

Quattro linee guida per Centro studi e cultura Dieta mediterranea

02 luglio 2011

Tipicità, ricerca, formazione e promozione sono le quattro grandi linee guida che il Comitato di indirizzo del Centro internazionale per gli studi e la cultura della Dieta Mediterranea, ha messo a punto per concretizzare un progetto di notevole spessore sul piano qualitativo e della valorizzazione di un "bene", l'alimentazione mediterranea, inserita nel patrimonio tutelato dall'Umanità. Con il tema "Gli Archivi della Memoria" si lavorerà alla ricerca bibliografica sul territorio con l'obiettivo di conoscere il benessere alimentare e la lista dei piatti tipici. La seconda direttrice è incentrata sui "Modi di Fare" e punta sulla formazione, coinvolgendo le scuole, i ragazzi, affinché raccolgano in famiglia e dai parenti ricette e consuetudini gastronomiche del passato. Sarà attivato un rapporto privilegiato con i ristoratori e i lucani all'estero. La terza linea guida riguarda la "Organizzazione di importanti eventi", utilizzando le peculiarità dei rioni Sassi, per iniziative culturali e gastronomiche. Il quarto tema riguarda la "Valorizzazione delle tipicità", con un adeguato sostegno alla commercializzazione dei prodotti enogastronomici. Il Comitato di indirizzo, che ha lavorato con serietà ed entusiasmo, è composto da Sandro Pettinato, vicesegretario generale di Unioncamere, Tullio Gregory, filosofo e membro del consiglio superiore per i Beni culturali e paesaggistici, Giovanni Puglisi, rettore della Libera università di Lingue e comunicazione (Iulm) di Milano nonché presidente della commissione nazionale italiana per l'Unesco, Alberto Sorbini, direttore dell'Istituto per la storia contemporanea dell'Umbria e docente di storia e antropologia di storia dell'alimentazione, presso l'Università dei Sapori di Perugia, Aurelia Alberici, presidente del corso di laurea in Scienze dell'educazione degli adulti e Formazione continua dell'Università di Roma 3, Luca Maroni, editore, giornalista ed esperto di vino e della degustazione, Umberto Montano, imprenditore della degustazione e coordinatore del Comitato, Luciana Di Mauro, giornalista, Raffaello De Ruggieri, avvocato e storico, Baldissera Di Mauro dirigente attività culturali della Regione Umbria, Paolo Galluzzi, accademico dei Lincei e docente di storia della scienza e della tecnica presso l'Università di Firenze, Massimo Giubilesi, consigliere nazionale dell'Ordine dei tecnologi alimentari, Il progetto di "Centro Internazionale per gli Studi e la cultura della Dieta mediterranea", che coinvolge in partenariato oltre alla Camera di Commercio, anche Provincia e Comune di Matera, e con il sostegno della Regione Basilicata, segue al riconoscimento che l'Unesco ha effettuato il 16 ottobre scorso a Nairobi (Kenya). "Il lavoro –ha detto il presidente della Camera di commercio, Angelo Tortorelli- sarà ultimato entro tre mesi. E' un progetto di altissimo livello, che ha portato a un livello di analisi notevole su tutte quelle che sono risorse e potenzialità del nostro patrimonio eno gastronomico.

Con questa iniziativa intendiamo diventare punto di riferimento mondiale di una delle eccellenze e delle risorse più interessanti e appetibili del bacino mediterraneo Il progetto del Centro internazionale di studi e cultura leggerà Matera, città patrimonio dell'umanità, a un "bene" come la Dieta mediterranea entrato a far parte della lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale Unesco per " il valore storico che ha assunto, quale modello alimentare negli stili di vita e per i benefici sulla salute".

Matera 22 gennaio 2011

L'addetto stampa

Francesco Martina