Da Idimed, una Fiera sempre più Biodiversa

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 15 Maggio 2016 20:33

La **Fiera della Biodiversità Alimentare** organizzata da **Idimed** - Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta Mediterranea, nella sua seconda edizione svoltasi presso l'**Orto Botanico** di **Palermo** dal **5 all'8 Maggio 2016**, sta sempre di più assumendo una connotazione di riferimento per alimentazione, territorio e ambiente, toccando per la prima volta anche il delicato tema della sicurezza alimentare. Un importante spazio è stato destinato a workshop, convegni e tavole rotonde inframezzate con cooking show grazie alla collaborazione dell'**IPSSAR Cefalù** e **IPSSEOA Pietro Piazza** di Palermo, eventi che hanno completamente riempito i primi giorni di manifestazione poi affiancati, durante il sabato e la domenica, dalla mostra mercato dell'agroalimentare di Sicilia.

Questa grande quantità di incontri ha di conseguenza affrontato una notevole numero di argomenti, spaziando dalla prevenzione medica tramite l'alimentazione mediterranea, fino alla sostenibilità ambientale e al marketing. Personalmente ho presenziato solo a due tavole rotonde, programmate per il pomeriggio del **6 Maggio**, intitolate: "**Carni, pesce, formaggi, conserve, vino: produzioni tipiche, caratteristiche identitarie e sviluppo locale**" e "**Comunicazione, marketing territoriale e sviluppo locale: modelli e opportunità**".

Tra gli interventi, secondo me più interessanti, del primo incontro devo citare quello di **Massimo Todaro**, Docente della Facoltà di Agraria UNIPA e Presidente del Consorzio di Tutela della Vastedda del Belìce, il quale ha sfatato il luogo comune secondo il quale formaggio vuol dire colesterolo, illustrando la bontà dei prodotti a latte crudo e ad alimentazione naturale. Secondo **Todaro**, il contenuto di antiossidanti nei prodotti lattiero caseari genuini, compensa i danni causati dal colesterolo con una differenza di circa 5 volte superiore rispetto ai prodotti provenienti dagli allevamenti intensivi che poi danno luogo a prodotti industriali. Una importante testimonianza di cooperazione e tracciabilità di filiera è poi venuta da **Natale Amoroso**, operatore della pesca trapanese fautore dell'associazione di ittiturismo **La Tramontana** che oggi raccoglie ben 105 soci. Infine, **Nicola Francesca**, ricercatore UNIPA, ha raccontato della biodiversità microbiologica nell'auto-fermentazione vinicola, annunciando poi anche la nascita di **STAL**, una **laurea triennale di Scienze e Tecnologie Agroalimentari** nata al Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo. Dedicato al tema della comunicazione e marketing, invece, il secondo workshop del pomeriggio di giorno **6 Maggio**, durante il quale **Cristina Salmeri**, Direttrice dell'**Orto Botanico**, ha illustrato come verrà resa fruibile a tutti la struttura da lei diretta.

Album foto dei due convegni

Un invisibile filo ha legato i due workshop che ho seguito, un modello di sviluppo dell'agroalimentare costituito da tre argomenti in cui il comparto in oggetto è sicuramente carente e che io avevo in passato condensato nelle mie tre C di Cooperazione, Certificazione e Comunicazione. La prima "C" è quindi quella della Cooperazione, associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può invece diventare una nuova opportunità, bisogna pertanto mettersi assieme per fare la voce grossa, rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità. Per quanto riguarda le Certificazioni, anche se io non sono portato ad affidarmici, non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto. Infine, bisogna Comunicare, far conoscere le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori per poi poterli vendere al "mondo", **Oscar Farinetti** con il suo **Eataly** ce lo insegna.

Sabato mattina **7 Maggio** è stata inaugurata la fiera con mostra mercato dei numerosi produttori aderenti. Gironzolando tra gli stand ho trovato numerosi amici di **CucinArtusi.it** e qualche probabile futuro

protagonista di queste pagine. In ordine di incontro, ho rivisto i membri dell'**Associazione Segesta Gastronomia**, con le loro produzioni a vista di cassatelle e altri dolci con la ricotta, tipici del loro territorio; poi è stata la volta di "**Natura e Dintorni**" la nuova impresa palermitana dello Chef **Ezio D'Alia**, incentrata sulla vendita e produzione da asporto di cibi per vegetariani e vegani; poi l'**Azienda Accardo**, con i loro oli sinceri nati nel generoso territorio di **Camporeale** (PA) e la novità di quelli aromatizzati in cui l'agente aromatico, limone o basilico, viene aggiunto durante il processo di molitura delle olive; poi ancora Il **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belìce**, l'**Agriturismo Bergi** di **Castelbuono** (PA) con le numerose conserve prodotte nel proprio laboratorio, ma soprattutto con il miele di **Ape Nera Sicula**, vincitore di numerosi premi. Per l'occasione il **Bergi** ha condiviso lo spazio con il **Biscottificio Tumminello**, tra i cui prodotti spiccano ingredienti genuini come l'olio extra vergine d'oliva, piuttosto che le farine di grani antichi come ad esempio la **Maiorca**.

