

Mazara del Vallo, 15 ottobre 2014

Blue Sea Land, il dialogo a tavola: Dieta Mediterranea e metodo Halāl

“Le anime del nostro modello di Dieta Mediterranea come stile di vita – Trend, mercati e Cluster. Strategia generale Sicilia Halāl” è il titolo del workshop/laboratorio curato da Giada Lupo, delegato Federturismo-Confindustria-Ebit Sicilia, e Carlina Albanese dell’Università di Roma Sapienza, che si è tenuto il 12 ottobre presso il Chiostro del Seminario Vescovile di Mazara del Vallo nell’ambito di Blue Sea Land, l’expo delle eccellenze agroalimentari del Mediterraneo, Africa e Medio Oriente Allargato.

“La sfida di oggi -ha detto Giada Lupo- è quella di un turismo che guarda al viaggiatore come ricercatore di sensazioni filtrate dai cinque sensi. Il vantaggio competitivo delle aziende è strettamente correlato dalla capacità di collegare le sensazioni al patrimonio storico, architettonico e culturale. La ripresa del turismo passa anche dalla capacità di fare sistema, di costruire un *cluster*”.

Alla presenza di un autorevole parterre che, tra gli altri, ha visto anche la partecipazione di Baba Mondj, Capo carismatico della Comunità Bektashi di Albania, è avvenuto il *reading* di brani estratti dal libro “Alla tavola di Yasmina” di Maruzza Loria e Serge Quadrupani.

Intervenendo ai lavori, Giovanni Tumbiolo, Presidente del Distretto produttivo della Pesca, ha dichiarato: “ringrazio Confindustria, Federturismo e Gambero Rosso e del Ministro della Salute della Repubblica delle Maldive, Shakeela Maryam. Perché un Paese dell’Oceano Indiano a Blue Sea Land? Il Ministro è venuto a promuovere le isole Maldive, un Paese che è il secondo produttore al mondo di tonno. La Sicilia ha la più grossa industria conserviera di tonno e per questa ragione le Maldive sono un partner fondamentale”

Carlina Albanese, che è anche presidente della Fondazione Italiana Ricerca Osteoporosi e Malattie Muscolo-Scheletriche (Firomms), nel suo intervento si è soffermata sulla dieta mediterranea, i prodotti del mare, della terra ed il benessere dell’individuo. “Senza i prodotti nutrizionali non ci sarebbe la stessa esistenza - ha raccontato la prof.ssa Albanese- la sacralità dei prodotti sta proprio nella essenzialità per la sopravvivenza. Di dieta mediterranea, fatta da cereali, frutta, verdura, pesce, vino e olio d’oliva, se ne parla tanto perché c’è un riconosciuto beneficio per la popolazione -ha aggiunto- difatti, contiene elementi che evitano il danno genetico alla base delle malattie cardiovascolari e prevenire le malattie degenerative. La dieta mediterranea va salvaguardata - ha rimarcato - e l’Unesco nel 2010 l’ha immortalata come bene immateriale dell’umanità”.

Tina Eriksson, Responsabile area Internazionale di Gambero Rosso ha dichiarato: “Mangiare e bere sono ricordi che fanno parte di contesti vissuti, sono chiave di volta per comunicare oggi in un contesto più ampio. Il contesto ci aiuta a capire i sapori ed il cibo. Preparare il cibo, il pensarlo è una forma d’arte, inscindibile binomio con l’anima, le sensazioni interiori e da esse dipende lo stile di vita. Come Gambero Rosso giriamo il

mondo per promuovere i prodotti d'eccellenza ai consumatori e veicoliamo la cultura italiana e mediterranea espressione della identità del popolo e dell'anima".

Shakeela Maryam, ministro della salute della Repubblica delle Maldive ha affermato: "Oltre 2 milioni di musulmani in 57 paesi possono aprire un mercato importante alla dieta mediterranea che rappresenta una grande opportunità di scambio commerciale e culturale. 'Ḥalāl' (حلال, ḥalāl, halaal) è una parola araba che significa 'lecito' e che attiene anche alle norme in materia alimentare e si differenzia da 'harām' che significa 'proibito'. Le norme coraniche impongono prodotti che non devono essere nocivi alla salute. Siamo interessati alla dieta mediterranea ed ai suoi benefici nel campo del contrasto alle malattie ed è possibile coniugare la dieta mediterranea con il metodo Ḥalāl".

