“Elogio della misura”: ad Artimino la scienza difende il modello mediterraneo tra salute, vino e cultura

Alla Villa Medicea La Ferdinanda, la Fondazione Giuseppe Olmo ha riunito medici e ricercatori per riflettere sul rapporto tra salute e alimentazione. Un confronto scientifico che ha rimesso al centro il valore culturale della Dieta Mediterranea e il tema della moderazione nel consumo del vino

Nel Mediterraneo il **vino** non è mai stato soltanto una bevanda ma espressione culturale, eredità agricola. Allo stesso modo, la **Dieta Mediterranea** non coincide con una lista di alimenti, ma con un sistema culturale costruito nei secoli attorno al tempo del pasto, alla stagionalità, alla relazione tra territorio e comunità.

È intorno a questa prospettiva che l’8 maggio, nella bellissima **Villa Medicea La Ferdinanda**, patrimonio UNESCO immerso nella **Tenuta di Artimino**, la **Fondazione Giuseppe Olmo ETS** ha promosso il convegno “**Elogio della misura. Verità scientifiche per difendere il modello mediterraneo**”, una giornata di studio che ha riunito alcuni tra i più autorevoli studiosi italiani nei campi della nutrizione, dell’epidemiologia, della medicina e delle scienze sociali.

Il tema al centro dell’incontro riguarda una delle questioni più sensibili e quantomai attuali: il progressivo allontanamento dal modello mediterraneo e la necessità di riportare il dibattito

pubblico sulla salute dentro coordinate scientifiche rigorose.

Annabelal Pascale, Presidente della Fondazione Giuseppe Olmo (Foto © Ufficio Stampa).

La visione culturale della Fondazione Giuseppe Olmo

Ad aprire i lavori è stata la presidente della Fondazione Olmo, **Annabella Pascale**, che ha definito il senso dell'iniziativa con parole nette:

> «*La misura rappresenta oggi una chiave fondamentale per interpretare la complessità del presente. Crediamo sia necessario riportare il dibattito pubblico su basi scientifiche solide, senza semplificazioni ideologiche*»

Il convegno, organizzato dal professor **Fulvio Mattivi** in collaborazione con il professor **Attilio Scienza**, si inserisce nel programma culturale della Fondazione dedicato alla promozione della conoscenza scientifica e della cultura mediterranea contemporanea.

La Dieta Mediterranea e cibi ultra-processati

Tra gli interventi centrali della giornata, quello della professoressa **Licia Iacoviello** dell'IRCCS

Neuromed, che ha riportato l'attenzione sulla Dieta Mediterranea come fenomeno sociale oltre che nutrizionale. Non soltanto uno schema alimentare, dunque, ma un insieme di abitudini, relazioni e pratiche quotidiane legate al modo di vivere il cibo.

La studiosa ha inoltre evidenziato come questo patrimonio stia progressivamente perdendo il suo carattere popolare e condiviso, diventando sempre più accessibile soprattutto alle fasce sociali con maggiori strumenti economici e culturali. Parallelamente, secondo i dati illustrati sulla diffusione dei **cibi ultra-processati**, associati a una bassa adesione alla Dieta Mediterranea, questa coincide con gli scenari meno favorevoli sul piano della salute pubblica

Vino, salute e cultura della moderazione

Tra gli interventi di maggior peso scientifico, quello del professor **Giovanni de Gaetano**, cardiologo di fama internazionale, che ha scelto di affrontare il rapporto tra vino e salute senza sconti né rassicurazioni facili.

La sua lettura si oppone tanto all'allarmismo indiscriminato quanto alla banalizzazione del "bicchiere che fa bene": ogni fenomeno biologico, ha ricordato, si misura in termini di bilanciamento tra benefici e rischi, e il vino non fa eccezione. Il concetto scientifico di "*curva a J*" descrive proprio l'esistenza di una soglia di moderazione oltre la quale gli effetti positivi lasciano il posto ai danni.

Gli studiosi e ricercatori relatori del convegno “Elogio della misura” (Foto © Ufficio Stampa).

Convivialità mediterranea e cultura del consumo

Di particolare interesse anche l’intervento della professoressa **Fabiola Sfodera**, tra i massimi esperti italiani di marketing esperienziale, dedicato all’evoluzione dei comportamenti di consumo in Italia e al valore culturale della convivialità mediterranea.

Secondo quanto illustrato dalla docente della Sapienza Università di Roma, il consumo italiano di vino e bevande alcoliche continua a distinguersi per un profilo moderato, ritualizzato e profondamente legato ai pasti e alla socialità.

La salute come equilibrio dinamico

Sul versante della chimica biologica, il professor **Fulvio Ursini**, professore emerito all’Università di Padova, ha spostato l’attenzione sul concetto di *ormesi*: la capacità degli organismi viventi di trarre beneficio da stimoli che a dosi elevate risulterebbero nocivi.

La salute, nella sua lettura, non è il risultato dell’eliminazione di ogni rischio ma di un equilibrio dinamico tra stimoli, limiti e adattamento. Una prospettiva che mette in discussione la tendenza, sempre più diffusa nel dibattito pubblico e nelle politiche sanitarie, a inseguire l’utopia del rischio zero.

La Ferdinanda, cinque secoli di storia alle spalle

La scelta della sede non è stata casuale. **Villa Medicea La Ferdinanda**, costruita nel 1596 come riserva di caccia del Granduca Ferdinando I de’ Medici, è uno dei gioielli più emblematici della Toscana. Il sito custodisce testimonianze che risalgono a millenni prima, ossia due tombe etrusche ancora visitabili e reperti ora esposti nel museo del borgo medievale.

La villa, rimasta danneggiata dai bombardamenti della seconda guerra mondiale, deve la sua rinascita a **Giuseppe Olmo**, l’imprenditore-corridore che nel 1989 acquistò la tenuta di Artimino – oltre 732 ettari di vigneti, uliveti, villa e borgo – avviando un lungo e impegnativo restauro che durò più di dieci anni.

L’eredità di Giuseppe Olmo

Campione olimpico di ciclismo a Los Angeles nel 1932, fondatore nel 1939 del marchio di biciclette che porta il suo nome, poi imprenditore nel settore dei poliuretani espansi e del turismo alpino: **Giuseppe Olmo** era un uomo capace di guardare lontano.

Morì nel 1992, lasciando un gruppo industriale solido e una villa medicea restituita alla sua dignità. Oggi il nipote **Luigi Olmo** presiede il Gruppo, mentre la **Fondazione Giuseppe Olmo ETS** – presentata ufficialmente nel 2025 e con sede proprio alla Ferdinanda – raccoglie e proietta nel

futuro quella visione attraverso la presidenza di **Annabella Pascale**.

La Fondazione si muove su tre assi: preservare la memoria storica del marchio e dei successi atletici del fondatore; valorizzare la tenuta di Artimino come polo culturale aperto; sostenere le nuove generazioni attraverso borse di studio e progetti legati al design e alla sostenibilità. L'obiettivo dichiarato è far convergere l'eredità industriale del Novecento con le esigenze della produzione intellettuale contemporanea.

FONDAZIONE GIUSEPPE OLMO ETS
Viale Papa Giovanni XXIII, 1 – Artimino (PO)
www.fondazioneolmo.org

Data di creazione
11/05/2026
Autore
malinda-sassu