

Grande successo dei "Cibi per la salute dalla Terra dei centenari" presentati a Expo Milano 2015 dall'assessore Falchi e Laore.



Grande successo dei *"Cibi per la salute dalla Terra dei centenari"* presentati a Expo Milano 2015 dall'assessore regionale dell'Agricoltura, Elisabetta Falchi, e dall'Agenzia Laore.

«Cereali, carciofi, olio e gli altri cibi Dop e Igp prodotti in Sardegna sono il segreto della longevità e della salubrità dei suoi abitanti». Parola di biologi, antropologi, chimici, medici, parassitologi, nutrizionisti e altri esperti ancora. La scelta della Regione Sardegna e dell'assessorato dell'Agricoltura di investire sui prodotti dell'agroalimentare per raccontare la nostra Isola da una prospettiva diversa ha solidissime basi scientifiche. Forte delle conferme arrivate dai ricercatori di diverse parti del mondo, la Regione ha scommesso sulla vetrina di Expo 2015 come occasione per promuovere la *"Sardegna, isola della qualità della vita – cibi per la salute dalla terra dei centenari"*, progetto di comunicazione e di marketing rivolto ai mercati alimentari internazionali e all'industria turistica.

Organizzato con il supporto scientifico e logistico di Laore Sardegna, l'Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura, l'evento ha aperto i battenti ieri nel padiglione *"Cibus è Italia"*, all'interno dell'esposizione universale di Milano, dedicata ai temi del cibo e dell'alimentazione. Quello di ieri sera è stato il primo di tre appuntamenti, il prossimo è fissato per il 13 settembre e sarà dedicato al vino, mentre l'ultimo è previsto per l'11 ottobre e si concentrerà sulla valorizzazione dell'allevamento e dei suoi prodotti più tipici: Agnello Igp, fiore sardo, pecorino sardo e romano.

«La scelta di comunicare una Sardegna inedita e sconosciuta è strategica», ha spiegato l'assessore regionale dell'Agricoltura, Elisabetta Falchi, durante il talk show animato dalla giornalista Eleonora Cozzella. *"Il nostro comparto agricolo ha delle produzioni di eccellenza, ma non se ne parla abbastanza"*, è la considerazione dell'assessore, secondo la quale *«i nostri operatori non possono competere nei mercati in termini quantitativi, ma attraverso le produzioni di qualità, come le nostre Dop, la cui importanza è sancita anche a livello scientifico»*.

La prima conferma arriva da Gianni Pes, medico e studioso del Dipartimento di Medicina clinica e sperimentale dell'Università di Sassari, scopritore delle *"zone blu"*, che sono le aree del pianeta in cui si riscontrano i più alti indici di longevità. *«Il segreto della longevità dei sardi è nel loro stile di vita tradizionale, che comprende una buona e sana alimentazione basata su prodotti tipici locali – ha detto Pes -. A quelli che fin qui hanno creduto sull'impatto della genetica su questo fenomeno, la ricerca ha risposto dimostrando che il suo impatto è inferiore al 20% – ha aggiunto -. La Sardegna è al centro di importanti studi internazionali perché è ormai assodato che ha saputo preservare la propria tradizione alimentare, facendone un elemento di salute e benessere»*, ha aggiunto la ricercatrice Mariette Gerber, una delle più grandi esperte al mondo di dieta mediterranea.

Che questo elemento possa essere utilizzato in chiave promozionale, sia per esportare i cibi tipici che per attrarre nuovi flussi turistici, lo conferma lo stretto legame che alimentazione e salute hanno con il patrimonio identitario delle comunità locali e con le condizioni climatiche dei territori in cui si sta studiando il fenomeno che è stato ribattezzato come *"invecchiamento di successo"*.

«C'è una relazione direttamente proporzionale tra le produzioni tradizionali, i territori e le comunità locali», ha confermato l'antropologa Alessandra Guigoni, secondo la quale il rapporto è reciproco. «Una certa alimentazione permette un maggiore benessere fisico – ha spiegato – ma, allo stesso tempo, è grazie alle comunità locali che sopravvivono quei prodotti tipici ai quali oggi viene attribuito uno straordinario valore anche economico e identitario».

Una particolarità del progetto della Regione e di Laore è data anche dai prodotti su cui si è scelto di investire. Al di là di quei prodotti che nell'idea di tutti vengono associati all'immagine stessa della Sardegna, l'Isola vanta e oggi rivendica un ruolo di prima importanza nel campo della produzione di qualità di cereali, carciofi e olio. «Per migliorare la qualità della vita delle persone, abbiamo pensato di testare un tipo di pane che assicuri un gran risparmio di insulina e glicemia», ha osservato il parassitologo Costantino Palmas, coordinatore del progetto Cereal 14/20 insieme alla diabetologa Francesca Spano, che segue gli aspetti clinici dell'indagine messa in piedi con Laore, Agris, Azienda ospedaliero universitaria di Cagliari, Università di Cagliari e con il supporto economico di Banco di Sardegna e di Laore. «È un fatto straordinario, che ci permette di sottolineare l'importanza dell'innovazione nella tutela delle tradizioni e delle identità alimentari locali – hanno spiegato i due relatori – il tentativo di produrre un pane di grano duro con metodiche che si suppone appartenessero ai nostri avi, ha permesso di raccogliere dati davvero interessanti sulla reazione del corpo umano ai cibi già conosciuti».

Sull'importanza della ricerca e dell'innovazione per valorizzare la qualità in mercati estremamente competitivi si sono soffermati anche Giulio Scatolini, docente all'Università dei sapori di Perugia, esperto di olio, ed Efisio Antonio Scano, chimico e tecnico alimentare, profondo conoscitore della filiera industriale sarda del carciofo. «L'innovazione è fondamentale e ci ha consentito di introdurre nuovi prodotti – ha affermato Scano – pur preservando la sua identità e le caratteristiche che lo rendono fondamentale per la nostra economia e per il rapporto inscindibile con il territorio». In fondo, anche a livello globale, la battaglia è proprio quella. Ne è certo anche Roberto Arditi, direttore delle relazioni istituzionali di Expo 2015, tra gli ospiti della serata dedicata alla Sardegna: «Il futuro delle produzioni agroalimentari o è sostenibile o non è il futuro».

A concludere la serata è stato un momento di spettacolo, il cooking show dello chef Roberto Serra, che ha preparato una serie di piatti straordinari, utilizzando solo prodotti a denominazione di origine. All'evento hanno partecipato più di 100 addetti ai lavori: giornalisti, blogger, buyer nazionali e internazionali rappresentanti delle associazioni di categoria e produttori provenienti da tutto il mondo. Un pubblico qualificato e competente, in grado di trasformare questo appuntamento in un'occasione di grande visibilità per i prodotti sardi a marchio e tradizionali, consentendo in questo modo alla Sardegna di utilizzare Expo 2015 per l'attivazione di nuovi canali di promozione e commercializzazione delle produzioni sarde.

Comments

comments