

Reçu CLT / CIH / ITH

ITA / 01

Le

30 MARS 2012

N°

0279



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGAMI NEL 1953

DELEGAZIONE DI NAPOLI - VIA DELLA LIBERTÀ - PORTICI - TEL. 081 7766355

La "nostra" dieta mediterranea è un modello nutrizionale ispirato ai modelli alimentari tradizionali dei paesi europei di tutto il bacino mediterraneo, in particolare Italia (soprattutto regioni peninsulari ed insulari), Francia meridionale (specialmente Provenza e Linguadoca), Grecia e Spagna; tale dieta ha avuto grande diffusione, specie dopo gli anni novanta, in alcuni paesi americani fra cui l'Argentina, l'Uruguay e alcune zone degli Stati Uniti d'America.

Questo "stile alimentare", universalmente riconosciuto come eccezionalmente salubre, purtroppo è stato abbandonato nel periodo del boom economico degli anni sessanta e settanta perché ritenuto troppo povero e poco attraente rispetto ad altre modalità alimentari provenienti in particolare dalla ricca America. Solo negli ultimi anni, grazie alla presa di coscienza di società e istituzioni verso una nuova sensibilità e consapevolezza nei confronti della cultura del territorio e delle tradizioni, è avvenuta una rivalutazione del modello alimentare mediterraneo sollecitando così l'interesse dei consumatori. L'Accademia Italiana della Cucina -- sezione napoletana -- ritiene di fondamentale importanza il sostegno all'ufficializzazione della nomina della Dieta Mediterranea a Patrimonio culturale.

In particolare per la Regione Campania, fiore all'occhiello del corretto stile alimentare grazie alla "geniale invenzione" della pizza, puntare sulle tradizioni culinarie, significa capitalizzare, non solo dal punto di vista salutistico, un enorme bagaglio economico, storico e culturale. Per la ristorazione infatti tutto ciò fungerà da acceleratore per la ripresa di una nuova immagine favorendo nuove opportunità economiche allargate all'ambiente, al paesaggio ed ad un nuovo rapporto con la cultura della campagna.

Accademia Italiana della Cucina

Prof. Leonardo Bianchi



Confederazione italiana agricoltori

Il PRESIDENTE

Spett.le  
Ministero delle Politiche Agricole  
e Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 - ROMA

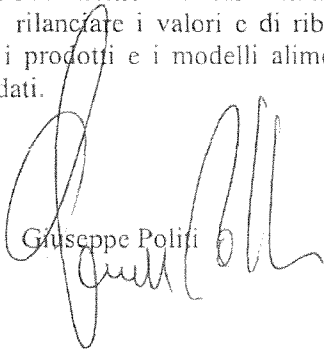
Roma, 31 luglio 2009

Prot.286/2009

La Confederazione Italiana Agricoltori è un'Organizzazione professionale autonoma e democratica degli agricoltori il cui compito è da sempre affermare la fondamentale importanza del ruolo dell'agricoltura nell'economia e nella società.

La Confederazione si distingue anche per la difesa degli interessi sociali del mondo rurale ed in quest'ottica la Dieta Mediterranea rappresenta un elemento fondamentale mediante il quale è possibile ribadire i concetti di tradizione e sostenibilità nel mondo agricolo, in particolare per le realtà del Mezzogiorno.

Per questo motivo la Confederazione ha partecipato attivamente al processo di nomina della Dieta Mediterranea nella Lista rappresentativa dell'Unesco del Patrimonio culturale immateriale, informando la propria comunità, condividendo la necessità di rilanciare i valori e di ribadire il ruolo che la Confederazione svolge affinché le coltivazioni, i prodotti e i modelli alimentari e culturali che sottintendono la Dieta siano valorizzati e salvaguardati.



Giuseppe Politi

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Ufficio Legale

Roma, 5 Agosto 2009

AL MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI  
ROMA

**Oggetto:** Dieta mediterranea

La Coldiretti, attraverso le sue 19 Federazioni regionali, le 97 Federazioni provinciali ed interprovinciali, i 713 Uffici di zona e le circa 6.000 sezioni periferiche, cui aderiscono oltre un milione e mezzo di associati, oltre 500.000 imprese agricole, che rappresentano il 69% di quelle iscritte alle Camere di Commercio, ha sostenuto e diffuso i valori della Dieta Mediterranea, in quanto elemento culturale e sociale che appartiene ed è trasmesso alla e dalla comunità che l'organizzazione, quale forza sociale, rappresenta.

La partecipazione a tutte le fasi del processo di nomina della Dieta Mediterranea a Patrimonio culturale immateriale, nonché a veicolo per la promozione del vero made in Italy agroalimentare nel mondo, è avvenuto attraverso il coinvolgimento da parte di Coldiretti dei suoi associati e dei cittadini-consumatori, che si è concretizzato nella creazione di un dibattito costruttivo che ha consentito e consentirà sempre più di dare un senso di identità e di continuità alle comunità agricole che riconoscono la Dieta Mediterranea come parte del loro patrimonio culturale.

La diffusione dei valori della Dieta Mediterranea in quanto cultura e rappresentazione identitaria contribuisce allo sviluppo locale, valorizzando le risorse territoriali disponibili per tutelare l'ambiente, curare il paesaggio e migliorare la qualità della vita in campagna. La qualità della vita diventa, dal punto di vista alimentare, richiesta di salubrità, valorizzazione della differenziazione e della stagionalità, salvaguardia dell'ambiente. L'agricoltura è chiamata a rispondere a nuove domande sociali.

Coldiretti, l'organizzazione più rappresentativa del mondo agricolo, si impegna in una forte azione a favore di una "agricoltura rigenerata" sia sotto il profilo delle modalità di produzione (agricoltura sostenibile, biologica ecc.), sia contribuendo a creare le condizioni normative affinché essa possa rispondere a nuove "domande" dei cittadini, pensiamo, ad esempio, alla manutenzione del territorio, all'agriturismo, alle fattorie didattiche, alle fattorie sociali, ecc.

In particolare Coldiretti, anche attraverso Donne Impresa, l'articolazione organizzativa femminile, ha realizzato il progetto "Educazione allo Campagno Amico", sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica.

Si tratta di un progetto che vuole avvicinare il mondo della scuola a quello dell'agricoltura con l'obiettivo di informare e sensibilizzare i cittadini più giovani sui valori del benessere, della sana alimentazione, della tutela ambientale, della scoperta del territorio come luogo di appartenenza e di identità.

Tra i temi nazionali individuati si segnalano oltre al tempo dell'alimentazione e allo spazio dell'alimentazione, il territorio, di cui è parte fondamentale la conoscenza e la valorizzazione della Dieta Mediterranea, come patrimonio culturale immateriale vivo, ancor più che come linea guida nutrizionale. Ad essa si accompagna tutta una serie di significati e valori intrinseci, come la socialità, la solidarietà, il dialogo interculturale, la sostenibilità, la creatività, i benefici per la salute, con le sue molteplici e multiformi espressioni: dal paesaggio alle coltivazioni, dai mercati alle celebrazioni e alle feste.

La Dieta Mediterranea è anche fondamentale elemento di qualificazione di un altro progetto di Coldiretti, per la diffusione delle Fattorie Didattiche: imprese agricole che si attrezzano, prima di tutto culturalmente, per offrire alle scuole, ai centri giovanili, o altri organismi interessati, un vero e proprio servizio educativo. In fattoria ci si educa alla comprensione dei fatti naturali, dei processi produttivi, delle culture del cibo, del rapporto con gli animali e con il "vivente", della vita di campagna.

Si tratta quindi di tradurre in pratica il complesso di valori rappresentato dalla Dieta Mediterranea, i saperi che si apprendono e si tramandano di generazione in generazione e che costituiscono un corpus di conoscenze condivise e di scambi sociali e commerciali.

Attraverso queste e altre iniziative Coldiretti è altresì impegnata a diffondere le espressioni tecniche, cioè quei procedimenti e competenze che nel Mediterraneo vanno dal paesaggio alla tavola e che riguardano il modo di coltivare, raccogliere, immagazzinare, trasformare, elaborare e cucinare i prodotti del territorio.

Il Presidente  
Sergio Marini





# Slow Food<sup>®</sup> Italia

Spettabile

**Ministero delle Politiche  
Agricole, Alimentari e Forestali**

Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale  
Direzione generale sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore

Via XX Settembre 20  
00187 Roma

Bra, 4 agosto 2009

Oggetto: riconoscimento della Dieta Mediterranea quale patrimonio immateriale culturale.

Egregi Signori,

La cosiddetta Dieta Mediterranea, intesa come complesso di tradizioni alimentari, conoscenze e tecniche artigianali e raffigurazioni simboliche, rappresenta una componente importante tra le tematiche che questa associazione affronta fin dalla sua costituzione.

In particolare si è riscontrato che la Dieta Mediterranea è un elemento che contribuisce in modo determinante alla trasmissione di valori identitari, tali da consentire e perpetuare l'aggregazione di molte "Comunità del cibo", intese come insieme soggetti che operano nel settore agro-alimentare, dalla produzione delle materie prime alla promozione dei prodotti finiti, e che si caratterizzano per la qualità e la sostenibilità delle loro produzioni.

La Dieta mediterranea, incorporando saperi, sapori, elaborazioni, prodotti e modelli alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio, contribuisce inoltre alla difesa della biodiversità ed al diritto dei popoli alla sovranità alimentare.

Per questi motivi Slow Food, avendo partecipato attivamente al processo di diffusione dei valori della Dieta Mediterranea, ritiene che siano importanti e fondamentali tutte le attività rivolte alla valorizzazione e alla salvaguardia di tale elemento e pertanto esprime il proprio consenso affinché la Dieta Mediterranea possa essere nominata nella lista rappresentativa dell'Unesco in qualità patrimonio immateriale culturale.

Roberto Burdese  
Presidente Slow Food Italia

Sede Internazionale

Via della Mendicantà Istruita 14 - 12042 Bra (CN) - Telefono 0172.419.611 - Telefax 0172.421.293  
www.slowfood.it - Email: <info@slowfood.it>



Roma, 4 agosto 2009

Prot. 177

Oggetto: Sottoscrizione Progetto UNESCO  
- DIETA MEDITERRANEA

Spett.le  
Ministero delle politiche  
Agricole, Alimentari e  
Forestali

Via XX Settembre, 20

**00187 ROMA**

Terranostra è l'Associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio promossa dalla Confederazione Nazionale Coldiretti. La struttura organizzativa di Terranostra consiste pertanto in una Associazione nazionale, 18 Associazioni regionali, 96 Associazioni provinciali.

Costituita nel 1973, l'Associazione Nazionale Terranostra promuove, sostiene e diffonde - in un quadro di nuovi ed equilibrati rapporti tra ambiente, agricoltura, turismo e cultura - l'esercizio dell'agriturismo e la valorizzazione del mondo rurale, attraverso iniziative ed attività ispirate alla difesa della natura, del territorio agrario e del patrimonio paesistico e forestale, al fine di creare migliori rapporti tra uomo ed ambiente, agricoltura e turismo, imprenditori agricoli e consumatori, mondo rurale e mondo urbano.

In particolare l'Associazione promuove e diffonde in agricoltura metodi, tecnologie e sistemi produttivi ecocompatibili che, nel valorizzare le nuove professionalità degli imprenditori agricoli, assicurino nel contempo un basso impatto ambientale; sostiene lo sviluppo e la vitalità del mondo rurale e gli incontri ed interscambi culturali tra mondo rurale e mondo urbano, anche mediante l'organizzazione di manifestazioni culturali, iniziative e sistemi di vendita dei prodotti agroalimentari tipici e di fattoria, nonché la partecipazione a manifestazioni ed iniziative esterne a carattere divulgativo-culturale.

associazione nazionale per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio

Via XXIV Maggio, 43 - 00187 Roma - tel. 06.48993208/09 - fax 06.48993218 - [www.terranostra.it](http://www.terranostra.it) - [terranostra@coldiretti.it](mailto:terranostra@coldiretti.it)



TERRANOSTRA promuove la domanda di agriturismo, come approccio globale al territorio, diffondendo la conoscenza delle peculiari caratteristiche della ospitalità agrituristica e dei prodotti agroalimentari, anche attraverso iniziative di informazione ed organizzazione dell'offerta in grado di favorire, tra l'altro, l'uso equilibrato ed il rispetto del territorio e la diffusione della Dieta Mediterranea.

TERRANOSTRA realizza la promozione e diffusione della Dieta Mediterranea quale complesso di tradizioni alimentari, conoscenze e tecniche artigianali, rappresentazioni e paesaggi, che i popoli del Mediterraneo riconoscono come parte integrante del loro patrimonio culturale. A tale riguardo l'Associazione ha contribuito a tale promozione attraverso numerose iniziative, con la partecipazione a manifestazioni quali il BIT di Milano, Fiera Cavalli di Verona, Ippos di Bari, BETA di Cecina, KOINE' di Vicenza ecc. il sito Internet - [www.terranostra.it](http://www.terranostra.it) -, convegni di studio e ricerche.

