

Davoli

Biodiversità come valore collettivo da difendere

Mario Arestia

DAVOLI

In un Auditorium di San Nicola gremito di un pubblico si è concluso il mese della cultura 2019 della Lega navale italiana davolese, dedicato alla biodiversità come condizione essenziale per la conservazione dello stato di salute.

Il seminario è stato introdotto dal dott. Franco Scicchitano, consigliere dell'Ordine Nazionale dei Biologi. L'equilibrio tra le attività umane e l'ambiente è al centro dell'attenzione del mondo della ricerca che, in particolare, considera la conservazione del più alto numero di specie viventi, sia vegetali che animali, come indicatore del suddetto equilibrio e missione strumentale per la conservazione della biodiversità.

È stato ampiamente documentato dalla prof. Tiziana Montalcini dell'Università Magna Graecia di Catanzaro, come la lunga attesa di

vita della popolazione italiana, oltre allo straordinario livello organizzativo del sistema sanitario, è da ascrivere alla diversità e numerosità delle specie vegetali consumate quotidianamente unitamente ad un equilibrato consumo di pesci, carne bianca e, principalmente, di limitate porzioni mensili di carne rossa.

In altre parole, la biodiversità tipica della nostra Regione, e del Mediterraneo tutto, è alla base della formidabile conservazione dello stato di benessere attribuito universalmente alla "Dieta Mediterranea".

Pochi ma essenziali esempi del valore nutrizionale di alcuni prodotti della nostra dieta ed il loro impatto su funzioni biologiche fondamentali come, per esempio, la capacità di frenare il declino cognitivo offerta dal consumo di appena 30 g di noci al giorno, hanno ampiamente persuaso il variegato pubblico presente dell'utilità di una maggiore aderenza ad una dieta varia e ricca di vegetali diversi. Studi condotti nella nostra provincia dal gruppo di ricerca del prof. Arturo Pujia dell'Università Magna Graecia, hanno dimostrato come la presenza di proteine vegetali come quelle contenute nei legumi siano in grado di frenare il declino strutturale delle ossa e ridurre la frequenza delle fratture.

Ovviamente, non è mancato il riferimento alla qualità del cibo italiano ed alla puntualità dei sistemi di vigilanza e controllo della filiera agroalimentare da parte dei ministeri e degli enti competenti.

Al termine, è stato presentato il progetto "La via dell'acqua" allestito da architetti, ingegneri e conservatori dei beni ambientali e culturali, tutti soci della Lega Navale Italiana.