

## **Viaggio nella Mediterraneità: Miti e Sapori**

### **Fondazione G. B Vico**

L'Italia, ed in primis il Mezzogiorno, sono riconosciuti a livello internazionali come la culla della buona cucina e per l'ottima produzione agroalimentare come dimostra l'inserimento della Dieta Mediterranea quale Patrimonio immateriale dell' Unesco.

L'Italia, infatti, è un paese nel quale la cucina è solo un altro aspetto della diversità della cultura. Questa diversità deriva in gran parte dal patrimonio rurale e dalle differenze geografiche che hanno creato una miriade di ambienti con variazioni notevoli le quali, messe in relazione alla diversità agronomica, ha creato innumerevoli prodotti enogastronomici. Le Tradizioni locali risultano essere il risultato di complessi sviluppi storici e sono state influenzate fortemente dalle abitudini locali. In un Paese così diverso è impossibile definire uno stile "italiano" di cucina, ma il cibo tradizionale è ancora al centro della identità culturale di ogni regione e gli italiani dimostrano attaccamento alla propria identità che rimane, quindi, prevalentemente regionale.

I prodotti tipici e la gastronomia sono una delle eccellenze italiane all'estero, e l'inserimento della dieta mediterranea nella lista del patrimonio immateriale dell'Unesco fornisce forte spinta per le azioni a tutela che si devono intraprendere per evitare che vi sia un depauperamento di queste risorse.

L'attenzione per i prodotti agroalimentari e per la gastronomia del Mediterraneo è ravvisabile nelle prime note dei viaggiatori del Grand Tour, che dalla seconda metà del XVIII varcando le Alpi per giungere nel Bel Paese. Un esempio è il *Leaves from our tuscan Kitchen* della nobildonna Janet Ross, un ricettario in cui la Ross inserì delle ricette di cucina vegetariana.

Ma è stata Elisabeth David che nel suo libro *Book of mediterranea Food*, ad assaggiare il termine mediterraneo alla gastronomia.

Questo piccolo volume vuole essere un piccolo diario di viaggio nella tipicità agroalimentari delle aree campane che hanno avuto il merito di dare le basi per la identificazione della Dieta Mediterranea.

Il viaggio si estrinseca nei saperi ed i sapori delle civiltà contadine: nelle tradizioni, nel folklore oltre che nei cibi. Il volume è uno dei materiali realizzati nell'ambito del progetto "Itinerari Unesco: da Napoli al Cilento, il racconto della dieta mediterranea" Por Fesr Campania 2007-2013 e del co-finanziamento della Fondazione "Giambattista Vico

per info [www.itinerariunesco.it](http://www.itinerariunesco.it), [www.ilraccontodelladietamediterranea.it](http://www.ilraccontodelladietamediterranea.it)