

Incontri B2B con buyer, giornalisti e food blogger, migliaia di turisti

Scuola e Festival della Dieta Med-Italiana un bilancio che punta al positivo

Ad una settimana dal termine dei lavori, i giovani studenti del Costa tirano le somme e pensano alle prossime iniziative

Lecce – E' passata una settimana dalla chiusura dei lavori del **Festival della Dieta Med-Italiana**, l'edizione zero di una ricca kermesse dedicata al regime alimentare e allo stile di vita più sano, equilibrato e sostenibile che ci sia, ed è tempo di bilanci. Un festival ideato e promosso dagli **studenti della classe 3B** dell'Istituto Costa di Lecce, sostenuto dalla **Provincia di Lecce**, dalla **Camera di Commercio** locale e dal **Comune di Lecce**, patrocinato dal **Ministero dell'Agricoltura** e da **Puglia Promozione**, e realizzato con la collaborazione fattiva dell'**INRAN** di Roma, della **Regione Puglia**, dell'**ASL Lecce/SIAN**, dei **GAL "Terra d'Arneo"** e "**Capo di S. Maria di Leuca**", di **Cia**, **Coldiretti** e **Confindustria**, e dell'**Istituto Tecnico Agrario "Presta"**.



Fare un bilancio, si sa, significa redigere le negatività e le positività, le pecche e gli obiettivi raggiunti e, a questo proposito, gli studenti leccesi preferiscono lasciare agli altri l'immane e nutrita carrellata di critiche e manchevolezze (già iniziate da tempo, a dire il vero) ed esprimere invece in chiaro qualcuno dei punti messi a segno e dei risultati positivi conseguiti.

Intanto va detto che il Festival della Dieta Med-Italiana si è svolto a Lecce dal 24 al 27 maggio scorso e che:

- grazie alla collaborazione della Camera di Commercio di Lecce, in persona del presidente **Alfredo Prete**, e della Camera di Commercio Italo-Orientale, giovedì 24 maggio alcune tra le migliori aziende locali del settore agroalimentare hanno **incontrato importanti buyer** operativi sui mercati nazionali ed internazionali e hanno dato vita a nuovi e prestigiosi rapporti commerciali;
- sono giunti in città gruppi di **giornalisti, food bloggers e delegazioni**, arrivati dal resto d'Italia, dalla Germania, dalla Russia, dall'Argentina, dall'Inghilterra e dalla Svizzera per scoprire, conoscere, apprezzare (...e augurabilmente pubblicare) i prodotti locali di stagione e la cucina di tradizione ad essi ispirata;
- gli alberghi di Lecce e molti b&b hanno registrato il **tutto esaurito** per l'arrivo di turisti, in gruppi e singoli, giunti dal resto d'Italia e da quasi tutti i paesi europei appositamente attratti dal programma del Festival;
- gli **esperti dell'INRAN** di Roma (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) hanno potuto incontrare studenti di diverse età e trasmettere loro informazioni e consigli sull'importanza di una corretta alimentazione;
- i **responsabili del SIAN** dell'ASL Lecce, attraverso un'apposita postazione attrezzata, hanno incontrato le famiglie dei visitatori ed i loro figli per effettuare controlli in loco e fornire utili consigli su come correggere eventuali errori nutrizionali e comportamentali;
- le **migliori aziende agricole** del territorio, di produzione e di trasformazione, attraverso gli spazi espositivi nella centralissima piazza Sant'Oronzo e attraverso i mercatini di **Campagna Amica**, hanno potuto offrire a migliaia e migliaia di visitatori informazioni, dimostrazioni e degustazioni relative a tutti i loro prodotti naturali e a km zero;
- Coldiretti Lecce ha organizzato un importantissimo incontro sul delicato tema del rapporto tra agricoltura e artigianato ed i giovani, con la prestigiosa presenza del presidente nazionale di Coldiretti Giovani **Vittorio Sangiorgio**;
- presso gli spazi espositivi allestiti da CIA Lecce, il pubblico visitante ha potuto incontrare e conoscere alcune tra le migliori **Masserie didattiche** del territorio ed i "**Custodi**" della tradizione rurale locale, anziani che hanno scritto con il proprio sudore e con i propri calli la storia dell'agricoltura salentina;
- le scuole di cucina e le Masserie più prestigiose del territorio hanno organizzato **mini corsi di cucina** della tradizione salentina e mediterranea;

- è stato presentato in anteprima il particolarissimo **"PanSorriso"**, il dolce salutare per antonomasia, realizzato da Giovanni Venneri con olio Adamo e miele al posto di burro e zucchero e tanti altri ingredienti naturali, sani e a km zero;
- ha avuto luogo il secondo importante passo concreto verso il **"Protocollo dei Due Mari"** tra il Comune di Vibo Valentia ed il Comune di Lecce;
- è stato assegnato alla **First Lady Usa Michelle Obama** l'albero d'ulivo ultramillenario "La Regina" e la notizia è stata letta da oltre **13 milioni di persone in tutto il mondo**;
- è giunta una **medaglia di merito** da parte del **Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano** ed il prestigioso **Patrocinio** del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**;
- *.....tutto nasce in una scuola superiore, da un gruppo di 20 studenti ed i loro docenti.*

Gli studenti leccesi sentono la necessità, oltre al piacere, di ringraziare **Francesco Pacella** (assessore alle risorse agricole della Provincia di Lecce), per essere una gran bella persona prima ancora di un ottimo amministratore, **Antonio Gabellone** (presidente della Provincia di Lecce) per la cortesissima attenzione e disponibilità, **Dario Stefàno** (assessore alle politiche agricole della Regione Puglia) per la disponibilità dimostrata, **Alfredo Prete** (presidente della Camera di Commercio di Lecce) per la fattiva collaborazione, **S.E. Giuliana Perrotta** (Prefetto di Lecce) per il prestigioso appoggio, **Paolo Perrone e Massimo Alfarano** (sindaco e assessore uscente del Comune di Lecce) per la gentilissima considerazione. Se non fossero così tanti, meriterebbero i ringraziamenti personali anche **tutti i responsabili delle istituzioni e delle aziende** sinora menzionati, senza la loro fattiva e preziosa collaborazione l'evento non sarebbe stato il "Festival della Dieta Med-Italiana".

Progetti futuri? Tanti.

Considerando che il Festival non è altro che *uno* degli strumenti attraverso i quali gli studenti del Costa intendono portare avanti il progetto complessivo conosciuto con il nome "Dieta Med-Italiana", sono in programma un altro grande evento per questo autunno e una miriade di piccole e grandi iniziative durante tutto l'anno atte a far comprendere e a promuovere l'importanza della dieta mediterranea italiana, oltre naturalmente all'organizzazione nella primavera del 2013 dell'edizione n. 1 del Festival.

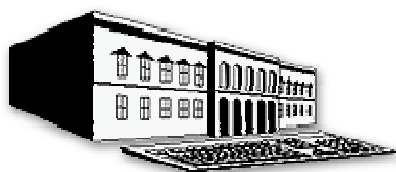
Alcuni riferimenti utili:

Festival della Dieta Med-Italiana: www.dietameditaliana.it/festival

Pagina dell'Ulivo di Michelle Obama (con collegamenti a stampa estera):
www.dietameditaliana.it/festival/michelleobama.html

Foto in alta risoluzione a richiesta.

Grazie per la gentile pubblicazione.



Istituto Tecnico Economico
 "Costa"

...dal 1885, sempre un'idea avanti

P.tta De Sanctis, 10 - 73100 Lecce
 Tel. 0832/306014 - Fax: 0832/303935
www.costa.clio.it - itc.costa@clio.it