

**RAVELLO FESTIVAL** Marino Niola ed Elisabetta Moro aprono il ciclo di conferenze curato da Città della Scienza

# Il Mediterraneo nel piatto



● Elisabetta Moro

(foto Rossella Galletti)

DI **ARMIDA PARISI**

**C**ittà della scienza incontra il Ravello Festival con "Sud", minirassegna di conferenze sul Mediterraneo. Il Mare nostrum sarà osservato secondo diverse prospettive. All'Hotel Rufolo, ore 18, oggi si parla di "Dieta mediterranea Il mito, la storia, la scienza. Si prosegue giovedì prossimo con "Da algebra a zero. Racconti matematici mediterranei" per chiudere venerdì 8 agosto con "Dove è finito l'inverno? Cosa ci dice la scienza sui cambiamenti climatici".

L'incontro di stasera vede tre docenti universitari a confronto: Paola Iovino, dell'Università di Salerno ed Elisabetta Moro con Marino Niola del Suor Orsola Benincasa. Il ruolo di moderatore spetta a Luigi Amodio, direttore di Città della Scienza.

«Nella dieta mediterranea il mito è di casa fin dalla sua origine». Lo sottolinea Elisabetta Moro, autrice del volume "La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita" (Il Mulino).

**Il mito parla di alimentazione?**

«Certamente. A donare agli uomini il grano, l'ulivo e la vite sarebbero state tre divinità di prima grandezza come Demetra,

Athena e Dioniso. E con l'avvento del Cristianesimo pane, vino e olio sono stati messi al centro della nuova religione e dei suoi riti. Cristo trasforma il suo corpo in pane e vino. Ma il mito e la storia hanno continuato ad essere una leva decisiva della vicenda della dieta mediterranea anche in tempi più recenti. Come racconto nel mio libro, nel riconoscimento Unesco della dieta mediterranea quale patrimonio culturale immateriale dell'umanità, avvenuto nel 2010, il mito, le leggende, l'orgoglio identitario, le pratiche, l'archeologia e le tradizioni, insomma tutto quello che i popoli mediterranei pensano attorno al cibo, hanno giocato un ruolo fondamentale. E persino lo scopritore della Dieta Mediterranea, il fisiologo americano Ancel Keys, nei suoi libri racconta il fascino che esercitava su di lui l'idea di raccontare al mondo il modo di mangiare delle popolazioni che abitavano la costa percorsa da Ulis-

se».

**Cominciamo dal grano, che non manca mai sulla mensa dei popoli del Mediterraneo. In quali forme viene consumato?**

«Il grano è la materia prima dell'umanità mediterranea. Non va dimenticato che quando Ulisse racconta l'incontro con il ciclope Polifemo dice "Non mi parve un mangiatore di pane, ma un picco selvoso disperso fra i monti". Come dire che chi non nutre di grano non è umano. Ed è proprio grazie alla centralità dei cereali che oggi la dieta mediterranea è identificata con due cibi simbolo come pasta e pizza, due capolavori del genio gastronomico popolare, due tipicità partite dalla Campania, che hanno conquistato il mondo».

**I greci attribuivano ad Atena, dea della sapienza, il dono dell'olivo. È ancora un alimento-base?**

«Lo è sempre di più. Perché ha smesso di essere considerato un grasso da poveri. Grazie a tantissimi studi scientifici che ne attestano le proprietà benefiche per la salute. Ma anche perché le cucine del Sud, più sane e leggere, stanno conquistando i palati delle persone che possono permettersi cibi di qualità. Anche l'alta cucina usa sempre più spesso l'olio extra vergine di oliva, mentre fino a una ventina di anni fa gli chef blasonati lo snobavano».

**Infine il vino, che in molti paesi mediterranei è stato bandito perché proibito dal Corano. Che valore assume oggi per i popoli del Mare nostrum?**

«In molti paesi dell'altra sponda del Mediterraneo si produce ottimo vino, grazie alla presenza

di ebrei e cristiani. Ma sicuramente non ha il valore simbolico e sociale che ha da noi. Come antropologa naturalmente rispetto i tabù alimentari delle altre culture, ma credo si tratti comunque di una chiusura culturale, come ce ne sono state in tempi passati anche da noi, quando per esempio era ritenuto sconveniente che le donne lo consumassero. Mi auguro che con il tempo il motto di san Paolo "Nessuno vi separi in base a quel che mangiate e bevete" venga accolto da tutti».

**Da direttrice dei Granai della memoria, coordina un archivio multimediale di testimonianze sul cibo. Quale è il senso di questa ricerca?**

«All'Università Suor Orsola Benincasa abbiamo fondato un Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea che si chiama MedEatResearch ed è diretto da Ma-

rino Niola. Con un gruppo di giovani ricercatori produciamo video con le storie campane legate al cibo. Abbiamo intervistato Delia Morinelli la donna che ha insegnato a Ancel e Margaret Keys la cucina cilentana e Jeremiah Stamler, il luminare della cardiologia americana, nonché erede culturale dei Keys che ancora oggi, a 95 anni, vive una parte dell'anno a Pioppi. E Giovanni Assante che dopo aver vissuto per anni tra le tribù Bororo del Brasile è oggi con la Pasta Gerardo di Nola uno dei leggendari produttori di Gragnano. Stiamo raccogliendo storie di vita bellissime, di persone sia famose che comuni, perché una grande tradizione come quella campana è un'opera

collettiva. Questi video, sottotitolati in inglese, li pubblichiamo sul sito [www.granaidellamemoria.it](http://www.granaidellamemoria.it), nella sezione Granai del Mediterraneo, che stiamo realizzando con Slow Food e l'Università di Scienze Gastronomiche. Si può anche scaricare l'applicazione. Siamo convinti che le nuove tecnologie consentano di allargare i confini della conoscenza. E che i saperi gastronomici e le culture alimentari debbano essere open source».

**C'è un proverbio che, a suo avviso, sintetizza il rapporto col cibo dei popoli del Mediterraneo?**

«C'è una frase di Plutarco che mi sembra illuminante "Non sediamo a tavola per mangiare, ma per mangiare assieme". Credo che il Mediterraneo sia questo, una grande capacità di assaporare la vita assieme agli altri».