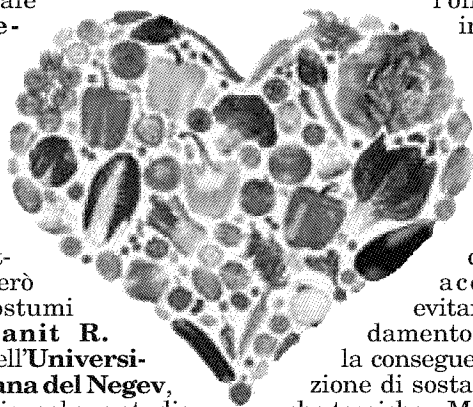


*Dal mondo nuovi segnali di scarsa conoscenza dell'olio d'oliva. Made in Italy danneggiato*

## Dieta Med illustre sconosciuta *In Uk meglio il fritto alla cinese. Per l'India c'è sale nell'olio*

DI ALBERTO GRIMELLI

La **Dieta Mediterranea** rischia di diventare solo uno slogan, un marchio che perde la sua territorialità e tipicità, di fronte alla globalizzazione. Da quando, nel 2010, è diventata patrimonio immateriale dell'Unesco, ricercatori di mezzo mondo vi hanno dedicato sempre più attenzione, adattandola però a usi e costumi locali. **Danit R. Shahar** dell'Università israeliana del Negev, per esempio, nel suo studio epidemiologico **MedDiet**, pubblicato il 16 luglio scorso, ha citato le virtù salutistiche dell'olio extra vergine di oliva al pari di quelle dell'olio di canola, che non appartiene alla cultura mediterranea. Negli Stati Uniti l'olio d'oliva viene ormai consumato da più di un secolo ma l'84% degli americani, intervistati dal **Consiglio oleicolo internazionale**,



pensa ancora che l'olio di oliva dolce e delicato abbia meno calorie dell'olio intenso, quando in realtà hanno lo stesso apporto calorico. Il ricercatore britannico **Rodney Bilton**, prontamente ripreso dai tabloid inglesi, ha recentemente sconsigliato di utilizzare

l'olio di oliva in cottura e ha dichiarato che occorre «friggere come fanno i cinesi, con olio di oliva e acqua, per evitare il riscaldamento dell'olio e la conseguente produzione di sostanze chimiche tossiche». Mentre studi scientifici italiani attestano il contrario. In India non sono stati sdoganati 35 container di olio d'oliva, non solo italiano, perché sulle etichette non era presente il contenuto di sale, elemento notoriamente non presente nel più salutistico dei grassi. Si tratta di episodi che sono balzati agli onori delle cronache internazionali nelle ultime settimane e ci fanno

comprendere come la **Dieta Mediterranea**, e i suoi alimenti simbolo, abbiano ancora necessità di essere conosciuti e apprezzati all'estero. La cucina italiana è una delle più diffuse a livello internazionale e potrebbe certamente essere un eccellente promoter di questi cibi. Quando, però, la gastronomia nostrana valorizza olio d'oliva, **Parmigiano-Reggiano** e aceto balsamico può rischiare anche di perdere la partita in contesti internazionali non affini per cultura gastronomica alla **Dieta Mediterranea**. È quanto accaduto durante il «**Global Chef Challenge**», ovvero il campionato del mondo dei cuochi, tenutosi di recente in Norvegia. La nostra nazionale è arrivata solo quarta perché i giurati provenienti da Sudafrica, Singapore, Arabia Saudita e Cipro hanno penalizzato una cucina tipica. «Le altre nazioni, meno legate di noi alla tradizione», ha dichiarato lo chef **Giovanni Lorusso**, «hanno puntato su una cucina molto moderna e presentato porzioni più ridotte e regolari, con un effetto estetico d'impatto. Inoltre i nostri sfidanti hanno utilizzato prodotti "particolari", come il Parmesan».

