

Presentato al Dmed “Mediterranean stories”

Maggio 30, 2024 · Redazione



Luca Carcano e Bruno Avagliano ritornano con un nuovo documentario teso a valorizzare un'altra delle nostre eccellenze, la Dieta mediterranea. Sì, sono gli stessi ideatori di "Storie di pizza". Nord e sud che si incontrano nell'inventiva e nella passione di due menti che vogliono dare visibilità all'inestimabile patrimonio agroalimentare, storico, culturale, architettonico del nostro Paese. Il progetto, presentato lo scorso 25 maggio al Salone Dieta Mediterranea, andrà **in onda su Amazon Prime Video a gennaio 2025**. Prima però ci saranno tre tappe cinematografiche a Napoli, Roma e Milano.

Riconosciuta dall'UNESCO nel 2010 patrimonio culturale immateriale dell'umanità, la Dieta Mediterranea è considerata il regime alimentare più salutare al mondo, perché racchiude attorno a sé stili di vita, saperi, ritualità, socialità.



Il concept

«Siamo partiti dalla pizza, che racchiude grandi eccellenze ed è poi un prodotto amato in tutto il mondo – ha dichiarato Bruno Avagliano, co-autore del progetto – Con *Mediterranean melodies* parleremo anche del territorio, del vivere bene e del benessere che è un tema cruciale oggi più che mai. L'Italia è la Nazione che produce più eccellenze al mondo in assoluto. Partiremo da Pioppi, dov'è nato questo stile di vita, per poi andare in altri Paesi emblematici, come Spagna e Marocco». **Pioppi ospita l'Ecomuseo della Dieta Mediterranea, che consente di fare esperienze interattive e sensoriali per conoscere la storia e le tradizioni dei popoli mediterranei. Il comune coordina le sette comunità emblematiche UNESCO.** Stefano Pisani, sindaco di Pioppi, ha sottolineato

quanto ogni iniziativa di comunicazione sia fondamentale «perché ha la capacità di raccontare nel modo corretto la Dieta mediterranea soprattutto al grande pubblico, alle nuove generazioni. La dieta mediterranea è un volano turistico, ma ancor di più è uno strumento attraverso cui la nostra autenticità diventa economia viva per il territorio». Infatti, è da poco stato presentato il **Cammino delle Terre della Dieta mediterranea**, che prevede 140 km di percorso a piedi e racchiude le aree archeologiche di Paestum e Elea-Velia. «Qualcuno dice che la Dieta mediterranea nasce tremila anni fa, ci sono però ritrovamenti archeologici nella grotta paleolitica di Camerota. Capiamo perciò quanto la nostra cultura sia stata imponente da riuscire a trovare un equilibrio con il contesto naturale, la biodiversità, il Pianeta».



Fonte: Ecomuseo della Dieta mediterranea

In Foodsystem 5.0 il nostro direttore scientifico, Alex Giordano, precisa quanto **l'innovazione sociale e tecnologica, combinata con la mediterraneità, possa favorire la trasformazione delle PMI, la creazione di nuovi mercati locali del cibo e, infine, dare nuova luce a un sistema di valori radicato da decenni che necessita di una narrazione nuova**, capace di dare merito a uno stile di vita ricco e dalle mille sfaccettature. Ed è anche questo lo scopo di *Mediterranean melodies*, che vuole accendere i

riflettori sulle nostre eccellenze che, dal Nord al Sud, ci caratterizzano. **Il Foodsystem 5.0 trasforma i valori della Dieta mediterranea nei dettami dell'innovazione tecnologica, ponendo nuove riflessioni sul valore del cibo, sul rispetto dell'ambiente e sulla sostenibilità economica delle filiere.**



Il format

Mediterranean melodies sarà un mix di ricette tradizionali, incontri con chef locali, conversazioni con esperti in nutrizione e tappe in luoghi emblematici come mercati e vigneti. Dal Marocco all'Italia, dalla Grecia alla Spagna, la docuserie esplorerà le mille sfaccettature di un regime alimentare che, pur variando in relazione alle influenze culturali, resta unico nel

suo genere. **Maria Grazia Cucinotta**, volto noto della televisione nazionale e internazionale, condurrà ogni episodio. «Abbiamo scelto Maria Grazia perché è l’emblema dello stare bene mangiando bene – spiega Luca Carcano, regista del documentario – **Vogliamo raccontare che questa dieta fa sì che tu abbia un corpo sano, non magro “malato”, ma attivo. Il nostro sarà un racconto corale che coinvolgerà anche altri volti. Abbiamo scelto chef stellati sia dal Nord sia dal Sud, perché quando parliamo di Dieta mediterranea parliamo di tutta l’Italia.** Così come abbiamo fatto per “Storie di pizza”, vogliamo dare la stessa occasione a eccellenze italiane di raccontarsi».



