

L'evento

Dieta mediterranea e civiltà dell'olio da Napoli al Cilento

Da oggi fino a sabato la kermesse per sostenere lo stile più sano a tavola

Luciano Pignataro

Cento anni è durata la lunga vita di Ancel Keys, gran parte trascorsa tra il verde degli ulivi del Cilento e il mare azzurro di Pollica. Fu qui che il dottore, noto negli States soprattutto per i suoi studi sull'epidemiologia delle malattie cardiovascolari, arrivò al seguito delle truppe alleate. Proprio dalla banale sensazione empirica sulla scarsa incidenza di queste patologie sulle popolazioni del Sud lo condussero a formulare le ipotesi sull'influenza dell'alimentazione e sui benefici apportati dall'adozione della cosiddetta dieta mediterranea, un termine da lui coniato proprio nel corso del suo lunghissimo soggiorno a Pioppi, frazione marinara di Pollica, il paese del sindaco Vassallo che cercò in tutti i modi di valorizzare i temi studiati dal dottor Keys.

C'è questa cornice all'evento più importante di questo week end campano. Dal 24 al 26 ottobre Napoli e Pollica ospiteranno infatti "Le Giornate della Dieta Mediterranea" - evento promosso dall'assessorato all'Agricoltura delle Regione Campania, dalla Camera di Commercio di Napoli con la collaborazione di Agripromos, azienda speciale dell'ente camerale partenopeo, dal Parco Nazionale del Cilento e dall'Associazione nazionale Città dell'Olio.

Tre giorni di convegni, cooking show, mini corsi di assaggio e degustazioni gratuite di prodotti tipici locali per promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'Unesco, nel 2010, Patrimonio immateriale dell'Umanità.

Un programma ricco di iniziative ideate per offrire occasioni di confronto e approfondimento tra consumatori, operatori del settore e semplici appassionati di food.

"MedDiet Origins" è la tappa in Campania dei cinque grandi eventi pianificati da MedDiet. Il progetto mira a promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità Unesco nel 2010. Oltre all'Italia, che partecipa con Unioncamere in qualità di capofila, il Centro Servizi per le imprese della Camera di Commercio di Cagliari, il Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio e l'Associazione nazionale Città dell'Olio quali partner.

Il programma delle degustazioni prevede, giovedì 24 ottobre, alle ore 17, il corso di avvicinamento all'assaggio dell'olio a cura dello Sportello Olio (ASA). Seguirà, alle ore 18, il Cooking show con Gena Iodice. Venerdì 25 ottobre, alle ore 17, si terrà il corso di avvicinamento all'assaggio dell'olio a cura dello Sportello Olio (ASA). Alle ore 18, invece, si terrà il cooking show con Lino Scarallo, chef stellato di Palazzo Petrucci di Napoli e alle ore 19 è previsto il corso di avvicinamento all'assaggio del vino a cura dell'Ais Napoli. Una celebrazione di un grande patrimonio che si è andato via via disperdendo proprio mentre il professore Keylo metteva a fuoco nei 43 anni vissuti nel Cilento durante i quali i primi a cambiare le abitudini alimentari sane sono stati proprio i cilentani. Ma l'attualità di questi studi e del patrimonio gastronomico che ancora vive nella memoria di molti trova la sua esaltazione proprio in questa manifestazione che sancisce come il testimone della dieta mediterranea sia ormai passato dai fornelli di casa a quello della cucina di qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ancel Keys
Il medico americano visse a lungo nell'ambiente cilentano studiando l'alimentazione



Il programma

Tre giorni di convegni e degustazioni da Piazza Bovio a Pollica

Il primo degli eventi della manifestazione è il convegno **“La Dieta Mediterranea: un’opportunità per le aziende nel mercato globale”** oggi alle 17 presso la Camera di Commercio di Napoli, in piazza Bovio. Intervengono il presidente della Camera di Commercio di Napoli, Maurizio Maddaloni; il presidente delle Città dell’Olio, Enrico Lupi; Vito Amendolara, presidente dell’Osservatorio sulla Dieta Mediterranea; Felice Vertullo, docente di marketing dell’Università di Perugia; Pasquale D’Acunzi, presidente del Consorzio Pomodoro San Marzano Dop; il giornalista Carlo Cambi e Serena Angelini, caposegretaria DIPEISR del MIPAAF. Conclude i lavori l’assessore all’Agricoltura della Regione Campania, Daniela Nugnes. I lavori saranno moderati dal giornalista Gianni Ambrosino. Domani, sempre a piazza Bovio, si svolgerà l’incontro

dal tema **“Olio Extravergine di Oliva e Gastronomia Mediterranea”**, conferenza finale del progetto OmeGA, cofinanziato dalla Regione Campania (Settore Sirca dell’assessorato all’Agricoltura) e dal Coi (Comitato oleicolo internazionale) di Madrid a cura del professore Raffaele Sacchi (dipartimento Agraria dell’Università degli studi di Napoli Federico II). Intervengono Mari Tsimidou (Department of Chemistry Aristotle University of Thessaloniki - Greece), Gianluigi Russo (Istituto di Scienza dell’Alimentazione del CNR di Avellino), Isabel Medina (Instituto de Investigaciones Marinas, CSIC, Vigo - Spain), Nick Kalogeropoulos (Department of the Science of Dietetics and Nutrition, Harokopio University, Athens - Greece), Sara El Mkadmi (Agro-Pole Olivier, Meknes - Morocco), Ramon Aparicio (Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla - Spain). I saluti sono affidati a



Enrico Lupi
Presidente dell’Associazione Città dell’Olio che ha spinto per la realizzazione del progetto

Maurizio Maddaloni, Enrico Lupi e Luciano D’Aponte per la Regione Campania. Giovedì, dalle 16 alle 20, e venerdì, dalle 10 alle 20, nel Salone delle Grida della Camera di Commercio di Napoli saranno esposti i prodotti a marchio Dop e Igp della Campania, con la presenza dei Consorzi di tutela ed una selezione di aziende campane. In più sarà allestito un corner dell’Enoteca regionale “Vigna Felix” per la degustazione di vini a marchio Dop e Igp campani ed un corner “Oilbar” per la degustazione degli oli di oliva extravergine campani Dop e bio.. Sabato 26, a Pollica, si terrà l’evento **“MedDiet Origins”**. La Dieta Mediterranea torna idealmente a casa, nel luogo dove il biologo, fisiologo e nutrizionista statunitense, Ancel Keys, ne dimostrò per primo e in maniera scientifica l’efficacia: a Pollica, città emblematica della Dieta Mediterranea in Italia.



Protagonisti In questa foto di Tommaso Esposito alcuni artigiani dell’eccellenza campana al termine di un pizzata di Sorbillo al Don Alfonso