

Alla Provincia un convegno dedicato all'enogastronomia con l'intervento di noti cardiologi

Vino e olio calabresi di qualità a giuste dosi fanno bene alla salute

Importante campagna di valorizzazione. L'intervento di Otello Profazio

Luigi De Angellis

È giunta alla decima edizione "PrimOlio", la manifestazione divenuta nel corso degli anni uno degli appuntamenti di spicco nel panorama oleicolo-elaiotecnico italiano. Mettendo sempre al centro la promozione delle produzioni oleicole tipiche di qualità, anche quest'anno la rassegna offre un programma ricco di eventi incentrati sulle tematiche critiche del settore olivicolo. Partito lo scorso 26 ottobre a Stilo con il corso teorico pratico di assaggiatore di olio vergine d'oliva, "PrimOlio 2009" è proseguito al salone conferenze della Provincia di Reggio Calabria, con il convegno dedicato all'enogastronomia calabrese dal titolo "La medicina del cuore". Un incontro che ha fatto registrare la partecipazione di numerosi esponenti del settore medico, accademico e istituzionale, per tracciare i lineamenti di una storia e di una cultura millenaria, com'è quella che lega la Calabria al suo olio e al suo vino. Un intreccio di sapori divenuto oggi alla luce dei progressi della ricerca scientifica, anche un valido aiuto per il mantenere in salute il corpo umano.

«Sia il vino che l'olio di qualità – ha infatti spiegato Vincenzo Montemurro, cardiologo dell'Asp5 di Reggio Calabria e direttore scientifico della manifestazione – sono in grado di modificare l'evoluzione della malattia aterosclerotica. Il consiglio medico dunque è quello di fare uso di modiche quantità di alcol, senza cioè superare due bicchieri giornalieri, uno a pranzo e uno a cena. Per quanto attiene l'olio, naturalmente extravergine, trenta, quaranta grammi al giorno è la dose giornaliera ideale. Questi alimen-



Fazari, Gravina, Tramontana, Caridi e Tigani nel corso del convegno

ti uniti a pomodori, frutta, verdure e cereali, sono i cardini della dieta mediterranea».

«Dieta che – ha poi ribadito il prof. Franco Romeo, direttore della scuola di specializzazione di Cardiologia, dell'università di Tor Vergata – è in grado di ridurre la quota di colesterolo circolante nel sangue in quanto ricca di proprietà antiossidanti naturali».

Due prodotti, l'olio e il vino, tradizionalmente basilari nell'agricoltura e nell'economia calabrese «che però – ha sottoli-

neato Domenico Fazari, presidente dell'associazione "PrimOlio" – hanno bisogno di valorizzazione al di fuori dei confini regionali. In questo senso un grande supporto è quello offerto dai ricercatori e dai medici in quanto possono veicolare da un punto di vista scientifico le tante caratteristiche benefiche che possiedono. Il bilancio di questi primi dieci anni è senza dubbio molto positivo. Prima di avviare questa avventura non si parlava di qualità. Nel tempo abbiamo spronato gli olivi-

coltori e i vitivinicoltori a fare sempre meglio, ad innovarsi, soprattutto tenendo presente che il nostro parametro di confronto non è la Calabria ma il più ampio e competitivo contesto del Mediterraneo». Obiettivo dichiarato quindi «deve essere quello – ha aggiunto Carmelo Orlando, responsabile organizzativo dell'evento – di promuovere la cultura della qualità all'interno del comparto produttivo agroalimentare, ma non solo, anche fra il consumatore le cui scelte incidono molto sul proprio benessere».

Sulla combinazione di una nuova scoperta, fatta dalla ricercatrice Giusy Mandalari, che abbinata il bergamotto alle mandorle, si invece soffermato Vittorio Caminiti, presidente regionale di "Federalberghi". «Stiamo puntando moltissimo – ha detto – sui benefici derivati dalla combinazione fra l'olio delle mandorle con il bergamotto che aiuta tantissimo la circolazione prevenendo i problemi vascolari. Fra una settimana partirò per Shanghai per l'Expo food, vetrina mondiale importantissima, nell'ambito della quale abbiamo concluso accordi con le strutture alberghiere più rappresentative».

Dall'antichità ai giorni nostri infine, la storia della viticoltura è stata ripercorsa da Antonino Tramontana, direttore azienda viticola "Tramontana". «La Calabria ha tradizioni enologiche antichissime risalenti al quarto secolo avanti Cristo. Il massimo splendore si raggiunge con la colonizzazione dei greci».

Ha impreziosito, infine, l'evento Otello Profazio, che ha relazionato sulle tradizioni del vino e dell'olio, raccontando particolari che hanno suscitato interesse. <