«Credo che serie televisive come questa siano urgenti – ha aggiunto **Nadia Tagliatela**, la giornalista che ha moderato la conferenza – Negli schermi è entrato solo l’atto finale della cucina, il piatto, mai si parla di tutto quello che c’è dietro come la materia prima e i processi, la ritualità. Lo diamo per scontato, ma non per tutti è così». Potremmo dire, in gergo tecnico, che il foodporn tende a prevalere sul food storytelling. La ricerca quasi ossessiva dell’estetica e di un’attrattiva nel cibo finisce col prevalere su ogni altro aspetto. «Ormai tutti

i piatti dei grandi chef, dal Perù a Tokyo, si somigliano. Si sta perdendo l'aggancio con le tradizioni e l'importanza di avere un equilibrio complessivo – ha precisato Luciano Pignataro – Quando i giovani capiranno che fa mercato non inseguire la moda, ma dettarla, allora avremo delle possibilità. Iniziative come *Mediterranean melodies* possono dare una mano perché, banalmente, non inquadrano solo anziani che lavorano negli orti, ma fanno comprendere quanto la Dieta mediterranea sia uno strumento che i giovani hanno per assicurarsi un futuro vivibile». In una nostra ricerca di qualche anno fa, abbiamo analizzato l'universo culturale degli utenti "pizza addicted" sui social network più diffusi (Facebook, Twitter, Instagram), rilevando che hashtag come #food e #foodporn sono una costante tra gli argomenti di punta nelle conversazioni online. Il cibo sarà sempre un argomento che tira. Tutto sta nella nostra capacità di reinventare lo storytelling, collocandolo sui giunti binari.

Dietro al brand

Accanto alle abitudini alimentari si accompagnano una serie di aspetti come ritmi e stili di vita, comportamenti virtuosi da parte di produttori locali che si impegnano a tutelare la biodiversità e il territorio dai cambiamenti climatici. Saperi appresi dal contatto con la terra, una gestualità e una manualità trasmessa di generazione in generazione. «Uno dei principali segreti dei centenari è la spiritualità, la valorizzazione del sapere, che non significa semplicemente seguire i precetti religiosi, ma significa coltivare la propria cultura, il gusto del bello, del paesaggio, tutti elementi che contribuiscono a migliorare la qualità della nostra vita – ha continuato Pignataro – **La Dieta mediterranea è patrimonio dell'umanità non solo per i dettami descritti dal punto di vista fisico, ma soprattutto perché si basa su un equilibrio, come si intende nel senso più prodotto di questa parola.**

Equilibrio significa misura. Non a caso, questa dieta è l'unica che non vieta nulla a differenza di altre che promettono miracoli e sono sostenute soprattutto dalle grandi case farmaceutiche».

La serie evidenzierà proprio l'impatto profondo di questa dieta sulla salute delle comunità locali, che è ormai diventata un vero e proprio brand rispetto ai lontani anni '60, quando Ancel e Margaret Keys coniarono l'espressione "Dieta Mediterranea" nel loro libro *How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way* (1960). Ma i pilastri restano sempre gli stessi: **stagionalità, socialità e autoctonia.**



Un regime alimentare che, come sottolinea Luigi D'Eramo (Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura), non tramonterà mai. **«I nostri prodotti sono tra i più ricercati sui mercati europei e internazionali – ha spiegato – non solo perché siamo i più bravi a coltivare, trasformare o trasformare questi prodotti in piatti altrettanto unici, ma anche perché siamo i più bravi a certificare e a tracciare.** Siamo il primo paese che si è battuto per una corretta etichettatura del miele». Ogni politica deve essere finalizzata a sostenere e a promuovere queste realtà e a difenderle da azioni europee che tendono alla omogeneizzazione e alla standardizzazione sia nelle produzioni sia nei consumi. Per dirla insieme a Tagliatela «bisogna anche “alfabetizzare” il consumatore o, meglio, istruirlo a leggere bene etichette». L'Italia, in fondo, è l'unico Paese al mondo con una storia, una cultura e una tradizione culinarie così forti. «L'Italia sta cambiando il proprio DNA – ha proseguito Pignataro – **Non esistono più i ruoli predefiniti nelle famiglie e si sta dispendendo tutto un patrimonio a favore di una semplificazione del cibo, alla pari del linguaggio, trainata dagli algoritmi anglosassoni.** Aspetti come la ritualità e la

manualità delle nonne rischiano di perdersi. Le mamme di oggi hanno ancora le vecchie ricette? Le nonne impastano ancora con i nipoti? Siamo in una fase di snodo in cui la tradizione è in bilico, un tesoro che può perdersi. Come tutelarla?»

