

XXXVII Convegno Nazionale dei Maestri del Lavoro

Giovedì, 26 Maggio 2022



Tropea 26 - 29 Maggio 2022

I Maestri del Lavoro della Calabria ci hanno accolto a Tropea, gioiello della Costa degli Dei, per il Convegno Nazionale dedicato ad un tema di grande attualità qual è la dieta mediterranea. Ma non solo.

L'apertura del Convegno è stata affidata al coro di 70 ragazzi delle scuole medie di Tropea che hanno cantato, facendoci emozionare, l'Inno di Mameli. Poi il Console di Vibo Valentia ed il Console regionale della Calabria ci hanno dato il benvenuto al Convegno.

Il Presidente Giovati ha, poi, aperto i lavori dando la parola alle varie autorità presenti civili, militari e religiose.

Il Convegno è proseguito con interventi di professori specialisti nel settore della dieta mediterranea che ci hanno illustrato, sotto punti di vista differenti, gli aspetti più importanti, ed alcuni sconosciuti, di questa dieta.

Per primo la scoperta del prof. Ancel Keys, americano, che a metà degli anni '40, durante una breve esperienza da militare vissuta in zona, aveva notato un'estrema longevità della popolazione ed intuì che il segreto di quella "salute di ferro" poteva essere la loro dieta, associata ad uno stile di vita attivo. Questo fu l'inizio di studi, in seguito approfonditi da lui e dalla sua équipe a Nicotera dal 1957 al 1969 ed alla fine degli studi definirono questo stile di vita dandogli il nome di "dieta mediterranea". Tutti i relatori hanno sottolineato, però, che una buona alimentazione non è sufficiente, ma occorre un costante esercizio fisico e, molto importante, una buona convivialità, che influisce sul risultato positivo della dieta mediterranea.

Il secondo giorno sono saliti sul palco imprenditori locali che ci hanno raccontato le loro coinvolgenti carriere personali e professionali, tutte caratterizzate dalla passione per il lavoro, per il rispetto del capitale umano e per il rispetto della natura. Realtà vive nel territorio e di varie dimensioni, ma tutte con produzioni di alta qualità ed imprenditori che, nonostante tutto, mantengono ancora, e con orgoglio, la loro origine calabrese.

Molti interventi si sono focalizzati sui prodotti locali come la "cipolla rossa di Tropea", che è stata riconosciuta con il marchio I.G.P., ed è sempre più valorizzata ed apprezzata, e non solo in Italia. È coltivata in queste zone da oltre duemila anni e cresce qui grazie ad un microclima particolare.

Altrettanto significativo l'intervento sul "bergamotto", utilizzato nel settore delle essenze, dove è presente in oltre il 60% del totale delle essenze prodotte a livello mondiale. Da studi effettuati dalle università calabre si è riusciti a recuperare anche la polpa ed il succo, che prima venivano trattati come rifiuti e che, invece, si sono dimostrati ottimi per la riduzione significativa del colesterolo e della glicemia.

A cornice del convegno ci sono stati concerti e spettacoli folcloristici che ci hanno allietato la fine delle serate del convegno.

La serata di sabato è stata dedicata alla "cena di gala" dove le signore hanno fatto sfoggio di bellissimi abiti. Purtroppo, un violento nubifragio ha rovinato la prosecuzione della serata che avrebbe dovuto coinvolgere gli ospiti in una serata di musica e danze.

Gli ospiti che non partecipavano al Convegno hanno, invece, potuto visitare il museo archeologico di Reggio Calabria dove sono custoditi i Bronzi di Riace ed, a seguire, il museo del "bergamotto".

Altri ospiti hanno scelto una minicrociera con una barca veloce che li ha portati a vedere le meraviglie della Costa degli Dei e, qualche coraggioso, ha persino fatto il bagno.

Abbiamo anche visitato Tropea che ci ha riservato dei bellissimi scorci sul mare, oltre che la possibilità di assaggiare il "tartufo nero"; a cena abbiamo potuto assaporare l'ottima cucina calabrese a base di pesce.

Una nota dolente è stata l'organizzazione che, nonostante si possa capire la complessità della gestione di trecento persone, non è riuscita a tenere sotto controllo i vari avvenimenti e creando momenti di confusione e scontento tra i partecipanti.