Tra le pubblicazioni si ricordano:

“Memoria e sapori dell'agricoltura. Guida alla conoscenza dei musei della civiltà contadina e dei principali prodotti tipici”, edita dal REDA nel 1989;

“Vacanze & Natura”, guida dell'offerta agrituristica degli associati a Terranostra edita da “L'Espresso”, edita annualmente dal 1992 fino al 2005; dal 2006 ad oggi le guide pubblicate sono tre: “Agriturismo”, “Country food – La campagna in tavola” e “Fattorie e Cantine” edita da De Agostini, presenti in libreria e edicola;

- “Nutrirsi con piacere: come riconoscere i prodotti agroalimentari tipici delle fattorie italiane” pubblicazione del 1993 con allegata una pubblicazione contenente informazioni sulle aziende produttrici e sui luoghi di commercializzazione;

- “L'agriturismo: fattore di sviluppo dell'agricoltura e del mondo rurale”, ricerca campionaria condotta su 300 aziende agrituristiche nel 1993, pubblicata da Terranostra;

- “Dal rurale al rurale: le direttrici di uno sviluppo compatibile” Roma Dicembre 2006  
TEARRANOSTRA ha inoltre organizzato e coordinato numerosi corsi di formazione professionale per operatori di agriturismo organizzati dalle Associazioni periferiche di Terranostra e dagli Enti di formazione professionale con particolare riferimento, tra l'altro, alle competenze produttive e di trasformazione di prodotti agricoli, finalizzate allo sviluppo di una “cultura della qualità” fondata sulla tutela dell'offerta di prodotti tipici; alle competenze ecologiche e culturali finalizzate alla salvaguardia e al recupero delle risorse ambientali, e storico-artistiche che caratterizzano il territorio.

Per informazioni e richieste di partecipazione al territorio agricolo

Via XXIV Maggio, 43 - 00187 Roma - tel. 06.48993208/09 - fax 06.48993219 - [www.terranostra.it](http://www.terranostra.it) - [terranostra@coldiretti.it](mailto:terranostra@coldiretti.it)



## SOTTOSCRIZIONE DI ADESIONE

La partecipazione a tutte le fasi del processo di nomina della Dieta Mediterranea a Patrimonio culturale immateriale è avvenuto attraverso il coinvolgimento da parte di Coldiretti e quindi anche di Terranostra della sua base di associati e dei visitatori e ospiti nelle aziende associate, un coinvolgimento che si è concretizzato nella creazione di un dibattito costruttivo che ha consentito e consentirà sempre più di dare un senso di identità e di continuità alle comunità agricole che riconoscono la Dieta Mediterranea come parte del loro patrimonio culturale.

La Dieta Mediterranea, parte integrante dell'identità storica e culturale e volano di sviluppo economico e sociale dell'intera area del Mediterraneo, mescola sapientemente i valori della tradizione e quelli dell'innovazione. Quindi da tempo ormai, Terranostra attraverso la sua rete di aziende sul territorio, sostiene e salvaguarda le diverse produzioni agricole - alimentari, con particolare riferimento alla Dieta Mediterranea, anche in un'ottica di sviluppo sostenibile dell'area di riferimento. Nello specifico le aziende agrituristiche aderenti a Terranostra promuovono i cibi, le ricette e la loro immagine, ma promuovono altresì la conoscenza di un territorio e creano un volano del turismo enogastronomico, ma quello che viene sempre più richiesto dai consumatori ospiti delle aziende agrituristiche è conoscere e riscoprire storicamente il ricco tesoro alimentare e culinaria che dalla Magna Grecia è giunto ai nostri giorni.

Diverse aziende organizzano per soddisfare il bisogno di benessere psico-fisico, corsi di cucina legati alla dieta mediterranea, fatta di materie prime semplici, gustose alla portata di tutti, capaci di nutrire il corpo e la mente. Un percorso alla riscoperta del valore dei piccoli gesti quotidiani legati alla cucina, alla scelta dei cibi, alla loro degustazione. Un piacevole incontro dei cinque sensi con il cibo che dà vita a uno stile di "viver bene" che nasce a tavola.

Ecco perché Terranostra manifesta la sua volontà di adesione, le nostre aziende sono impegnate da sempre nella difesa della Dieta Mediterranea, quale valore aggiunto per i prodotti agricoli, per la valorizzazione e lo sviluppo dei territori, per la conservazione del paesaggio e della cultura che permea tutti i Paesi del Mediterraneo, favorendo i processi interculturali e la pacifica convivenza e per il lavoro sapiente dei nostri imprenditori.

Cordiali saluti.

Il Presidente



# Diète Méditerranéenne au Patrimoine Immatériel Italie

## Annexe 4 Adhésion/Consentement (Cilento)



## PROVINCIA DI SALERNO

### Verbale di deliberazione della Giunta Provinciale

Seduta n. ...22.....

Numero o.d.g. ...5.....

N° ...336... del registro

**OGGETTO:** Sostegno alla proposta di candidatura della Dieta Mediterranea a bene immateriale del patrimonio dell'UNESCO dall'UNESCO.  
Adempimenti

L'anno duemilanove, il giorno ~~VEINTISEI~~ del mese di ...AGOSTO..., alle ore ...11,00, nella sala delle adunanze di Palazzo Sant'Agostino, regolarmente convocata, si è riunita la Giunta Provinciale.

Sono presenti il Presidente della Provincia signor Cirielli Edmondo e gli Assessori signori:

- 1) FERRAZZANO Anna
- 2) ANDRIA Generoso
- 3) IANNONE Antonio
- 4) FEOLA Marcello
- 5) SQUILLANTE Antonio
- 6) BALDI Giovanni

Presenti
NO
SI
SI
SI
SI
NO

- 7) ROMANO Giovanni
- 8) MIANO Mario
- 9) BELLACOSA Adriano
- 10) SICA Ernesto
- 11) CARPENTIERI Nunzio
- 12) MEOLA Flavio

Presenti
SI
SI
SI
SI
SI
SI

Assume la presidenza l'Onorevole Edmondo CIRIELLI, Presidente della Provincia.

Partecipa il Segretario Generale della Provincia dottor Alfonso DE STEFANO, che cura la verbalizzazione della seduta.

Il Presidente, accertata la presenza del numero legale, dichiara valida e aperta la seduta.

L'Assessore

Mario Milano

In continuazione di seduta

#### LA GIUNTA PROVINCIALE

Vista la proposta di deliberazione di cui all'oggetto, trasmessa dal Centro di responsabilità ..... , rubricata al n. .... del registro generale delle proposte di deliberazioni;

Sentita la relazione dell'Assessore di riferimento;

Ritenuto che la proposta è stata formulata in attuazione degli obiettivi e degli indirizzi di governo;

Visti i pareri di regolarità tecnica e di regolarità contabile resi, ai sensi dell'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, dal Dirigente del Servizio interessato e dal Dirigente del Settore finanziario;

A voti unanimi,

DELIBERA

Di approvare l'infrascritta proposta di deliberazione e, per l'effetto, dichiararla parte integrante e sostanziale del presente dispositivo.

## **La GIUNTA PROVINCIALE**

**Vista la proposta di deliberazione di cui all'oggetto trasmessa dal settore Attività Produttive  
Rubricata al n..... del registro generale;**

**Sentita la relazione dell'Assessore di riferimento;**

**Visto il parere di regolarità tecnica reso, ai sensi dell'art.49 comma I del decreto legislativo 18  
agosto 2000 n.267 dal dirigente del Settore Attività Produttive;**

**A voti unanimi**

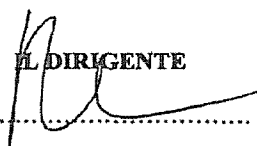
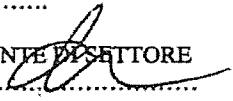
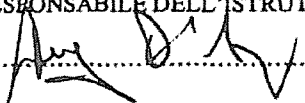
## **D E L I B E R A**

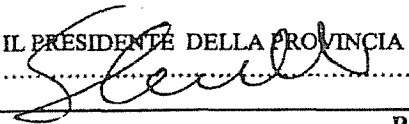
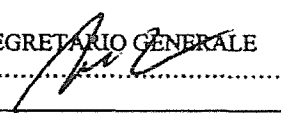

**1) Approvare e fare propria la proposta di candidatura della "dieta mediterranea" a bene  
immateriale del patrimonio dell'umanità dall'UNESCO;**

**2) Mandare al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle  
politiche di sviluppo economico e rurale - Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, la  
qualità e la tutela del consumatore: SACO XII.**

**3) Dare atto che la presente delibera non comporta impegni economici per l'Ente;**

Ai sensi dell'articolo 49 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, i sottoscritti esprimono il seguente parere di:

REGOLARITA' TECNICA	REGOLARITA' CONTABILE
La proposta di deliberazione che precede è stata formulata in attuazione degli indirizzi generali di governo, dei programmi e degli obiettivi da realizzare. Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica	Somma stanziata € ..... Impegni già assunti € ..... Disponibilità € ..... Impegni di cui alla presente € ..... Ulteriore disponibilità € .....
Salerno.....  IL DIRIGENTE	Assunto impegno di spesa al numero ..... di euro..... sul capitolo..... del bilancio 2009.
Salerno..... VISTO : IL DIRIGENTE SECTORE 	Salerno..... IL FUNZIONARIO ADDETTO .....
Salerno..... IL FUNZIONARIO RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA 	Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile. Salerno..... IL DIRETTORE DI RAGIONERIA .....

DEL CHE È VERBALE	
IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA 	IL SEGRETARIO GENERALE 
RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE	
La pubblicazione della presente deliberazione inizierà il 27 AGO. 2009..... e durerà quindici giorni consecutivi, fino al 11 SET. 2009.....	
Salerno 27 AGO. 2009.....	
L'ADDETTO ALL'AFFISSIONE 	VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE .....
Dichiaro di aver affisso all'Albo Pretorio l'atto retroscritto, mantenendolo per il periodo suindicato.	
Salerno.....	L'ADDETTO ALL'AFFISSIONE .....
Deliberazione dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'articolo 134, comma 4, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n.267.	
IL SEGRETARIO GENERALE .....	
Deliberazione divenuta esecutiva per la decorrenza del termine di cui al comma 3 dell'articolo 134 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n.267.	
Salerno.....	IL SEGRETARIO GENERALE .....



"Ancel Keys"

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

l'associazione **Dieta Mediterranea**, attraverso la instancabile passione di **Carmino Battipede**, opera nel Territorio dal 2003, soprattutto con l'istituzione del **Museo Vivente** della Dieta Mediterranea. Il Museo raccoglie un *archivio di documenti, fotografie e filmati*, riguardanti l'alimentazione e la sua storia. E' narrata la vicenda storica, scientifica e culturale del modello alimentare mediterraneo, profondamente legato ai saperi della Magna Grecia, al pensiero eleatico di Parmenide e di Zenone, al concetto di sacralità del cibo, ad uno stile di vita riferito per millenni ad archetipi di **armonia, bellezza, piacere**.

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall'utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo ideato diverse iniziative, come ad esempio l'organizzazione nel 2003 di un simposio storico dedicato alla Dieta Mediterranea e al suo codificatore Ancel Keys all'interno del Museo Archeologico di Paestum, con la partecipazione di alcuni dei protagonisti dello storico "Seven Countries Study", studio dal quale emersero agli occhi della comunità scientifica gli evidenti benefici del modello alimentare Mediterraneo.

Ugualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come il Festival della Dieta Mediterranea tenuto nel 2006 a Pioppi, e nel 2007 tra il Parco archeologico di Pontecagnano e Pioppi, nati per celebrare e promuovere il modello alimentare mediterraneo, e con esso il territorio che ne esprime eccellenze culturali, ambientali e produttive, **dichiarando la vocazione, in prospettiva, di comprendere l'intero mezzogiorno in una corale rivendicazione di appartenenza ad una millenaria tradizione che ha sacralizzato la "triade alimentare mediterranea" dell'ulivo, della vite e del frumento.**

Il Festival ha avuto come finalità:

- **Il recupero e la rivitalizzazione di tradizioni virtuose, profondamente legate alla cultura locale, e che esprimono eccellenti modelli di qualità della vita.**
- **Di aggiornare, alla luce della modernità, il significato, e le coordinate storiche, geografiche e scientifiche della Dieta Mediterranea e studiare adeguate strategie divulgative.**

- ***Analizzare i fenomeni mediatici moderni evidenziando le ricadute negative e studiando le opportunità divulgative ed insieme promozionali della Dieta Mediterranea e dei territori più vocati.***

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti.

Associazione Dieta Mediterranea  
Tania De Cesare Battipede





To the kind attention of  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Re: Mediterranean Diet candidature - Intangible Heritage List UNESCO.

