

## **Dieta Mediterranea e made in Italy. Comunicarla bene per comunicare meglio**

La Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO rappresenta uno "stile di vita" che attiene all'insieme di rappresentazioni, tradizioni e conoscenze con cui i popoli del Mediterraneo hanno creato, attraverso il cibo, una perfetta sintesi tra ambiente fisico, sociale, culturale e religioso. La Dieta si caratterizza quindi come parte dell'identità storica e culturale delle genti del Mare Nostrum - e in particolare di Italia, Spagna, Marocco, Grecia, Portogallo, Croazia e Cipro, Paesi che condividono il riconoscimento UNESCO - non solo come modo di nutrirsi, ma come espressione di un intero sistema culturale, improntato a tradizioni millenarie legate alla salubrità, alla qualità degli alimenti e alla loro istintività territoriale, che si tramandano di generazione in generazione dai campi alla tavola.

L'iscrizione della Dieta Mediterranea nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO - primo elemento culturale riconosciuto dall'UNESCO collegato indissolubilmente al cibo - ha in particolare permesso di palesare e riconoscere a livello internazionale lo stretto nesso esistente tra le tradizioni agricole e alimentari e il patrimonio culturale identitario dei popoli. Con essa si è evidenziato come il concetto di "cultura" non possa più limitarsi alla sola dimensione "colta" ma debba necessariamente arricchirsi di ulteriori contenuti, anche riferiti all'universo semantico dell'agricoltura e dell'alimentare.

Uno stile di vita unico, quindi, caratterizzato da una ricchezza di significati che rappresentano un universo, intangibile e tangibile allo stesso tempo, da salvaguardare e, soprattutto, valorizzare. Tuttavia, nonostante siamo giunti al settimo anniversario del prestigioso riconoscimento internazionale, la Dieta fatica ancora ad essere adeguatamente comunicata nel nostro Paese e all'estero: non vi è, infatti, una strategia unitaria o un sistema di promozione coerente a livello nazionale, ma appena timide iniziative che non consentono una diffusa valorizzazione dei contenuti culturali, né delle produzioni alimentari ad essa collegate.

Un tentativo, anche valido negli esiti, di valorizzare e condividere i contenuti e i valori del riconoscimento UNESCO è quello del sito web [dietamedunesco.it](http://dietamedunesco.it), creato durante EXPO Milano 2015 e tutt'oggi gestito dall'Università di Roma Unitelma Sapienza per il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Tale sito ha come specifiche finalità quelle di spiegare, informare e promuovere l'universo della Dieta mediterranea e gli sforzi compiuti nel salvaguardarla e valorizzarla a livello nazionale e internazionale dagli enti territoriali, dalla ricerca e dalle comunità locali, attori imprescindibili riuniti nella Rete nazionale delle comunità della Dieta mediterranea.

La natura episodica di tali iniziative non rende, tuttavia, possibile la creazione di una forte narrazione che leghi la Dieta ai prodotti alimentari, ambasciatori materiali dell'universo intangibile di valori e cultura che ne permettono la vitalità e la riproduzione, e in particolare di quelle componenti che da sempre ne costituiscono l'essenza: la triade mediterranea di grano, vino e olio d'oliva.



Nella nostra contemporaneità, fatta di accumulo di messaggi e di informazioni, spesso distorti proprio rispetto alle tematiche alimentari - basti ricordare i frequenti casi di *italian sounding* che rappresentano una rilevante perdita per il nostro Paese non solo in termini culturali ma anche economici -, diventa decisivo comunicare in maniera corretta il basilare apporto che tali prodotti assumono per i valori socio-culturali della Dieta mediterranea. Si tratta infatti di veicoli essenziali, veri e propri ambasciatori per spiegare a livello internazionale le ragioni culturali di un consumo più sostenibile e vicino ai territori.

Diventano fondamentali, in questo quadro, anche le iniziative delle comunità locali quali, ad esempio, l'adozione e la promozione di metodiche di produzione improntate alla sostenibilità, l'educazione a stili di vita salubri o la riscoperta delle tradizioni culturali indissolubilmente legate alle produzioni territoriali: sono queste componenti che trovano nella dieta mediterranea un motivo identitario. Il Forum della Dieta mediterranea e le iniziative intraprese in questi anni da parte dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio rappresentano da questo punto di vista una preziosa esperienza, da promuovere e rafforzare, per far sì che la Dieta mediterranea possa essere percepita come la bandiera del *made in Italy* di qualità nel mondo.

A sette anni dal riconoscimento UNESCO, comunicare meglio la Dieta mediterranea, nella sua dimensione sia tangibile sia intangibile, diventa quindi la nuova sfida per il mercato alimentare italiano per l'immediato futuro, sia in ambito nazionale sia all'estero, così da conferire valore aggiunto alle produzioni agroalimentari caratterizzanti la nostra penisola e far partecipi tutti, italiani e non, della cultura di un corretto consumo alimentare improntato alla convivialità, all'apertura, alla condivisione in una vera ottica globale, dai territori al mondo.

*Prof. Avv. Pier Luigi Petrillo*

*Consigliere per l'Unesco del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*