Era presente anche **Marisa Canzoneri** con la sua **Pasta Vega** preparata con i grani antichi della propria azienda agricola, **iCarusi** di **Scillato** (PA), giovani agricoltori che si sono associati per promuovere le albicocche e le arance tardive tipiche di quel territorio. Le immancabili **Cuddrireddri** di **Delia** (CL), ma soprattutto i liquori de "**La Casa della Natura**" di **Sinagra** (ME), e la straordinaria porchetta di **Suino Nero dei Nebrodi** dell'**Azienda Agricola Agrituristica "Il Vecchio Carro"** di **Caronia** (ME). Rimanendo sempre su quei monti ho avuto modo di incontrare anche l'**Azienda Agricola Zootecnica Fioriglio**, noto produttore e grande interprete della **Provola dei Nebrodi**. Poi passando su altre catene montuose siciliane, ho reincontrato l'antica arte del torronaro **di MGM, Antico Torronificio delle Madonie** o, come lo chiamo io, dello **Street Candy**. Infine, rush finale con la **Masseria La Chiusa** di **San Giuseppe Jato** (PA) con i suoi vini e legumi autoprodotti, praticamente incollati allo stand dei loro compaesani di "**Passione e Tradizioni**", agricoltori produttori e trasformatori di grani antichi in pane e pasta. La **Lumaca della Valle del Belìce**, invece, insieme alla **Vastedda**, erano gli unici due rappresentanti di questo straordinario territorio, scrigno di bontà, costutuito da una delle più produttive valli della **Sicilia**. Non poteva mancare l'angolo della birra artigianale rappresentato dal **Monastero dei Benedettini** di **San Martino delle Scale** (PA), la cui **Hora Benedicta**, associazione di promozione, ha ideato la prima ed unica birra d'abbazia siciliana che oggi porta il suo stesso nome. Una curiosa novità è stata invece costituita dal dolce chiamato "**Foglia Allegra**", una vera foglia di limone che fungeva da supporto a della frutta secca, inventato pochi anni fa dall'intraprendenza di due giovani donne che oggi gestiscono il **Bar Sport** di **Barrafranca** (ME). Infine, L'**A.P.C.P.PA.**, **Associazione Cuochi e Pasticceri** di **Palermo** insieme con l'**IPSSEOA Pietro Piazza**, hanno rispettivamente curato il cooking show ed il servizio delle ore 13, principalmente destinato a ristorare i partecipanti al convegno "**La Sicilia patria del benessere: nuove politiche di rete**".

L'**8 Maggio**, ultimo giorno di manifestazione, ma anche **Festa della Mamma**, è stato in gran parte dedicato a questa importante figura della famiglia, con tavole rotonde, incontri e cooking show.

Come ogni complessa manifestazione che si rispetti, anche in questo caso il numero dei componenti del comitato promotore era numeroso, tra tutti però spiccavano, oltre all'**Orto Botanico** stesso, anche il **Comune di Palermo** e la **Regione Siciliana**, con i suoi assessorati con competenza su agricoltura, salute e ambiente, nonchè una miriade di associazioni, collaboratori e volontari che con il loro operato hanno permesso di realizzare i ben 4 giorni di eventi. La **Fiera della Biodiversità** si è chiusa con l'importante annuncio di **Francesca Cerami**, Direttore **Idimed**, concernente la partecipazione dell'Istituto ad una audizione presso il **Senato Italiano** a Roma, colloquio relativo ai disegni di disegni n.313 e 926 che speriamo ci diano regole più chiare sulla sana alimentazione.

*Coloro che volessero approfondire i temi della **Fiera della Biodiversità** possono recarsi sul canale Youtube di **VideoSicilia Alcamo**, sul quale **Riccardo Galatioto** ha caricato alcune testimonianze dei giorni di manifestazione.*

Discorsi d'autore 1

Discorsi d'autore 2

moocasa_albumid=6282064009664910977