Dear Director,

The association **Dieta Mediterranea**, through the untiring passion of **Carmine Battipede**, has operated in the region since 2003, especially with the foundation of "**Museo Vivente** of Dieta Mediterranea". This Museum has collected an archive of *documents*, photos and videos regarding the alimentation and his history. It shows you the historic course, scientific and cultural features of Mediterranean-type food model, strongly linked to the culture of Magna Grecia, to the eleatic idea of Parmenides and Zeno, to the concept of food sacrality, to a life style concerning the archetype of **harmony, beauty and pleasure**.

For several years our association has been working to promote the Mediterranean Diet as sustainable alimentary practice characterized by the use of the products of the territory and typical of our community. In fact, for us, the Mediterranean Diet is a shared heritage that it is handed down from one generation to the next one, unites different social classes, and makes families and friends come together sharing common moments.

For this reason we have supported and we continue to support the candidature of the social practice of the Mediterranean Diet in the UNESCO List of Intangible Heritage.

To this end we have, these last few years, organised a variety of initiatives, like for example the organization in the Archeologic Museum of Paestum, in 2003, of a historic symposium dedicated to Dieta Mediterranea and to his encoder Ancel Keys, with the participation of some of the hinge characters of famous "Seven Countries Study", a research aimed to show the scientific community the evident benefits of the Mediterranean-type food model.

At the same time other events supporting the above-mentioned candidacy gained a widespread success; for example the "Festival della Dieta Mediterranea" held in 2006 at Pioppi, and in 2007 between "Parco archeologico of Pontecagnano" and Pioppi, born to celebrate and promote Mediterranean-type food model, and region that express its cultural, environmental, productive excellences. These festivals assert the purpose to comprehend the entire Southern Italy in a choral claim to belong to a thousand-year tradition, which has sacralized "mediterranean food triad" of olive, vite and wheat.

Festivals have had the following purpose:

- **Recover and revitalization** of virtuous traditions, deeply linked to local culture, that express excellent lifestyles.
- **Upgrade**, in the light of modernity, the meaning and the historical, geographic and scientific coordinates of Mediterranean Diet, and **study study appropriate communication strategies**.

## **PREMESSO**

**Che** la “dieta mediterranea” rappresenta una risorsa di sviluppo sostenibile molto importante per tutti i Paesi del Mediterraneo, per l’incidenza economica e culturale che riveste il cibo nell’intera Regione e per la capacità di ispirare un senso di continuità ed identità per le popolazioni locali;

**Che** l’Italia, ed in particolare il Cilento, è il paese che il fisiologo americano Ancel Keys (1904-2004) autore del libro *“Eat well and stay well, the Mediterranean way”* prese come riferimento per codificare il regime alimentare divenuto poi noto come “dieta mediterranea”;

**Che** numerose sono state le iniziative che questa Provincia ha intrapreso, intuendo la grande opportunità di sviluppo dell’intera economia provinciale, per spingere ad un maggior consumo di frutta, verdura, olio d’oliva, ecc. cardini della “dieta mediterranea”;

**Che** la “dieta mediterranea” incorpora ed esprime valori diversi in termini culturali, storici, enogastronomici, nutrizionali e salutistici;

**Che** il 29 settembre 2008, nei termini stabiliti nel corso della 2° sessione dell’Assemblea generale degli Stati parte della Convenzione per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell’UNESCO è stato presentato, il progetto di candidatura della Dieta Mediterranea è stato depositato presso la sezione del Patrimonio Culturale Immateriale del Segretariato UNESCO;

## **VISTA**

La proposta di candidatura della “dieta mediterranea” a bene immateriale del patrimonio dell’umanità dall’UNESCO inoltrata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale - Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, la qualità e la tutela del consumatore: SACO XII, parte integrante e sostanziale della presente deliberazione.

## **RITENUTO**

**Che** la Provincia di Salerno debba sostenere, per i motivi citati in premessa, tali iniziative in quanto la comunità del Cilento si riconosce nello stile di vita proprio della “dieta mediterranea” e lo sostiene difendendone la tradizione stabilendo così un legame concreto tra bene proposto e coinvolgimento delle comunità rappresentative del bene stesso.



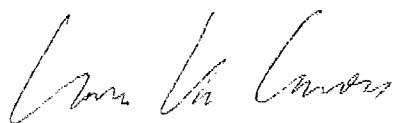
- **Analyze modern media phenomena highlighting the negative effects and studying the communicative and promotional opportunities of Mediterranean Diet and the suited countries.**

For our community, in fact, the social practice of the Mediterranean Diet, represents a fundamental element of aggregation and social cohesion; it belongs to our history, and moulds the development of our culture, representing a sustainable life style.

We are, for these reasons, convinced that the registration of the Diet in the prestigious UNESCO List would represent for our community a further guarantee of the safeguard of this tradition and, at the same time, it can strengthen the UNESCO List that therefore can be perceived by many people as the ideal place in which there is the acknowledgment of traditions that unite countries, cultures, religions, and histories of communities that are apparently different.

With the hope of a happy outcome, we send our regards on behalf of all our community

Associazione Dieta Mediterranea  
Tania De Cesare Battipede



*Alla cortese attenzione del*

**Ministero delle Politiche Agricole**

**Alimentari e Forestali**

Gruppo di Lavoro

UNESCO – Gabinetto del Ministro

Via XX Settembre 20

00187 ROMA

**fonderie culturali**

**OGGETTO:** candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO

associazione culturale

T / +39 347 7781485

T / +39 3487653626

F / +39 089 878684

info@fonderie culturali.org  
www.fonderie culturali.org

*Egregio Direttore,*

L’Associazione Fonderie Culturali che ho il privilegio di presiedere, opera nel Cilento da diversi anni per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall’utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest’ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell’Umanità UNESCO. Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio:

- **Dieta Mediterranea:** Progetto di comunicazione per la valorizzazione del patrimonio intangibile della provincia di Salerno. Questo il titolo ed il tema del progetto presentato nel quadro del Bando storico-artistico 2008 della Fondazione per il Sud.

Il progetto è stato presentato in partnership con il Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali (capofila), la società di management culturale Ad-Hoc Culture, Braincomputing s.r.l. professionista nello sviluppo di soluzioni ICT e la Società Geografica Italiana. Non solo arte, enogastronomia e tipicità agroalimentari, ma anche stili di vita, tradizioni popolari, radici etnomusicali e cultura dei luoghi saranno le tematiche oggetto di promozione e valorizzazione previste all’interno di un ampio piano di comunicazione e di networking tra gli attori locali che prevede investimenti per più di 500 mila euro e che culminerà con la realizzazione di un Festival sulla cultura della Dieta Mediterranea ed del territorio salernitano.

- **La Grande Bufala:** all’interno del più grande evento dedicato alla Mozzarella di Bufala Campana DOP ed alla Cucina Mediterranea, Intertrade l’Azienda Speciale della Camera di Commercio di Salerno, in partnership con Federexport e con la collaborazione scientifica di Fonderie Culturali, ha presentato le peculiarità della Dieta Mediterranea. L’incontro,

rivolto a tecnici ed esperti del settore, ha avviato un dialogo attorno al tema Dieta Mediterranea non solo come possibile "patrimonio culturale immateriale dell'umanità", ma soprattutto come un bene concreto, visibile, tangibile, apportatore di benessere fisico e motore di progresso socio-economico. Rappresentanti dell'ICOMOS, del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, della Camera di Commercio di Salerno e Pastrana (Spagna), hanno avanzato proposte operative e di sviluppo in merito all'informazione e formazione dei consumatori. L'imperativo emerso è stato sostenere i marchi, rafforzare il rispetto dei protocolli, comunicare i valori identitari del patrimonio culturale della Dieta Mediterranea.

• **Piano di Gestione della Costa d'Amalfi:** Partendo dall'analisi del patrimonio immateriale del sito, il progetto mira a delineare i futuri scenari, le possibili evoluzioni e indicazioni di gestione dell'intero territorio. Fonderie Culturali ha contribuito, nello specifico, allo studio degli aspetti della Dieta Mediterranea che caratterizzano il sito UNESCO. In coordinamento con il Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali, l'Associazione ha esaminato infatti le numerose tipicità agroalimentari che si sono sviluppate nel corso del tempo, anche grazie alle varie contaminazioni culturali che il territorio ha vissuto. Tipicità che rappresentano una ricchezza non solo da censire, ma soprattutto da preservare, perché ad esse sono legate le azioni di gestione e rivalorizzazione che l'intera Costa d'Amalfi ha avviato per operare uno sviluppo economico sostenibile e duraturo.

La realizzazione di tali iniziative è stata possibile grazie al notevole contributo e partecipazione di tutti i membri della comunità del Cilento, in qualità di istituzioni, imprese e popolazione comune.

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

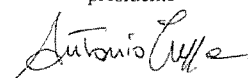
Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome di tutta l'Associazione.

Baronissi, lì 18 gennaio 2010

**Associazione  
Fonderie Culturali**

Antonio Trezza  
- presidente -



## ANALISI CONTESTO ED EVENTI

Per la vastità, la complessità e la diversificazione del territorio, l'intera provincia è contraddistinta da elementi culturali, paesistici, ambientali unici. Vera e propria cerniera tra il centro e il sud della penisola, Salerno è tra i capoluoghi più estesi della Campania, e con oltre un milione di abitanti risulta essere l'ottava provincia italiana per consistenza demografica. Cullata dal mare e protetta dalle montagne, tocca i più bei tratti della costa tirrenica e custodisce vere perle come la costiera Amalfitana e Cilentana che tutto il mondo le invidia. Il Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano (Patrimoni UNESCO), il Parco Regionale dei Monti Picentini, le floride pianure del Sele e dell'Agro Nocerino Sarnese sono le aree simbolo della Dieta Mediterranea con i loro prodotti genuini e stili di vita fondati su equilibrio e semplicità.

La provincia più a sud della Campania è anche la più ricca di prodotti tipici, dai vini DOC e IGT alle produzioni olivicole DOP, dalle produzioni ortofrutticole di qualità al comparto lattiero-caseario.

Negli anni 60 lo scienziato americano Ancel Keys durante il suo soggiorno a Pioppi, nel comune di Pollica, ha coniato la definizione di Dieta Mediterranea, nel rilevare, attraverso studi e ricerche, che la longevità e la scarsità di malattie cardio-vascolari delle popolazioni cilentane, derivava dal particolare stile di vita alimentare, caratterizzato da un elevato consumo di frutta, verdura, legumi, cereali, olio di oliva

Ogni 1° maggio esiste l'usanza, diffusa in diversi paesi del Cilento, di cucinare i cicci maritati, un piatto rituale di antichissima tradizione contadina, composto di 13 diverse varietà di legumi e cereali. Il piatto, che mette insieme tutti i residui della dispensa dell'inverno appena trascorso, aveva una funzione propiziatrice per il raccolto del nuovo anno. In alcuni paesi viene chiamato anche ciciata o cuccia.

Nel Cilento Antico, ogni venerdì Santo, si rinnova la peregrinatio delle confraternite, un percorso devozionale attraverso i paesi alle pendici del monte Stella, che vede ciascuna confraternita recarsi in vicendevole visita ai sepolcri, e qui, all'interno delle chiese, svolgere un itinerario scandito da canti polifonici di origine arcaica, per modalità di esecuzione tutti interni alla tradizione locale.

Nella frazione Pruno di Valle Dell'Angelo, nell'area del monte Cervati, sopravvive in condizioni di isolamento, una piccola comunità rurale (12 persone) dedita alla pastorizia e all'agricoltura, dove i ritmi di vita sono molto simili a quelli esistenti all'inizio del secolo scorso. Il piccolo villaggio, che ha ricevuto l'allaccio dell'energia elettrica solo nel 1992, è composto da alcuni casolari e si raggiunge percorrendo un sentiero sterrato di circa 7 km.

Nel comune di Sassano, nel Vallo di Diano, c'è un'area di elevato interesse naturalistico, la Valle delle Orchidee, dove, nel mese di maggio, si assiste ad una ricchissima fioritura spontanea di un'innomerevole varietà di orchidee selvatiche. Il luogo è meta di botanici e appassionati da tutto il mondo.