Il valore aggiunto dei giovani

Il riconoscimento da parte dell'UNESCO e l'introduzione del Foodsystem 5.0 costituiscono degli sforzi significativi in questa direzione, ma non basta. «Il nostro territorio ultimamente è la causa dello spopolamento. Non c'è lavoro, non ci sono aziende. Questo può essere un indotto dove la politica deve sostenere le iniziative e le aziende perché il Cilento è un territorio ricco di storia, bellezze architettoniche, paesaggi naturalistici – ha raccontato l'onorevole Attilio Pierro – Cerchiamo allora di mettere in rete anche le aree interne, spronare i giovani ad andare avanti a livello aziendale nella coltivazione e i cittadini a comprare i prodotti del Cilento, come il miele, al posto di quello che viene dalla Cina. Terra Orti è vicina al territorio e può dare una mano anche ai giovani che vogliono entrare in questa filiera». **Se pensiamo al Foodsystem 5.0, la transizione digitale deve tradursi anche in innovazione sociale favorendo, ad esempio, l'occupazione giovanile e muoversi per abbattere il fenomeno dei Neet** (ne abbiamo parlato in un nostro [articolo](#) dedicato al sesto volume di “Geografie meridiane”, il ciclo di inchieste di [Vita](#) dedicato alla Campania). Ad esempio, Pierro è stato relatore alla Camera sulla legge sull'imprenditoria giovanile, approvata e pubblicata in gazzetta, che intende destinare circa 159 milioni di euro fino al 2029 ai giovani tra i 18 e i 41 anni.

La grande minaccia che ci attende (e che in un certo senso è già in corso) è la perdita di memoria, la nostalgia di un passato decadente che non stiamo facendo abbastanza per salvare. Secondo Pignataro una soluzione potrebbe essere **commercializzare le tradizioni**, prendendo come bersaglio gli istituti alberghieri e le scuole di formazione gastronomica. Uno dei motivi di vanto del Mezzogiorno è, ad esempio, [In Cibus](#), che vede [Enzo Vizzari](#) come coordinatore scientifico e [Mariagiovanna Sansone](#) come direttrice. Dal 2021 ogni anno la scuola lancia [“Io ci credo”](#), la call di accelerazione rivolta a startup capaci di innovare il settore agroalimentare.



Fonte: In Cibus

«**A differenza di altri popoli, la nostra cucina riflette la nostra storia, che risale al Rinascimento** – ha dichiarato Pignataro – **Questa diversità si scontra nel mondo globale che si aspetta messaggi facili e dove l’immagine della cucina italiana è dettata soprattutto dal Sud e dall’Emilia-Romagna. Però dietro questo c’è tanto, perché non c’è regione, provincia, comune o, addirittura, rione o famiglia che non abbia le proprie ricette.** Un patrimonio enorme a cui i ragazzi che si avvicinano nelle cucine possono e devono attingere, altrimenti facciamo la fine degli arabi che tenevano il petrolio sotto terra e lo usavano per accendere le candele. Questo è il messaggio da trasmettere soprattutto ai giovani, perché se una ricetta è uguale indistintamente da dove ci si trovi, non c’è motivo di muoversi per andare a mangiare un cibo nel luogo di origine. La sovranità alimentare significa questo, avere bene i piedi piantati dove siamo nati».

Il riconoscimento della Dieta mediterranea da parte dell’UNESCO, insieme all’avvento del Foodsystem 5.0, è un passo importante per tenere accesi i riflettori su un elemento significativo del nostro patrimonio enogastronomico, culturale, storico, archeologico e naturalistico. Progetti come *Mediterranean melodies* si muovono in questa direzione, ma c’è da fare ancora molto. **La digitalizzazione, il riconoscimento di una sovranità**

alimentare e il coinvolgimento dei giovani come parte attiva dovranno essere i perni delle iniziative dei prossimi anni.

Articolo a cura di Alessandra Romano



Fonte: <https://www.ruralhack.org/presentato-al-dmed-mediterranean-stories/>