Marcella Pedroni, Responsabile Affari Generali e Progetti Internazionali della Fiera di Parma ha detto: "Perseguire la strategia Ḥalāl per le aziende italiane e siciliane può rappresentare una scelta vincente. E' puntando sul binomio tra certificazione Ḥalāl e la Dieta mediterranea che le aziende agroalimentari possono crescere e svilupparsi Fiera di Parma, che organizza dal 1985 il Cibus, -ha sottolineato la Pedroni- è l'osservatorio specializzato delle tendenze in import e soprattutto in export. Abbiamo i numeri ed osserviamo i movimenti ed i numeri che si realizzano.

L'industria agroalimentare vale circa 132 miliardi di euro in Italia esportando 26 miliardi e importando prodotti per 19 miliardi. La bilancia è positiva verso l'export. Esportiamo frutta e ortaggi trasformati, prodotti lattiero caseari e soprattutto pasta che nei Paesi a 'strategia Ḥalāl' il prodotto certificato più diffuso. "Negli ultimi anni i paesi più dinamici sono quelli dove è necessaria la certificazione Ḥalāl -ha confermato la Pedroni - il nostro export è cresciuto in molti Paesi come l'Algeria, la Libia, il Sudafrica, l'Arabia Saudita ed altri ancora. I Paesi del Golfo importano il 90% dei prodotti che consumano, è un settore in grande espansione".

Antonio Barreca, Direttore nazionale di Federturismo ha spiegato: "Gli elementi della dieta mediterranea vengono rielaborati continuamente ed a seconda dei luoghi e delle abitudini e delle consuetudini ed è impossibile stabilirne una uniformità. Il vero pericolo -ha avvertito- è costituito dai prodotti *Italian sounding* distribuiti all'estero, il cui nome rimanda alla tradizione italiana ma che non hanno nulla di italiano. Il nostro Paese deve sviluppare e difendere il nostro patrimonio enogastronomico puntando sempre più alle certificazioni. La certificazione Ḥalāl è uno straordinario veicolo di crescita per le imprese dell'agroalimentare e turistiche che intendono svilupparsi".

Mario Mancuso, Responsabile del Settore Specialisti di Prodotto Corporate e Organismi di Garanzia, nonché Direttore Area territoriale Sicilia e Calabria del Monte dei Paschi di Siena, ha affermato: "La strategia Ḥalāl è una grande opportunità per le imprese, dei 250 anni di dominazione arabo-normanna in Sicilia è rimasto ben poco, ma conserviamo quello che i viaggiatori hanno raccontato". Mancuso ha parlato anche di finanza islamica: "è rimasta indenne dalla crisi finanziaria del 2008 perché il principio economico che la ispira è quello di proibire le speculazioni".

Antonio Falcone, Presidente dell'associazione 'Mediterraneo Futuro' ha presentato l'iniziativa volta alla nascita di una fiera della Dieta del Mediterraneo: "Grazie alla collaborazione con Sebastiano Tusa, direttore della Soprintendenza regionale del Mare, abbiamo scoperto, in un luogo magico come Isola delle Femmine, una preesistenza punico romana che si alimentava col *garum*, ingrediente sovrano della cucina imperiale romana. L'obiettivo è quello di creare rete tra istituzioni e imprese, industria e società civile attraverso il dialogo e l'eccellenza che è qualcosa che preesiste in ciascuno di noi".

Caterina Di Chiara, presidente Imprenditoria Femminile presso la Camera di Commercio del Capoluogo siciliano e presidente di 'Innerwheel' Palermo, ha parlato di imprenditoria femminile e di promozione di start up. "promuoviamo -ha detto- iniziative per la creazione di nuove imprese al femminile ma anche giovanili. Abbiamo costituito il comitato nel 1999 che si rinnova ogni anno fatto da giovani donne ed istituito un premio che riconosce le eccellenze sia nel campo dell'agroalimentare che in quello della tecnologia; "Mosaicoon", creato da un giovane neolaureato palermitano, ne è un esempio nel campo dell'innovazione tecnologica".

Nel corso della manifestazione, sul tema della dieta mediterranea e sul brand universale Halāl, l'Ebit Sicilia ha curato un incontro con le scolaresche del territorio presso lo stand del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Francesco Mezzapelle
Responsabile Ufficio Comunicazione del Distretto Produttivo della Pesca