Molteplici gli interventi messi in atto da enti pubblici e privati, volti alla promozione e valorizzazione del comparto agroalimentare e del turismo, perni dell'economia del salernitano. Tra gli altri:

- **Itinerari Mediterranei** - arte, saperi e sapori di qualità: serie di eventi volti a rilanciare il settore dell'agroalimentare (in particolare del paniere dei prodotti della dieta mediterranea) attraverso ristorazione individuale e collettiva, promo-valorizzazione delle produzioni di qualità, una rete integrata tra produttori, media/grande distribuzione e realizzazione dei mercati e dei corner del tipico salernitano;

- **Museo Vivente della Dieta Mediterranea:** iniziativa dedicata allo studioso americano Ancel Keys, che ha teorizzato i benefici del mangiar sano. Il museo raccoglie documenti, fotografie e filmati riguardanti l'alimentazione e la sua storia, con particolare attenzione alle vicende scientifiche che hanno visto protagonista Keys e le sue ricerche sull'alimentazione mediterranea;

- **Ruralità Mediterranea:** portale per la riscoperta e sviluppo della ruralità mediterranea. Realizzato nell'ambito del progetto di cooperazione Italia – Grecia, mira a creare un unico marchio con il quale promuovere a 360° il territorio in ambito turistico e gastronomico;

- **Cibo e dintorni:** strumento di sostegno all'internazionalizzazione delle aziende attraverso l'attivazione di incontri one to one. Appuntamento annuale attuato dalla CCIAA di Salerno e dalla Rete Assocamere estera per le aziende pronte ad affacciarsi su nuovi mercati nazionali e internazionali;

- **L'Osservatorio su Tipicità e Bio Eccellenza Mediterranea:** promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno per favorire lo sviluppo sostenibile del territorio, attraverso la valorizzazione delle produzioni tipiche e biologiche di qualità. Azioni previste: diffusione della cultura della Dieta Mediterranea, promozione della "Filiera Corta" (dal produttore al consumatore), incentivazione dello sviluppo dell'agricoltura biologica e di attività produttive eco-compatibili.

- **La Grande Bufala:** all'interno del più grande evento dedicato alla Mozzarella di Bufala Campana DOP ed alla Cucina Mediterranea, *Intertrade* l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Salerno, in partnership con *Federexport* e con la collaborazione scientifica di *Fonderie Culturali*, ha presentato le peculiarità della Dieta Mediterranea. L'incontro, rivolto a tecnici ed esperti del settore, ha avviato un dialogo attorno al tema **Dieta Mediterranea non solo come possibile "patrimonio culturale immateriale dell'umanità", ma soprattutto come un bene concreto, visibile, tangibile, apportatore di benessere fisico e motore di progresso socio-economico.**

Rappresentanti dell'ICOMOS, del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, della Camera di Commercio di Salerno e Pastrana (Spagna), hanno avanzato proposte operative e di sviluppo in merito all'informazione e formazione dei consumatori. L'imperativo emerso è stato sostenere i marchi, rafforzare il rispetto dei protocolli, **comunicare i valori identitari del patrimonio culturale della Dieta Mediterranea.**

- **Piano di Gestione della Costa d'Amalfi:** Partendo dall'analisi del patrimonio immateriale del sito, il progetto mira a delineare i futuri scenari, le possibili evoluzioni e indicazioni di gestione dell'intero territorio. Fonderie Culturali ha contribuito, nello specifico, allo studio degli aspetti della Dieta Mediterranea che caratterizzano il sito UNESCO. In coordinamento con il Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali, l'Associazione ha esaminato infatti le numerose tipicità agroalimentari che si sono sviluppate nel corso del tempo, anche grazie alle varie contaminazioni culturali che il territorio ha vissuto. Tipicità che rappresentano una ricchezza non solo da censire, ma soprattutto da preservare, perché ad esse sono legate le azioni di gestione e rivalorizzazione che l'intera **Costa d'Amalfi** ha avviato per operare uno sviluppo economico sostenibile e duraturo.

- **Dieta Mediterranea: Progetto di comunicazione per la valorizzazione del patrimonio intangibile della provincia di Salerno.** Questo il titolo ed il tema del progetto presentato nel quadro del Bando storico-artistico 2008 della Fondazione per il Sud. Il progetto è stato presentato in partnership con il Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali (capofila), la società di management culturale Ad-Hoc Culture, Braincomputing s.r.l. professionista nello sviluppo di soluzioni ICT e la Società Geografica Italiana. Non solo arte, enogastronomia e tipicità agroalimentari, ma anche stili di vita, tradizioni popolari, radici etnomusicali e cultura dei luoghi saranno le tematiche oggetto di promozione e valorizzazione previste all'interno di un ampio piano di comunicazione e di networking tra gli attori locali che prevede investimenti per più di 500 mila euro e che culminerà con la realizzazione di un Festival sulla cultura della Dieta Mediterranea ed del territorio salernitano.

- **Progetto "Mela Mangio a Scuola":** per difendere i principi della corretta alimentazione, organizzato e promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno e rivolto in via sperimentale agli studenti di tre istituti superiori individuati nel comprensorio di Eboli (SA). "Nelle scuole coinvolte, gli studenti con l'inizio del nuovo anno scolastico hanno usufruito di distributori di frutta dai quali hanno prelevato il prodotto fresco intero, pulito e affettato, o lavorato. L'obiettivo è educare i ragazzi alla scelta di uno stile alimentare sano, rendendo l'alternativa possibile attraverso il consumo immediato della frutta, piuttosto delle solite grasse merendine". Tra gli obiettivi prioritari c'è naturalmente l'interesse ad aprire una finestra di discussione anche con gli operatori delle scuole.

Proprio all'interno degli edifici scolastici dovrebbero essere allocate le macchine automatiche per la distribuzione della frutta fresca.

- **Premio Antonio Amato per la Cucina Mediterranea:** le preselezioni regionali si tengono da marzo a maggio ed hanno luogo, nell'ordine, in Puglia, Campania, Calabria, Basilicata e Sicilia. L'obiettivo della kermesse è scoprire e formare i giovani talenti della gastronomia mediterranea, offrendo agli aspiranti chef, ancora impegnati a compiere i propri studi presso gli Istituti Alberghieri, l'opportunità di aggiudicarsi uno stage del valore di 15mila euro presso l'Accademia Barilla di Parma.

- **Centro Provinciale per la fotografia e Archivio fotografico Gallotta di Eboli:** Le immagini contenute nell'archivio fotografico e possedute dal centro provinciale sono una ricchissima collezione di 100.000 negativi in lastre e pellicole di vario tipo, che documentano, dal 1870 agli anni '90 del secolo scorso, le trasformazioni urbane di Eboli e della piana del Sele e, insieme a questa, le tracce di un mondo contadino e della sua evoluzione, gli avvenimenti pubblici di carattere civile, militare e religioso della provincia di Salerno e del capoluogo, le antiche feste e tradizioni popolari, i ritratti di intere generazioni. In particolare, le immagini rappresentano una fonte importante di documentazione storica, sociale e culturale da preservare per le future generazioni.

- **Museo della Civiltà contadina di Ortodonico:** Il Museo di Ortodonico, fondato da un'Associazione volontaria nel 1975, è nato come Museo del Lavoro e della Storia Sociale e sin dalla sua nascita, si è posto l'obiettivo di recuperare i diversi aspetti della tecnologia creativa, i sistemi di lavoro e di produzione, nonché i diversi ambienti di lavoro e del paesaggio. Nel centro storico di Ortodonico, in un ambiente naturalmente predisposto è nato Il Museo della Civiltà Contadina. Da circa un ventennio è impegnato nel recupero e nella conservazione di oggetti legati ad una cultura (quella della civiltà contadina) e ad un mondo (quello dei diseredati del Sud, i vinti della storia), ormai in via di estinzione. Il Museo, attraverso il lavoro di ricerca, contribuisce a conservare la memoria storica e le radici socio-antropologiche e culturali di Ortodonico e del Cilento.

- **Passioni e Splendori: Tesori d'arte del territorio salernitano:** ([www.terresalernitaneinmostra.com](http://www.terresalernitaneinmostra.com)) . Tour in Francia di opere d'arte sacra provenienti dall'intera provincia di Salerno. Hanno accompagnato la mostra le imprese della provincia di Salerno del settore agroalimentare che sono state coinvolte in workshop con operatori del settore e sono state incentivate a unirsi in consorzi di promozioni del tipico salernitano.

- **Osteria Canali e associazione la Regola:** al centro di Salerno, tra i suoi vicoli esiste una piccola osteria/associazione che promuove la cucina rituale cilentana e il suo *modus vivendi*. L'idea dell'**Associazione Enogastronomica La Regola** è nata in una deliziosa serata agostina del 2005, al fresco di un ulivo, sotto un incredibile cielo stellato cilentano. Un gruppo di irriducibili innamorati del Cilento, a ricordare episodi divertenti, persone indimenticabili, pezzi di vita comune cilentana... Questa l'origine dell'Associazione, il cui principale obiettivo è la condivisione delle tradizioni cilentane, a partire da sapori e profumi, storia culinaria, prodotti e tipicità.

- **Morigerati paese albergo:** Il Piccolo borgo medievale e la sua frazione Sicili, situati nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano a pochi chilometri dal mare del Golfo di Policastro, sperimentano una nuova forma di turismo responsabile. Con uno dei più belli e più suggestivi paesaggi nel Parco, tra le gole del Bussento ed il Rio Casaletto (Bussentino), grotte carsiche e macchia mediterranea, Morigerati offre molto per un turista che ama la natura e la vita calma del Cilento.

A metà strada, tra mare ed alta montagna, Morigerati è meta ideale per un turismo escursionistico. Per rendere tutta la bellezza del posto accessibile a chi viene da fuori, hanno trasformato i loro borghi in un paese albergo, aprendo le porte delle case, offrendo un'accoglienza calda e familiare. L'ospite può scegliere tra ca. 30 strutture ricettive con 120 posti letto (tra alberghi, agriturismi, b&b, appartamenti e case vacanze) la soluzione più adatta alle proprie esigenze. Inoltre, 5 ristoranti convenzionati e molte donne del paese sono pronti ad offrire dei piatti tipici cilentani.

- **Alla Tavola della Principessa Costanza - Teggiano (SA):** Nel 1480 Antonello Sanseverino, Principe di Salerno e Signore di Diano sposa Costanza, figlia di Federico da Montefeltro, il grande Duca di Urbino. In ricordo di questo avvenimento, per riviverne i fasti e la

magnificenza, la Pro Loco di Teggiano, ogni anno, organizza questa festa medioevale di metà agosto. È una occasione unica per poter godere di tutto il patrimonio artistico e culturale di Teggiano visto che in tutti i monumenti, contemporaneamente aperti per l'occasione, sono possibili visite guidate. Accompagnati da sbandieratori e tamburini, allietati dal suono melodioso e accattivante dei musicisti, distratti dai vari spettacoli allestiti da numerosi giocolieri, menestrelli, mangiafuoco si possono godere, lungo il percorso appositamente prestabilito, le delizie di pietanze sapientemente imbandite nelle Taverne. Si comincia con la Taverna della Congiura dove si assaporano salsiccia, salame et cacio fresco, prelibati prodotti del luogo. Così succulenti sono senz'altro i parmatieddi da gustare presso la Taverna dei Mori o i cavatieddi et fasuli co la porva piatto della Taverna Antica. In un continuo via vai di gente intenta a leccarsi i baffi si arriva poi alla Taverna dell'Assedio dove si viene letteralmente aggrediti dalla fragranza della salsiccia de porco in su la brace et provola rostita, per passare poi alla Taverna della Vecchia Porta con i succulenti civiere de cinghiale o de agnello. L'itinerario ha il suo dolce epilogo presso la Taverna de lo Falco dove si trovano bicchinotto, tunnuliddo et coronetta et pizzichino a volontà. Una tre giorni artistico-gastronomica nella Diano medioevale dei Prìncipi Sanseverino, indomabili Signori del sito, fervidi e arditi sostenitori degli Angioini, nonché fieri avversari degli odiati Aragonesi di Napoli.

•

*À l'aimable attention de*  
**Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali**  
Gruppo di Lavoro  
UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA



associazione culturale

T / +39 347 7781485  
T / +39 3487653626  
F / +39 089 878684

info@fonderieculturali.org  
www.fonderieculturali.org

**Objet : candidature Diète Méditerranéenne - Liste Patrimoine Immatériel de l'Humanité UNESCO.**

*Chère Directeur,*

L'association Fonderie Culturali que j'ai le privilège de preside travaille dans le Cilento depuis plusieurs années pour promouvoir la Diète Méditerranéenne come pratique alimentaire soutenable caractérisée de l'utilise des produits du territoire et typique de notre communauté. Pour nous, en effet, la Diète Méditerranéenne est un patrimoine partagé qui se transmet de génération en génération, unit les différentes classes sociales, report ensemble les familles, les parents, les amis tous.

Dans cette optique nous avons soutenu et soutenons la candidature de la pratique sociale de la Diète Méditerranéenne dans la Liste du Patrimoine Immatériel de l'Humanité Unesco.

A' tel fin, dans les dernier ans, nous avons organisé différentes initiatives, comme par exemple :

- **La diète méditerranéenne:** des projets de communication pour la valorisation du patrimoine immatériel de la province de Salerne. Le titre et le thème du projet présenté dans l'avis 2008 par La Fondation pour le Sud.

