

BLU-ECONOMY per la salvezza della vita del mare

(Ricerca di condivisione e di supporto internazionale)



Paolo Manzelli ,<pmanzelli.ire@gmail.com> ; Massimo Lucidi ,<info@massimolucidi.it>

- Mission of the Blu-Economy :

- Respond to basic research needs of sustainable innovation to preserve the life of sea inspired by biodiversity conservation, and generating multiple opportunities and benefits of creative business and entrepreneurship, including jobs and social capital.

Obiettivo Specifico :

Proposta per la valorizzazione del prestigio internazionale della Struttura antica Tonnara di Favignana nel quadro del connubio tra Sport, Alimentazione e sopravvivenza della vita del mare.

Abstract:

- Il complesso recentemente restaurato la Antica Tonnara di Favignana (1), e' il luogo storicamente deputato a riconoscere le strategie di sopravvivenza naturale dell' uomo, che oggi diviene importante, sia per la sua posizione al centro del Mediterraneo che per la vicinanza del Centro di cultura scientifica Ettore Majorana di Erice , per creare un centro culturale internazionale permanente (**MED-BLUE**) finalizzato alla valorizzazione della "Dieta Mediterranea" (oggi, patrimonio culturale mondiale dell' UNESCO) nel quadro dello sviluppo strategico della **BLU -Economy** del mare.(*)

- Questa idea progettuale verra' inizialmente proposta dal **Format "Bellessere"** (2) e dal gruppo di ricerca e sviluppo "**Nutra-Scienza**" (3) nel quadro della iniziativa Trofeo Challenge "Ignazio Florio 2010".

(* - Nota) La 'Blu-Economy', un modello di sviluppo che similmente alla Green-Economy per il settore Agricolo, e' specificamente basata sulla pesca responsabile ed eco-compatibile ottenibile sviluppando e diffondendo conoscenze innovative per la salvezza della vita del mare.

<http://www.blueeconomy.de/>



@@

“Cambiamento e rinnovate opportunita di sviluppo”

Tutti coloro che comprendono la irreversibilita della crisi economica contemporanea sembrano pero' "non" percepire che il cambiamento innestato dalle crisi sociale ed ambientale contemporanea, causato da un sistema meccanico della produzione industriale, di fatto apre nuove e rinnovate opportunita' di sviluppo imprenditoriale che nell' immediato presuppongono un cambiamento dei sistemi di standardizzazione quantitativa della produzione in favore di una crescita qualitativa sostenibile, che si evolve nel rispetto della natura ed e' spesso orientata dal recupero ed al rinnovamento dei piu' antichi valori delle tradizioni culturali e produttive.

Di tale impostazione di ricerca e sviluppo in favore della ottimizzazione contemporanea del rapporto tra produzione di alimenti di qualita ed il benessere socio-economico, ne abbiamo parlato in varie occasioni di incontro del "Format "Bellessere" e della organizzazione del Gruppo per lo sviluppo della innovazione della nutrizione "Nutra-Scienza". (4)

In tale contesto la valorizzazione ed il miglioramento qualitativo della "Dieta Mediterranea" (oggi riconosciuta come patrimonio culturale dell' Unesco) sia sulla base della ricerca nutrizionale che del miglioramento della qualita' della produzione agricola e marina, costituisce una opportunita di sviluppo di un sistema di ricerca e produzione nel Mediterraneo che assume valore straordinario al fine di realizzare una alimentazione allo sport ed alla salute tale che comporti una migliore sostenibilita' delle enormi spese derivanti dalla

mal-nutrizione a cui va normalmente soggetta la sanità pubblica .

La **Dieta Mediterranea** , quale modello nutrizionale ispirato ai modelli alimentari tradizionali dei paesi europei dell' intero bacino del mediterraneo, è basata sul consumo di alimenti ricchi di fibre (cereali, legumi, frutta e verdura), di olio d'oliva e di pesce ed è unanimemente riconosciuta come utile per contrastare l'invecchiamento cellulare e le malattie cardiovascolari e neurologiche. In particolare va sottolineato che l' utilizzazione del “**tonno**” , fresco o conservato e' favorita dal' ottimo contenuto di proteine di alto valore biologico, in quanto contenenti tutti gli aminoacidi essenziali trattasi di circa 25 grammi ogni 100 grammi di prodotto, superiore a quello della carne.

