



“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.



Annabel 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