Le projet a été présenté en partenariat avec le Centre universitaire européen pour le patrimoine culturel, la direction de l'entreprise culturelle Ad-Hoc Culture, Braincomputing Ltd le développement professionnel des solutions de TIC et l'Italien Geographic Society. Non seulement l'art, la gastronomie et la cuisine typique, mais aussi des modes de vie, les traditions, l'ethno-racines musicales et la culture des places seront les thèmes de la promotion et la valorisation fournie dans un vaste plan de communication et le réseautage entre les acteurs locaux prévu des placements de plus de 500 milliers d'euros et se terminera avec la création d'un festival sur la culture de la diète méditerranéenne et le territoire de Salerne.

- **La Grande Bufala:** au coeur de la plus grande manifestation dédiée à la Mozzarella di Bufala Campana DOP et la cuisine méditerranéenne, la société Intertrade - Chambre de Commerce de Salerne, en partenariat avec Federexport et collaborations scientifiques de Fonderie Culturali qu'il a présenté les particularités de la diète méditerranéenne. La





réunion, destinée aux experts techniques et spécialistes de l'industrie, a lancé un dialogue sur le sujet de l'alimentation méditerranéenne, non seulement comme un éventuel «patrimoine immatériel de l'humanité», mais avant tout comme un bon béton, visible, tangible, dispensateur de la physique et moteur du progrès socio-économique. Des représentants de l'ICOMOS, le Ministère des arts et des affaires culturelles, de la Chambre de Commerce de Salerno et Pastrana (Espagne), ont présenté des propositions d'action et de développement sur l'information et éducation des consommateurs. L'impératif est apparu pour soutenir les marques, renforcer le respect des protocoles, afin de communiquer les valeurs de l'identité du patrimoine culturel de la diète méditerranéenne.

• **Plan de gestion de la Côte d'Amalfi:** S'appuyant sur l'analyse du patrimoine immatériel de l'emplacement, le projet a pour objectif de décrire les scénarios futurs, les développements possibles et des indications de fonctionnement de l'ensemble du territoire. Fonderie culturel a contribué spécifiquement à l'étude des aspects de l'alimentation méditerranéenne qui caractérisent le site de l'UNESCO. En coordination avec le Centre universitaire européen pour le patrimoine culturel, l'association a considéré le fait de nombreux plats typiques qui se sont développées au fil du temps, grâce à la contamination culturelles diverses que le territoire a connu. Typicité qui représente une richesse, non seulement du recensement, mais surtout à préserver, car ils sont liés au coût de la gestion et la mise à niveau l'ensemble de la Côte d'Amalfi a commencé à exploiter un développement économique soutenu et durable.

La pratique de la Diète Méditerranéenne, en effet, représente pour notre communauté un élément fondamental, d'association et de cohésion sociale; il appartient à notre histoire, et détermine le développement de notre culture, en représentant un style de vie soutenable.

Nous sommes pour ces raisons convaincus que l'inscription de la Diète dans la prestigieuse Liste de l'Unesco puisse représenter pour notre communauté une ultérieure garantie de sauvegarde de notre tradition et, au même temps, puisse donner force à la Liste de l'Unesco pour que soit perçue de tant personnes comme le lieu idéal dans lequel elles trouvent reconnaissance des traditions que unissent pays, cultures, religions, histoires de communautés apparemment différent.

Avec la confiance d'obtenir un bonne hésite, on vous envoie les meilleurs saluts au nom de notre communauté

Baronissi, li 18 Janvier 2010

**Association  
Fonderie Culturali**

Antonio Trezza  
- président -

## Analyse et histoire des événements du Cilento

La province se caractérise par des éléments culturels, par son paysage et environnement unique ainsi que par l'immensité, la complexité et la diversification du territoire. Lien substantiel entre le centre et le sud de l'Italie, Salerno est l'une des plus grandes capitales de la Campagne, et avec plus d'un million d'habitants, est la huitième province italienne en ce qui concerne la population. Elle est bercée par la mer et protégée par les montagnes ; touchant le plus beau coin de la côte tyrrhénienne et détenant de véritables bijoux comme la côte d'Amalfi et Cilento que tout le monde envie. Le Parc National du Cilento et Vallo di Diano (patrimoine mondial UNESCO), le Parc Régional des Monts Picentini, les plaines de Floride de Campanie sont les domaines de l'Agro Nocerino Sarnese symbole de la diète méditerranéenne avec leurs produits naturels et des modes de vie, basé sur l'équilibre et la simplicité. La province la plus méridionale de la Campanie est aussi la plus riche de produits du terroir, des vins DOC et IGT à la production d'olive DOP, vergers et légumes de qualité dans le secteur laitier. Dans les ans '60, le scientifique américain Ancel Keys, pendant son séjour à La Peupliers, dans la ville de Pollica, a forgé la définition de la diète méditerranéenne, identifier, par des études et recherches, que la longévité et l'absence de maladie cardio-vasculaire des populations du Cilento, dérivé de l'aliment particulier le style de vie que se caractérise par une consommation élevée de fruits, légumes, légumineuses, céréales, huile d'olive. Chaque 1 Mai, il y'a la coutume, répandue dans de nombreux pays du Cilento, à cuire les Ciccì marinée, un plat traditionnel, rituel et ancien, composé de 13 différentes variétés de légumes et de céréales. Le plat, qui rassemble tous les résidus de l'hiver, avait une fonction comme un gage pour la récolte de la nouvelle année. Dans certains pays, ce plat est aussi appelé *cuccia* ou *cicciata*. Dans l'Antico Cilento, chaque Vendredi Saint, il a renouvelé le *peregrinatio* des confréries Peregrinatio, un chemin de dévotion à travers les villages, sur les pentes du mont Stella. Ce chemin voit la visite de chaque fraternité des tombes, et ici, dans les églises, la réalisation d'un itinéraire ponctuée par des sources polyphoniques mode archaïque d'exécution pour toutes internes à la tradition locale. Dans le village de Valle Pruno Dell'Angelo, dans le Cervati Monte **qui est dans une conditionne d'isolement**, une petite communauté rurale (12 personnes) qui s'adonne à l'élevage d'ovin et à l'agriculture. Les rythmes de vie sont très similaires à ceux de début du siècle dernier. Le petit village, qui a reçu le raccordement de l'électricité en 1992, est composé de quelques fermes et est accessible par un chemin de terre d'environ 7 km. Dans la ville de Sassano dans le Vallo di Diano, il est un domaine de grand intérêt naturel, la vallée des orchidées, où, en Mai, il ya une riche floraison spontanée d'innombrables variétés d'orchidées sauvages. Le site est visité par les botanistes et les amateurs de partout dans le monde. On peut noter de nombreuses interventions mises en œuvre par des organismes publics et privés, que visent à la promotion et la valorisation du secteur agricole et du tourisme, **des épingles économie de Salerne**. Entre autres:

- **Itinéraires de la Méditerranée** (Janvier – Décembre 2008) - l'art, les connaissances et qualité de la saveur: une série d'événements visant à relancer le secteur de l'agroalimentaire (notamment le panier de produits de l'alimentation méditerranéenne) à travers l'alimentation individuelle et collective, la promotion de l'utilisation de produits de qualité dans un réseau intégré entre les producteurs, à moyen / gros **marchés de détail** et de fabrication et un coin typique de Salerno;

- **Musée Vivant de la diète méditerranéenne** (Mars 2004): une initiative dédiée à l'américain Ancel Keys, qui a théorisé les bienfaits d'une alimentation saine. Le musée conserve des documents, des photos et des vidéos liées à la nutrition et à son histoire, avec une attention particulière aux manifestations scientifiques qui ont vu protagoniste Keys et ses recherches sur la nutrition de la Méditerranée;

- **Rural Mediterranean** (2007): Portail pour la découverte et pour le développement de la Méditerranée rurales. Faite en vertu du projet de coopération de l'Italie - la Grèce, vise à créer une marque unique à travers laquelle garantir la promotion du territoire et des gastronomie;

- **Alimentation et environnement** (Avril 2000): un instrument de soutien à l'internationalisation des entreprises grâce aux rencontres individuelles. Manifestation annuelle mis en œuvre par la Chambre de Commerce de Salerne et par la Assocamere pour les entreprises étrangères prêtes à pénétrer de nouveaux marchés nationaux et internationaux;

- **L'Observatoire de la typicité Méditerranéenne et de la Bio excellence** (Juin 2000): l'agriculture promue par la Province de Salerne à encourager le développement durable du territoire, en favorisant les produits locaux et de qualité biologique. Actions prévues: diffusion de la culture de la diète méditerranéenne, la promotion de la «chaîne courte» (du producteur au consommateur), en encourageant le développement de l'agriculture biologique et de production écologiques.

- **Le Grande Bufala** (Mai 2009): à l'intérieur du plus grand événement dédié à la Mozzarella di Bufala Campana DOP et à la cuisine méditerranéenne, la société *Intertrade* Chambre de Commerce de Salerne, en partenariat avec *Federexport* et avec les collaborations scientifiques de les *Fonderie Culturali* a présentée les particularités de la diète méditerranéenne. La réunion, destinée aux experts techniques et spécialistes de l'industrie, a lancé un dialogue sur le sujet de **l'alimentation méditerranéenne, non seulement comme un éventuel «patrimoine immatériel de l'humanité», mais avant tout comme un patrimoine béton, visible, tangible, dispensateur de bien-être physique et moteur du progrès socio-économique.** Les représentants de *l'ICOMOS*, de le *Ministère des arts et des affaires culturelles*, de la *Chambre de Commerce de Salerno* et de *Pastrana (Espagne)*, ont présenté des propositions d'action et de développement sur l'information et éducation des consommateurs. L'impératif que est apparue était soutenir les marques, renforcer le respect des protocoles, afin de **communiquer les valeurs de l'identité du patrimoine culturel de la diète méditerranéenne.**

- **Plan de gestion de la Côte d'Amalfi** (Mars - Décembre 2009) : Avec le début de l'analyse du patrimoine immatériel du site, le projet a pour objectif de décrire les scénarios futurs, les développements possibles et des indications de fonctionnement de l'ensemble du territoire. *Fonderie culturali* a contribué spécifiquement à l'étude des aspects de l'alimentation méditerranéenne qui caractérisent le site de l'UNESCO. En coordination avec le Centre universitaire européen pour le patrimoine culturel, l'association a examiné de nombreux plats typiques qui se sont développées au fil du temps, grâce à la **contamination** culturelles diverses que le territoire a connu. Cette typicité représente une richesse, non seulement qu'il faut recenser, mais surtout préserver, car ils sont liés **aux actions pour la gestion** et la mise à niveau que la **Côte d'Amalfi** a commencé pour un développement économique soutenu et durable.

- **La diète méditerranéenne: projets de communication pour la valorisation du patrimoine immatériel de la province de Salerne** (Août 2008) : Ceci est le titre et le thème du projet présenté dans l' appel à projets l'art historico-2008 La Fondation pour le Sud. Le projet a été présenté en partenariat avec le Centre universitaire européen pour le patrimoine culturel, avec l'entreprise culturelle Ad-Hoc Culture, avec Braincomputing srl professionnels de solutions TIC et l'Italien Geographic Society. Non seulement l'art, la gastronomie et la cuisine typique, mais aussi des modes de vie, les traditions, l'ethno-musicales et la culture des places seront les thèmes de la promotion et la valorisation prévus dans un plan global de communication et de réseautage entre les acteurs locaux que fournira des placements de plus de 500 milles euros et se terminera avec la création d'un festival sur la culture de la diète méditerranéenne et du territoire salernitain.

• **Projet "Mela Mangio a Scuola"**(Juin 2006): est un projet organisé et promu par le ministère de l'Agriculture de la province de Salerne pour défendre les principes d'une bonne alimentation, et organisée pour les étudiants des trois collèges identifiés dans le district d'Eboli (SA). «Dans les écoles concernées, les étudiants au le début de la nouvelle année scolaire ont bénéficié des fruits de distributeurs qui ont pris des produits frais, nettoyés et tranchés, ou coupés. Le but est d'éduquer les enfants à choisir des aliments sains, ce qui rend l'alternative possible grâce à la consommation immédiate des fruits, plutôt que les collations habituelles i.e. grasses. "Parmi les **priorités est bien sûr l'intérêt pour l'ouverture d'une fenêtre a** également discuté avec les exploitants des établissements scolaires. Juste à l'intérieur des bâtiments scolaires, on voire distributeurs automatique de fruits frais.

• **Antonio Amato Prix pour la cuisine méditerranéenne** (Juin 2004): les présélections régionales sont organisées de Mars à Mai et se déroulent dans les Pouilles, Campanie, Calabre, Basilicat et la Sicile. Le but du festival est de faire découvrir et former de jeunes talents dans la cuisine méditerranéenne, offrant au chef aspirant, toujours déterminés à poursuivre leurs études dans les écoles hôtelières, la possibilité de gagner une stage d'une valeur de 15 mille euros à l'Accademia Barilla Parme.