Pertanto la valorizzazione ed il miglioramento della **Dieta Mediterranea** costituisce il primo elemento fondante la proposta per la valorizzazione del prestigio internazionale della antica **Tonnara di Favignana** nel quadro del connubio tra sport, alimentazione e sopravvivenza della vita del mare.

Il progetto-idea “**MED-BLUE**”, inizialmente proposto dal **Format Bellessere** e dal gruppo di R&S **Nutra-Scienza**, si pone il problema di lanciare un programma di ricerca di un ampio partenariato internazionale per la realizzazione innovativa di un “**Incubatore virtuale permanente della BLU-Economy**”, che valorizzi la **Tonnara Florio di Favignana** nelle isole Egadi, come **centro di eccellenza** per la progettazione realizzazione ed innovazione di iniziative di ricerca e sviluppo della economia e la salute del mare mediterraneo. La combinazione dei due obiettivi , **a)** miglioramento della **Dieta Mediterranea** e **b)** **Incubatore della Blu-Economy**, nell' insieme costituiscono la proposta dalla sigla “**MED-BLUE**” , vuol a tutti gli effetti trovare la collaborare con enti pubblici e privati Siciliani che abbiano la intenzione di rilanciare e far rivivere la antica tradizione della **Famiglia Florio** per la mondanita' e la gastronomia, nel dare uno sviluppo contemporaneo ad un nuovo modello economico-produttivo della **società della conoscenza** , favorendo la nascita di politica internazionale di protezione dell'ambiente e del patrimonio vitale dell' habitat del mare, e, di conseguenza di tutto quanto che rappresenta la sostenibilità contemporanea eco-economica del pianeta per il benessere ed il benessere dalla umanità'.

La proposta “**MED-BLUE**” potrà pertanto collaborare a progettare, programmare , realizzare e gestire una serie di iniziative di elevato valore culturale scientifico ed innovativo al fine di favorire una cultura cosciente che il miglioramento delle risorse vitali inizia dal evitare il deterioramento della vita e della ecologia del mare.

Biblio on Line

- (1) - Antica Tonnara di Favignana: www.anticatonnaradifavignana.com;
- (2) - Bellessere <info@massimolucidi.it> ;<http://www.massimolucidi.it/news/bellessere-sport-fitness-massimo-lucidi-alimentazione-mediterraneo/> ;
<http://www.informazione.it/c/1F2615AC-B259-43BB-B990-004AE98BE351/Bellessere-a-Mazara-del-Vallo>
; <http://www.summersky.it/ischia/benessere/2009/evento-bellessere-il-19-21-luglio.html> ; <http://www.avanti.it/index.php/cultura/6725-msc-crociera-bellessere-per-il-rilancio-delleconomia-alfonso-migliaccio.html>
- (3) - Nutra-Scienza : <http://www.unifi.it/dipchimica/CMpro-v-p-212.html>;
http://www.edscuola.it/archivio/lre/NUTRA_SCIENZA.pdf ;
http://www.caosmanagement.it/art52_05.html ;
<http://dabpensiero.wordpress.com/2010/04/01/super-alimenti-e-biodiversita-firenze/>
; <http://www.wbabin.net/ital/manzelli81.pdf>
- (4) - Benessere e Bellessere <http://www.edscuola.it/archivio/lre/MIUR2009.pdf> ;
<http://www.edscuola.it/archivio/lre/NUTRIGEN-note.pdf>
- (5) Dieta Mediterranea : <http://www.edscuola.it/archivio/lre/ametista.htm> ;
http://www.zoomedia.it/scienze/egocreatnet/on-ns/IV_140306/index.html



TONNARA FLORIO FAVIGNANA