

La dieta mediterranea è diventata patrimonio dell'umanità dell'Unesco

La dieta mediterranea è diventata patrimonio dell'Umanità. Il comitato di valutazione riunito a Nairobi in Kenia ha adottato definitivamente la decisione a favore dell'iscrizione nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura.

“Un grande risultato che ha un importante valore per l'economia, il turismo, l'ambiente e la salute del nostro Paese e i cui meriti sono soprattutto dei nostri agricoltori – ha sottolineato il presidente della Coldiretti Sergio Marini -, che vedono riconosciuti i risultati da primato in termini quantitativi e qualitativi ottenuti nella coltivazione dei prodotti base della dieta mediterranea e degli stili di vita ad essa associati”.

L'ok dall'Unesco è stato festeggiato dalla Coldiretti con una maxispaghetтата davanti al Campidoglio, a Roma, preparata con pasta, extravergine e pomodoro della filiera agricola tutta italiana controllata dagli agricoltori, alla quale ha preso parte, tra gli altri, il sindaco della Capitale, Gianni Alemanno.

A garantire l'originalità degli ingredienti impiegati ci hanno pensato le strutture economiche associate alla Coldiretti, che aderiscono al progetto come i Consorzi Agrari, che hanno messo a disposizione la pasta dei coltivatori con grano tutto italiano, il Consorzio Interregionale Ortofrutticoli (Cio), che lavora circa un quarto del pomodoro coltivato in Italia, e l'Unaprol - Consorzio Olivicolo italiano con l'extravergine I.O.O.%, il primo marchio di certificazione della filiera agricola tutta italiana nell'olio di oliva extravergine di qualità.

La dieta mediterranea (dal greco diaita, stile di vita) è un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, tra cui la coltivazione, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. Conoscenze che comprendono molto più che il solo cibo, poiché promuovono l'interazione sociale, dal momento che i pasti collettivi rappresentano il caposaldo di consuetudini sociali ed eventi festivi.

La dieta mediterranea, secondo l'Unesco, è caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio, i cui ingredienti principali sono olio di oliva, cereali, frutta e verdura, fresche o secche, una parte moderata di pesce, prodotti lattiero-caseari e carne, numerosi condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusioni, sempre nel rispetto delle convinzioni di ogni comunità.