• **Centre Provincial pour la Photographie et Photo Archive de Gallotta d'Eboli** (2002): Les images dans l'Archive et détenus par le Centre provincial sont une collection riche de 100.000 négatifs en plaques et de films de genres différents, qui document, de 1870 à 1990, la transformation urbaine d'Eboli et la plaine de la Campanie et, avec elle, les traces d'un monde rural et de son évolution, des événements publics, civils, militaires et religieuses de la province de Salerne et la capitale, les anciennes fêtes et les traditions populaires, les portraits de générations. En particulier, les images représentent une importante source de documentation historique, la conservation sociale et culturelle pour les générations futures.

• **Musée de Paysan de Ortodonico**(1975): Le Musée de Ortodonico, fondé par une association volontaire en 1975, a débuté comme le Musée du Travail et de l'Histoire Sociale et depuis sa naissance, a entrepris de récupérer les différents aspects de les technologies créatifs, des systèmes de travail et de production, et les différents milieux de travail et des paysages. Dans Ortodonico au centre-ville, dans un environnement naturellement prédisposés est né un musée de la vie paysanne. Pendant près de deux décennies, le musée est engagée dans la récupération et la préservation d'éléments associés à une culture (celle du paysan) et d'un monde (celui de la dépossession dans le Sud, les perdants de l'histoire), actuellement en danger d'extinction. Le musée, grâce au travail de recherche, contribue à préserver la mémoire historique et les racines socio-anthropologique et culturelle de Ortodonico et Cilento.

• **Passions et splendeurs: trésors de l'art sur le territoire de Salerne** (Novembre 2007-Novembre 2008): ([www.terresalernitanainmostra.com](http://www.terresalernitanainmostra.com)). Tour en France d'œuvres d'art sacré provenant de toute la province de Salerne. L'exposition était accompagné par les entreprises qui opérant dans la province de Salerne dans le secteur alimentaire et qui ont été impliqués dans ateliers avec des professionnels et ont été encouragés à se joindre à des consortiums pour la promotion de produit typique Salerno.

• **Osteria Canali et Association la Regola** (Août 2005): le centre de Salen, parmi ses rues étroites, il y a une petite auberge / association qui encourage la cuisine rituelle Cilento et son *modus vivendi*. L'idée de «**Food & Wine Association La Regola** est né pendant une délicieuse soirée de Août en 2005, au fraîches provenant d'un olivier, sous un incroyable ciel étoilé en Cilento. Un groupe des irréductibles, amateurs du Cilento, se rappelant des épisodes drôles, des gens inoubliables, des morceaux de vie ... le principal objective de l'association, dont le principal objectif est de partager les traditions de Cilento, de saveurs et de parfums, de l'histoire culinaire, et sa typicité.

- **Morigerati hôtel de campagne** (Avril 2009): le village médiéval et ses alentours Sicili, situés dans le Parc National du Cilento et Vallo di Diano à quelques miles du golfe de Policastro, fait preuve d'expérimentation d'une nouvelle forme de tourisme responsable. Avec l'une des plus beaux paysages dans le parc, entre les gorges de Bussento et Rio Casaletto (Bussentino), des grottes karstiques et la Méditerranée, Morigerati est l'idéal pour les touristes qui aiment la nature et la vie tranquille du Cilento. Située entre la mer et les montagnes, Morigerati est la destination idéale pour une excursion touristique. Pour rendre la beauté de l'endroit accessible à ceux qui viennent de l'extérieur, les habitants ont transformé leur village en un hôtel de campagne, en ouvrant les portes des maisons, en offrant un cadre chaleureux et familial. Les clients peuvent choisir entre environ 30 structures réceptives avec 120 lits (dans les hôtels, gîtes ruraux, chambres d'hôtes, appartements et maisons de vacances), la solution qui répond le mieux à leurs besoins. En outre, 5 restaurants et de nombreuses habitants du pays offrent les plats typiques du Cilento.

- **A la Table de la princesse Constance - Teggiano (SA)** (Août 1993): En 1480 Sanseverino Antonello, prince de Salerne et le Seigneur de Diano épousa Constance, fille de Federico da Montefeltro, le grand duc d'Urbino. Pour commémorer cet événement, pour revivre le faste et la magnificence, la Pro Loco de Teggiano organise chaque année une fête médiévale à la mi-août. C'est une occasion unique de profiter de tout le patrimoine artistique et culturel de Teggiano vu que dans tous les monuments, qui sont tous ouverts pour l'occasion, des visites guidées sont possibles. Accompagnés par des tambours et des jongleurs de drapeaux, acclamés par le son mélodieux des musiciens, distraits par les différentes manifestations organisées par de nombreux jongleurs, ménestrels, cracheurs de feu, on peut apprécier, surtout au long du chemin prédéterminé, les délices des plats habilement préparés dans les tavernes. Si savoureux sont certains *parmatieddi* de la Taverna dei Mori et les *cavatieddi* et *fasuli co porva*, plats de la Taverna Antica. On peut aussi prendre le temps d'apprécier par exemple les tavernes où on est littéralement assailli par l'odeur de la saucisse braisée et de la provola rôtie, avant de passer à la Taverne du Vieux-Port avec les succulentes civières de l'agneau ou de sanglier. La route arrive à son terme au doux Taverna *lo de Falco* où sont *bicchinotto*, et *tunmuliddo* et *coronetta* et *pizzichino* à volonté. Trois jours de l'art culinaire dans la médiévale Diano Sanseverino dei Principi, indomptable Seigneurs de site, fervents partisans de l'Angevin, et farouche opposant de l'odieuse aragonaise de Naples.

Prot.n. 00953 del 22.01.2010

Alla cortese attenzione del  
**Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali**  
**Gruppo di Lavoro UNESCO**  
**- Gabinetto del Ministro**  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

**Oggetto: Candidatura Dieta Mediterranea - Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità  
UNESCO.**

Egregio Direttore,

L'Ente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, istituito con DPR del 5.6.1995, preserva un patrimonio di inestimabile valore risultato delle millenarie ed armoniche interazioni tra ambienti naturali e opera dell'uomo.

L'istituzione di un'area protetta a tutela di questo eccezionale patrimonio e il lavoro svolto dall'Ente Parco nella divulgazione delle sue caratteristiche hanno portato a prestigiosi riconoscimenti internazionali tra i quali il "Green Globe" per il turismo, il diploma europeo sulla Biodiversità e i riconoscimenti più importanti: l'inserimento nella rete delle Riserve di Biosfera del programma MAB dell'UNESCO e, soprattutto, l'inserimento, per la prima volta concesso ad un Parco mediterraneo, nella esclusiva lista del Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO, come "paesaggio culturale" di rilevanza mondiale.

Con i suoi 181.048 ettari di territorio protetto, ai quali si stanno per aggiungere 9.000 ettari a mare, relative alle due Aree Marine Protette di Santa Maria di Castellabate e Costa degli Infreschi e della Masseta (i cui decreti istitutivi sono già stati firmati dal Ministro dell'Ambiente e dal Ministro del Tesoro), è diventata l'Area Protetta più grande d'Italia che occupa tutta la parte meridionale della Campania, ai confini con la Basilicata. Comprende ben 80 comuni e altri 15 nelle aree contigue, con una popolazione di oltre 250.000 abitanti, si caratterizza per l'alternarsi tra aree di particolare *wilderness* e territori ad elevata antropizzazione; tale aspetto contribuisce ad accentuare l'originalità del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano rispetto all'immagine tradizionale che si ha di un'area protetta. Costituisce, dunque, un classico esempio di Parco di seconda generazione, laboratorio vivente dove sperimentare le opportunità del turismo sostenibile ed accompagnare la



conservazione del patrimonio naturale alla promozione e allo sviluppo socioeconomico del territorio.

L'Ente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, fin dall'istituzione, lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall'utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità.

Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea, che ci piace definire come "Alimentazione Mediterranea", individuata principalmente dal Prof. Ancel Keys che trascorse molti anni della sua vita a Pioppi (Sa) per studiare le abitudini alimentari (costituita da alimenti poveri), lo stile di vita e i benefici sulla salute che apportavano alle popolazioni cilentane, è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo con convinzione e forza la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato, finanziato e sponsorizzato numerose iniziative e manifestazioni di enti e associazioni che promuovono i principi della "Dieta Mediterranea" in moltissimi comuni del Parco nazionale, specialmente nelle zone costiere, a cui hanno partecipato gli abitanti della nostre comunità, turisti e avventori di provenienza italiana ed estera.

Non ultimo l'importantissimo convegno internazionale "Da Ancel Keys a Geremia Stamler - I piaceri e i benefici della moderna alimentazione mediterranea, per prevenire malattie cardio-cerebrovascolari" che si è svolto a Pioppi nel mese di settembre 2009, al quale hanno partecipato numerosi studiosi e ricercatori di fama internazionale provenienti dal tutto il mondo.

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia delle nostre tradizioni e rafforzare l'identità e la specificità di questo unico e meraviglioso territorio, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Fiduciosi di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome di tutta la comunità del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

Firmato:

Il Presidente

**Amilcare Troiano**

\\BN C:\Documents and Settings\ScepiG\Impostazioni locali\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DAYMR2MQ\DietaMed\_LetteraAdesione.doc



Piazza S. Caterina - 84078 VALLO DELLA LUCANIA (Sa)  
T. +39 0974719911 - F. +39 09747199217  
[www.cilentoediano.it](http://www.cilentoediano.it)

## OFFICIAL TRANSLATION



Prot.n. 00953 del 22.01.2010

Alla cortese attenzione del  
**Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali**  
**Gruppo di Lavoro UNESCO**  
**- Gabinetto del Ministro**  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Object: Candidacy of the Mediterranean Diet – UNESCO The Intangible World Heritage Lists.

Dear Director,

The Ente Parco Nazionale of Cilento e Vallo di Diano, established by the DPR of 5.6.1995, is entitled of the protection of invaluable heritage resulting from thousands of years of harmonic interaction between man and nature.

The establishment of a protected area for the defense of this exceptional heritage and the work carried out by the Ente Parco for the divulgation of the characteristics of the area received many international awards including the "Green Globe" for tourism, the European diploma on Biodiversity and many prestigious awards: the enlisting in the Biosphere Reserves of the MAB UNESCO, and, above all, for the first time a Park in the Mediterranean was enlisted in the UNESCO list of World Heritage as a cultural Landscape.

With its 181.048 hectares of protected area, together with 9000 hectares of sea of the two Protected Marine Areas ( Santa Maria di Castellabate and Costa degli Infreschi e della Masseta ) that will soon merge in our Park, is biggest Protected Area of Italy that extends throughout the south of the Campania region near the border with Basilicata. In the area are included 80 Comuni and 15 more Comuni are in the nearby area; the population of the area is of 250.000 inhabitants the territory is characterized by the alternation of zones of particular wilderness and zone of high human presence; this aspect gives to the area a peculiarity and something original somehow in contrast with the traditional idea of the protected area. This area can be considered a second generation natural park, living laboratory where one can experience sustainable tourism and the conservation of natural heritage together with the social and economic of the area.

The Ente Parco Nazionale of Cilento and Vallo di Diano, since its establishment, is been working to promote the Mediterranean Diet as a sustainable food practice characterized by traditional products of our territory.

In our opinion the Mediterranean Diet, that we like to call "the Mediterranean Alimentation" is for a shared heritage that has been handed down from generation to generation, it's also a way to unite different social classes, to promote family meetings , sometimes with relatives and friends too.





For this reasons we're supporting the candidacy of the social practice of the Mediterranean Diet in the Intangible World Heritage List of UNESCO.

In order to promote the Diet in the past years we've organized and sponsored many events in our area, especially in the coast area. Many Comuni were involved and these events had a large success among the population and among Italian and foreign tourists too.

One of the most important events was the Conference " Da Ancel Keyes a Jeremia Stamler. I piaceri e i benefici della moderna alimentazione mediterranea, per prevenire malattie cardiovascolari" that was held in Pioppi in September 2009, many professors from all over the world attended the conference.

For all the reasons stated above, we are deeply convinced that the inscription in the prestigious list of UNESCO can be for our community another guarantee instrument for the safeguarding of this tradition and, at the same time, can strengthen the UNESCO Intangible Heritage List by making it a place where traditions that unite cultures, religions and history of apparently different communities are united and safeguarded.

Hoping that the outcome of our work will be positive, on behalf of our community I send my best regards.

Firmato:

Il Presidente

**Amilcare Troiano**



To the kind  
attention of

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Re: Mediterranean Diet candidature - Intangible Heritage List UNESCO.

Dear Director,

The Cilento founders of our Association for the Mediterranean Diet, in cooperation with internationally renowned scientists (American, Finnish, Italian) residing in the Cilento, have for decades pursued activities related to the merits of the Mediterranean eating style.

