della comunità, senza la quale questi posti non vivono. La comunità è un patrimonio che va coinvolto, preservato e rigenerato perché possa tramandare nei secoli queste tradizioni millenarie. E questa comunità è magica, ti accoglie dimostrandoti che la terra va curata, ti insegna ad apprezzare il ritmo lento, la cura del suolo, del territorio. Sono elementi fondamentali che si ritrovano in un unico elemento: il convivio, il condividere attorno a una tavola, consapevoli che quello che scegliamo di mangiare ha un impatto sull'intero ecosistema". Il nuovo polo sperimentale nasce in Campania, a Pollica, luogo dove il Future Food ha già organizzato il Climate Shapers Boot Camp con giovani attivisti per l'ambiente di tutto il mondo e la prima maratona digitale, una 24 ore di azioni per la salvaguardia del pianeta e incontri online per celebrare la giornata mondiale della Terra. "La relazione tra Future Food Institute e Pollica- ha ricordato Sara Roversi, presidente e fondatrice del Future Food Institute- è cominciata oltre un anno fa. Speriamo che questo percorso possa diventare un asset strategico per l'Italia. Pollica è un luogo estremamente simbolico, non solo è la capitale Unesco della dieta mediterranea, ma qui in questo luogo ci rendiamo conto che il Mediterraneo, 2500 anni di storia e una biodiversità unica al mondo, ci insegna quegli elementi fondamentali che gli obiettivi di sviluppo sostenibile ci raccontano con grafiche accattivanti ma che qui, in realtà, abbiamo sotto gli occhi. Dobbiamo rimettere in equilibrio l'uomo e l'ambiente e approcciare gli obiettivi di sviluppo sostenibile in modo integrale, pensando dal punto di vista economico, sociale, umano, culturale, ambientale, fare educazione, innovazione e nuova socialità. Lo faremo partendo da questo nuovo campus a Pollica". Oggi, nella giornata mondiale della biodiversità, il Future Food ha organizzato 'Mediterraneità', un evento, in corso nel castello dei Principi Capano di Pollica che si propone celebrare la biodiversità partendo dalle cosiddette tre P: people, persone, planet, pianeta, e prosperity, prosperità. "Bisogna mettere in equilibrio questi tre elementi- ha detto Roversi- è l'unico



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

modo per riuscire a raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile”.

FONTE: RAINNEWS