Our Association, formally established in recent years, has been working to promote the Mediterranean Diet as sustainable and favorable alimentary practice characterized by the use of the products of the territory and typical of our community (vegetables, fruits, legumes, whole grain products, fish and sea food, olive oil, wine, et al.). The Mediterranean Diet is for us a shared heritage of value for our well-being, handed down from one generation to the next, uniting social classes, and bringing families and friends together to share common moments of delectable and healthful pleasure.

For these reasons, we have supported and continue to support the candidature -- for the UNESCO List of Intangible Heritage-- of the social practice of the Mediterranean Diet.

To this end we have, during the last few years, organised varied initiatives, for example -- to cite a recent set of events -- the International Meeting in Pioppi September 24-27, 2009, "The Pleasures and the Benefits of the Modern Mediterranean Eating Style, for Prevention of Cardio-cerebrovascular Epidemic Diseases"; related public demonstrations by local chefs of Mediterranean-style dishes; and meetings with leaders from adjacent communities to promote Mediterranean eating. These events involved by leading scientists from all over the world as well as members of the Cilento community.

Similar success was achieved in other prior initiatives over many years, going back to 1969, as highlighted during the celebrations of September 24-27, 2009. For our community, in fact, the social practice of the Mediterranean Diet represents a fundamental element of social cohesion; it belongs to our history, and moulds the development of our culture, representing a sustainable favorable life style.

We are, for these reasons, convinced that the registration of the Mediterranean Diet in the prestigious UNESCO List would represent for our community a further guarantee of the safeguard of this tradition and, at the same time, it can strengthen the UNESCO List that therefore can be

perceived by many people as the ideal place acknowledging traditions that unite and enhance countries, cultures, religions, and community histories that are seemingly different.

With the hope of a positive outcome, we send our regards on behalf of our entire community.

*Jeremiah Stamler, M.D.*  
Professor Jeremiah Stamler



*Associazione per la Dieta Mediterranea: alimentazione e stile di vita*

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Oggetto: Candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

L'Associazione per la Dieta Mediterranea: alimentazione e stile di vita" è nata da soli due anni, ma rappresenta il frutto e nello stesso tempo la continuità di circa cinquant'anni di lavoro, di ricerca, di incontri scientifici organizzati da Ancel e Margaret Keys a Pioppi (Cilento, Salerno). Qui a Pioppi, Ancel e Margaret Keys avevano trasferito, dal Minnesota, il loro laboratorio; nella cucina della loro casa hanno testato e provato le ricette della cucina mediterranea, studi che hanno portato nel 1975 alla pubblicazione, a Pioppi, del famoso libro "Eat well and Stay well: The Mediterranean Way". A Pioppi sono stati tenuti dal 1969 Seminari Internazionali, con la partecipazione di illustri scienziati provenienti da ogni parte del mondo. Pioppi e il Cilento sono divenuti il centro di divulgazione della sana alimentazione mediterranea, grazie ai coniugi Keys e ora anche grazie al Professore Jeremiah Stamler, padre dell'Epidemiologia mondiale, che fa parte del nostro Comitato Scientifico insieme ad altri 40 illustri e famosi scienziati e ricercatori, italiani e stranieri, che con i loro continui studi e applicazione nel campo della salute pubblica, hanno fatto sì che una sana alimentazione associata a un corretto stile di vita rappresentino il solo modo per sconfiggere l'epidemia delle malattie cardio-cerebrovascolari.

La nostra Associazione, come evidenzia il nostro documento di costituzione, si prodiga per la divulgazione della Dieta Mediterranea, organizzando non solo Incontri Scientifici, dove si possono mettere a confronto gli studi di tutto il mondo, ma promuovendo iniziative nel territorio affinché tutti possano capire l'importanza della corretta alimentazione. Inoltre il nostro obiettivo è quello di mantenere viva la storia di questi illustri ricercatori, che hanno scelto Pioppi e l'Italia per vivere e studiare.

L'Associazione promuove la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall'utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

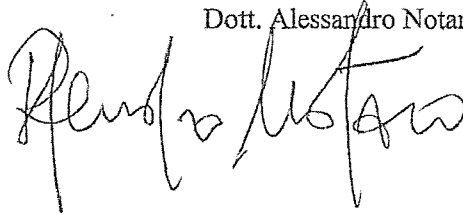
Nel Settembre 2009, a tal fine, abbiamo organizzato un Congresso Internazionale a cui hanno partecipato non solo Scienziati da ogni parte del mondo, ma sono stati coinvolti tutte le Istituzioni locali, e tutti i membri della comunità del Cilento.

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità

Il Presidente dell'Associazione  
Dott. Alessandro Notaro





## **Associazione per la Dieta Mediterranea: alimentazione e stile di vita**

### ***Premesse storiche***

Nel giugno del 1966 Ancel e Margaret Keys, insieme ad amici e colleghi provenienti da diversi paesi, inaugurarono la loro casa di Pioppi e festeggiarono gli 80 anni del Professore Paul Dudley White, cardiologo, ricercatore e statista famoso in tutto il mondo.

Negli anni che seguirono, nel loro condominio Minnelea qui a Pioppi presero casa altri illustri colleghi internazionali, anch'essi dedicati al progresso della ricerca e della salute pubblica sulla prevenzione e controllo dell'epidemia della malattia coronaria e altre malattie cardiovascolari, tra cui il Professore Martii Karvonen (Finlandia), il Professore Jeremiah Stamler (Stati Uniti) ed alcuni colleghi italiani. E' interessante notare che il nome del condominio deriva da 'Minneapolis' ed 'Elea', antica città della Magna Grecia (Velia per i romani).

Nel 1969, per iniziativa del Professore Keys, con il contributo del Comune, della Provincia e della Regione, Pioppi ospitò il secondo 'Ten Day Teaching Seminar' sull'epidemiologia e prevenzione delle malattie cardiovascolari, finanziato dalla Società Internazionale di Cardiologia e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Alcuni anni dopo, a Pioppi si tenne il primo 'Ten Day Teaching Seminar' italiano sull'epidemiologia e prevenzione delle malattie cardiovascolari, organizzato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche. Da allora altri meeting scientifici furono organizzati su tematiche altrettanto impegnative.

Nel 1975, Ancel e Margareth Keys pubblicarono il libro '*How to Eat Well and Stay Well, the Mediterranean Way*' ('Mangiar bene e stare bene, con la dieta mediterranea'). In quest'opera magistrale vengono delineati per la prima volta i concetti base della dieta mediterranea- quali cibi la caratterizzano, quali sono i suoi vantaggi ed i suoi possibili limiti, seppur pochi. Questo libro memorabile fu per buona parte scritto dai coniugi Keys nella loro casa di Pioppi. E proprio in questa casa, in cucina e in sala da pranzo, saggiarono ogni ricetta trascritta durante il lavoro sul campo in Italia, in Grecia e sulla costa mediterranea di Francia e Spagna. Il libro non è solo un approfondito Trattato scientifico, ma è anche un buon libro di cucina, pieno di ricette deliziose e salutari per il cuore, molte delle quali tipiche della nostra zona, il Cilento.

## Ricerca scientifica e salute pubblica: premesse

Grazie ai progressi della ricerca di base nel corso di molti decenni, si è arrivati ad una profonda comprensione scientifica delle cause dell'epidemia della malattia coronarica e del più ampio gruppo delle malattie cardiovascolari.

È ormai noto che questa epidemia di malattie non infettive, allo stesso modo delle passate epidemie di malattie infettive, è causata da '...disturbi della cultura umana ' (Rudolf Virchow). Essa affonda le sue radici negli stili di vita sfavorevoli comuni a tutta la popolazione, che si diffusero particolarmente nei paesi industrializzati dopo la II Guerra Mondiale e attualmente dilagano nei paesi in via di sviluppo. In particolare, questa epidemia è prima di tutto il risultato di abitudini alimentari squilibrate a cui si aggiungono un basso livello di attività fisica al lavoro e nel tempo libero (stile di vita sedentario) e la diffusa abitudine al fumo di sigaretta. Mangiare e bere in modo non corretto è il difetto predominante della cultura umana alla base dell'epidemia delle malattie cardiovascolari, poiché prevale in tutte le popolazioni di diversi paesi ed è la causa principale dell'insorgenza di massa degli ormai noti maggiori fattori di rischio metabolici delle malattie cardiovascolari: livelli sfavorevoli ed elevati di colesterolo, pressione arteriosa, glicemia, peso corporeo. Questi fattori di rischio legati all'alimentazione e la stessa alimentazione non corretta provocano l'insorgenza dell'arteriosclerosi nelle coronarie e nelle altre arterie fin dall'infanzia e dall'adolescenza; con il passare del tempo, la situazione peggiora a tal punto che in età adulta numerose arterie presentano una severa forma di arteriosclerosi che può portare a morte coronarica improvvisa, attacco cardiaco (infarto del miocardio) ed altre malattie cardiovascolari. Se si adottasse una sana alimentazione, i livelli di colesterolo, pressione arteriosa e glicemia, ed il peso corporeo non aumenterebbero con l'avanzare dell'età - dall'adolescenza all'età adulta - cosa che invece al giorno d'oggi succede frequentemente. Se si prevenisse e controllasse anche l'abitudine al fumo di sigaretta, la popolazione passerebbe da alto a basso rischio cardiovascolare: le malattie cardiovascolari nella popolazione sarebbero rare e la loro occorrenza non sarebbe epidemica ma endemica.

Il pattern alimentare sfavorevole prevalente che è alla base dell'epidemia delle malattie cardiovascolari - sotto molti aspetti lontanissimo dalla dieta mediterranea - è ricco di latticini grassi, carni rosse grasse e carni conservate; uova; biscotti/torte/crostate e altri dolci ricchi di grassi; grassi solidi (burro/lardo/oli idrogenati vegetali); zuccheri raffinati; sale; consumo frequente ed eccessivo di alcol. Questo pattern alimentare è ricco di grassi totali, saturi e trans, colesterolo, zuccheri, sodio, calorie, ha una alta densità calorica ed è spesso carente di nutrienti essenziali (minerali, vitamine, fibre).

### **La dieta mediterranea**

Nell'introduzione - *Why and How* (Perché e come) — al libro "*How to Eat Well and Stay Well, the Mediterranean Way*", i coniugi Ancel e Margaret Keys descrivono intensamente la loro prima esperienza con la dieta mediterranea avvenuta a Napoli nel 1952: "...il cibo comune dei napoletani - minestrone fatto in casa; molti tipi di pasta, sempre cotta al momento, condita con pomodoro e una spolverata di parmigiano, solo ogni tanto con alcuni pezzetti di carne, oppure con sugo di pesce locale ma senza parmigiano; un bel piatto di pasta e fagioli; molto pane fresco e senza nulla sopra; grandi porzioni di verdura fresca; una piccola porzione di carne o pesce due volte alla settimana; vino. e...sempre frutta fresca come dessert. Anni dopo, quando fummo invitati a suggerire un tipo di alimentazione che favorisse la prevenzione della malattia coronarica guardammo al passato e arrivammo alla conclusione che la scelta migliore era adottare la dieta degli abitanti di Napoli dei primi anni 50'.

Nel 1957, i coniugi Keys studiarono il comune di Nicotera in Italia, vicino alla punta dello Stivale, e alcuni paesi dell'isola greca di Creta. A Nicotera, il consumo totale di grassi era basso; l'olio d'oliva costituiva l'unico grasso. Nei paesi cretesi "...il burro era quasi del tutto sconosciuto, il latte visto come un qualcosa da usare ogni tanto per cucinare, la carne o il pollo venivano mangiati solo una o due volte alla settimana e, nonostante la vicinanza al mare, il pesce di gran lunga più consumato era il merluzzo affumicato norvegese. Per non parlare dell'olio d'oliva! Era l'unico grasso per cucinare; veniva versato su qualsiasi cibo servito a tavola ed il pane veniva immerso in ciotole d'olio d'oliva messe a tavola.

A Nicotera, il livello di colesterolo nel sangue era basso, circa 160, e corrispondeva ad un'alimentazione a basso contenuto di grassi. Anche nei paesi di Creta era basso, inferiore a 200...'. Nel 1975, i coniugi Keys osservarono: "In tutti i paesi mediterranei, fin dalle amare privazioni della II guerra mondiale, la dieta comune ha iniziato a cambiare - e non nella giusta direzione -. In Italia, dal 1951, il consumo pro capite di carne di manzo e di vitello è aumentato di quasi quattro volte, quello della carne di maiale più di due volte, mentre nel 1971 il consumo di pollo è aumentato più di sei volte e mezzo rispetto al consumo che se ne faceva nel 1951. Il consumo dell'olio d'oliva è raddoppiato; quello degli altri oli vegetali è quintuplicato. In Grecia i cambiamenti alimentari si riflettono nei valori di colesterolo registrati con le nostre indagini effettuate su uomini di *mezza* età lungo il corso di anni. Il colesterolo, da un valore medio inferiore a 200 nel 1957, è passato a quasi 220 nel 1971. E in tutti i paesi mediterranei l'obesità è in aumento".

La dieta mediterranea degli anni 50 appartiene ormai al passato. Poiché era un tipo di alimentazione deliziosa e salutare per il cuore, che ognuno dovrebbe imitare ed adottare, è necessario descriverla in modo preciso, evidenziarne i suoi innumerevoli punti di forza e i suoi lati problematici, farla conoscere al mondo scientifico, ed aiutare le persone in tutto il mondo a provare i suoi piaceri e benefici. Il classico



modello alimentare mediterraneo era composto da verdura, pane, pasta/riso, fagioli, frutta, olio di oliva, vino. Carni fresche e conservate, carni bianche, pesce, crostacei, latticini, dolci venivano consumati solo occasionalmente, in modeste quantità. Questi erano i punti di forza della dieta Mediterranea. È necessario illustrare anche i suoi lati potenzialmente problematici, per capire come impostare l'alimentazione di tipo mediterraneo del XXI secolo: tradizionalmente, pane e pasta erano fatti utilizzando la farina bianca ed erano ricchi di sale; prodotti integrali a basso contenuto di sale sono preferibili (la stessa cosa vale per il riso). L'olio d'oliva e di semi erano usati con moderazione nella maggior parte dei paesi; come tutti i grassi, sono ad alta densità calorica (9 kcal/grammo); modeste quantità vanno bene, soprattutto se consideriamo l'epidemia dell'obesità. Molti cibi della dieta mediterranea erano piuttosto salati; il consumo di sale va limitato per la salute del cuore. Spesso il consumo di vino era eccessivo, soprattutto tra gli uomini; l'alcol va consumato con moderazione.

I seguenti tre fattori - eccessivo consumo di sale, abuso di alcol, ed eccessivo introito calorico - sono la causa principale dell'elevata prevalenza per decenni di livelli sfavorevoli di pressione arteriosa (preipertensione, ipertensione) e - se si aggiunge il consumo di sigarette - del tasso elevato di ictus nelle popolazioni mediterranee.

È necessario che l'alimentazione di tipo mediterraneo del XXI secolo contenga i seguenti elementi:

- verdura
- fagioli --
- frutta
- pane integrale a basso contenuto di sale
- pasta/riso integrale a basso contenuto di sale
- piccole quantità di olio d'oliva e di semi
- vino con moderazione
- modeste porzioni di pesce, crostacei, carni bianche magre, carne rossa magra non conservata,
- latticini senza grassi e poco grassi
- tutte le pietanze senza sale o con poco sale

### ***Il centro di Pioppi per la dieta mediterranea - obiettivi ed attività***

Il nostro obiettivo generale è quello di incoraggiare ed aiutare le persone che vivono nel Cilento, nella nostra provincia, nella nostra regione, in tutta l'Italia e negli altri paesi, a capire, apprezzare, gustare, e trarre beneficio dall'alimentazione di tipo mediterraneo moderna. A questo proposito, ci proponiamo di:



- conservare la tradizione e la storia della ricerca nata a Pioppi dedicata alla prevenzione e controllo dell'epidemia delle malattie cardiovascolari, e quindi fare in modo che l'aspettativa di vita senza malattia aumenti;

- contribuire al tentativo di aumentare progressivamente la proporzione delle persone che dall'infanzia/adolescenza/gioventù e oltre sono - grazie ad una sana alimentazione, all'attività fisica e all'astensione dal fumo - a *basso rischio*, ovvero, hanno valori favorevoli di tutti i tratti dello stile di vita e di tutti i maggiori fattori di rischio cardiovascolari legati allo stile di vita, e quindi un livello minimo di rischio cardiovascolare in età avanzata, un rischio più basso di diabete, delle principali forme di tumore e di altre malattie croniche, un'aspettativa di vita di gran lunga maggiore con meno malattia e disabilità in età adulta ed avanzata.

Per raggiungere questi obiettivi, stiamo esplorando la possibilità di realizzare i seguenti progetti nei prossimi cinque anni:

- o creare un sito web;
- o creare un Museo, che includa una Biblioteca sulla Dieta Mediterranea e sulla tradizione scientifica di Pioppi;
- o in cooperazione con il Progetto Cuore coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità di Roma, organizzare — nel nostro comune e nel Cilento - brevi corsi di formazione per i medici di medicina generale sulla valutazione del rischio cardiovascolare, sulla prevenzione e sul modello alimentare mediterraneo;
- o organizzare corsi sulla Dieta Mediterranea per altri operatori sanitari, tecnici ospedalieri, ristoratori, cuochi, studenti delle scuole alberghiere, politici;
- o organizzare corsi per casalinghe e produttori locali affinché possano consigliare i loro concittadini sul “*why and how*” della dieta mediterranea;
- o organizzare delle gare di ricette tipiche della Dieta Mediterranea a livello locale;
- o organizzare nelle scuole gare di posters che promuovano la Dieta Mediterranea, il “*why and how*”, l'esercizio fisico e l'astensione dal fumo;
- o pubblicizzare le nostre attività tramite i mass media e fornir loro informazioni sulla Dieta Mediterranea;
- o incoraggiare ed aiutare gli altri comuni ad istituire i propri centri locali per la promozione dell'alimentazione di tipo mediterraneo;
- o continuare la tradizione di Pioppi come sede speciale di meeting scientifici sulla Dieta Mediterranea, sulla prevenzione e il controllo delle maggiori malattie odierne, etc;
- o allargare la base di supporto per il nostro Centro cercando la cooperazione di altre organizzazioni pubbliche importanti e istituti formativi;



*Associazione per la Dieta Mediterranea: alimentazione e stile di vita*

o organizzare un meeting annuale dei fondatori e soci del gruppo di lavoro, aperto ai membri del Comitato Consultivo, per valutare il progresso ottenuto e perfezionare il programma per gli anni successivi

Associazione per la Dieta Mediterranea  
alimentazione e stile di vita

Palazzo Vinciprova  
84068, Pioppi - Salerno - Italy

Tel. +39 0974 905143

Fax +39 0974 905140

www.dietamediterraneapioppi.it

E-mail: mariaagloria@libero.it



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

**GABINETTO DEL MINISTRO**

ADOGAB - AOO Gabinetto  
REGISTRO UFFICIALE  
0008046 - 09/09/2009

FAX

Prot. n.

- A: DR. ALESSANDRO NOTARO  
PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE PER LA DIETA MEDITERRANEA  
ALIMENTAZIONE E STILE DI VITA - PIOPI (SALERNO)  
(FAX N. 0974 905140)
- A: PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI  
DIPARTIMENTO DEL CERIMONIALE DI STATO  
UFFICIO DEL CERIMONIALE  
(FAX N. 06 67793029)

RIFERIMENTO RICHIESTA FORMULATA, COMUNICASI CHE IL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI HA CONCESSO PATROCINIO GRATUITO A FAVORE DEL CONVEGNO INTERNAZIONALE DENOMINATO "I PIACERI E I BENEFICI DELLA MODERNA ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA, PER PREVENIRE LE MALATTIE CARDIO-CEREBROVASCOLARI" IN PROGRAMMA A PIOPI (SA) DAL 24 AL 27 SETTEMBRE 2009.

PRECISASI, INOLTRE, CHE L'UTILIZZO DEL LOGO DEL MINISTERO DOVRA' AVVENIRE ESCLUSIVAMENTE CON LE MODALITA' PREVISTE NELL'APPOSITO "MANUALE DI APPLICAZIONE DEL LOGOTIPO", PUBBLICATO SUL SITO INTERNET DEL MINISTERO (WWW.POLITICHEAGRICOLE.IT).

AUGURO VIVO SUCCESSO ALL'INIZIATIVA E INVIO CORDIALI SALUTI.

GIUSEPPE AMBROSIO  
CAPO GABINETTO



ZCZC NGC/A6322 RIF20090922-033-21112714  
IGVL CO IORM 130  
00100 ROMAQUIRINALE 130 22 2102

DOIT. ALESSANDRO NOTARO  
PRES. ASS.NE PER LA DIETA MEDITERRANEA:  
ALIMENTAZIONE E STILE DIVITA  
PALAZZO VINCIPROVA  
84060 PIOPII

IL CONVEGNO INTERNAZIONALE 'I PIACERI E I BENEFICI DELLA MODERNA ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA, PER PREVENIRE LE MALATTIE CARDIO-CEREBROVASCOLARI' SI INSERISCE NEL PERCORSO DI APPROFONDIMENTO E DI RIFLESSIONE AVVIATO DALL'ASSOCIAZIONE DA LEI PRESIEDUTA, PER ASSICURARE LA PIU' AMPIA INFORMAZIONE INTORNO A UN TEMA DI ELEVATO RILIEVO SCIENTIFICO E SOCIALE. PROMUOVERE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI 'INDISPENSABILE PER PREVENIRE E RIDURRE L'INCIDENZA DI PATOLOGIE GRAVI, CHE SEMPRE PIU' SPESSO INTERESSANO ANCHE LE FASCE PIU' GIOVANI DELLA POPOLAZIONE, E PER GARANTIRE UNA PIENA E DIFFUSA TUTELA DELLA SALUTE, INTERESSE PRIMARIO DEI SINGOLI E DELLE COLLETTIVITA'.

IN TALE SPIRITO E CON SENTIMENTI DI VIVO APPREZZAMENTO IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA RIVOLGE A LEI, GENTILE PRESIDENTE, AGLI AUTOREVOLI RELATORI, AGLI ORGANIZZATORI E A TUTTI GLI INTERVENUTI UN CORDIALE SALUTO E UN AUGURIO DI BUON LAVORO, CUI UNISCO I MIEI PERSONALI.

DONATO MARRA  
PRESIDENTE GENERALE PRESIDENZA REPUBBLICA

MITTENTE:  
SEGRETARIATO GENERALE PRESIDENZA REPUBBLICA  
PALAZZO DEL QUIRINALE  
PIAZZA DEL QUIRINALE  
00187 ROMA



23/09/09 0821  
NNNN

## *Attestato Noi*

*Professore Jeremiah Stamler, Emeritus Professor, Northwestern University, Feinberg School of Medicine, Chicago, IL, U.S.A.*

*Professore Henry Blackburn, Major Professor, University of Minnesota, U.S.A.*

*Professore Hirotsugo Ueshima, M.D., Ph.D. Emeritus Professor, Prevention Center, Shiga University of Medical Science, Japan.*

*Professore Mario Mancini, Professor Emeritus Dipartimento di Medicina Clinica Sperimentale, Università degli Studi di Napoli "Federico II", Italia.*

*Mrs. Carrie Keys*

## *Riconosciamo*

*Pioppi, Italia, come culla e sede storica degli studi di Ancel e Margaret Keys.*

*L'Associazione per la dieta mediterranea: alimentazione e stile di vita, nata e con sede in Pioppi, come depositaria della memoria storica di quegli studi e garante della loro conservazione e perpetuazione.*

*A partire dal 1962, anno dell'arrivo di Ancel Keys a Pioppi, in questo borgo della costa cilentana scelto come seconda casa dal professore americano e da sua moglie, si sono tenuti numerosi incontri scientifici ai quali hanno preso parte personalità provenienti da ogni parte del mondo.*

*Il 6 Giugno 1966 si è festeggiato a Pioppi l'80° compleanno del*

cardiologo della Casa Bianca, Paul Sudley White; ancora a Pioppi, il 14 Settembre 1969 ha avuto luogo il Secondo Seminario Internazionale di Epidemiologia e Prevenzione delle Malattie Cardiovascolari, di cui oggi celebriamo il 40° anniversario; sempre a Pioppi ha visto la sua stesura, culminata nell'edizione del 1975 il volume «Eat Well and Stay Well: the Mediterranean Way» scritto dai coniugi Keys e della cui pubblicazione oggi celebriamo il 35° anniversario.

In questo giorno, solenne per Pioppi e per il Cilento di ricorrenza mondiale per la comunità scientifica, facciamo nostre e trasmettiamo alle future generazioni le parole del successore di Ancel Keys alla direzione del prestigioso Laboratorio di Fisiologia Sperimentale "Stadium Gate 27" dell'Università del Minnesota Professor Emeritus Henry Blackburn che nella sua relazione ha definito Ancel e Margaret Keys i «Marco Polo della Medicina», così concludendo il proprio intervento: «Oggi i caratteri ed i valori di Ancel e Margaret continuano a vivere intensamente nella loro famiglia in numerosi loro colleghi di varie nazioni e in questa nuova Associazione di Pioppi, che continua a portare avanti le loro idee e il loro esempio».

Pioppi, il 25 Settembre 2009

Jeremiah Stamler, M.D.

Carrie Keys Daudrea

Christophe Ueshima

*[Signature]*  
Konstantin

A. De Stefano  
CASAL VELLINO



## *"La Nuova Scuola Medica Salernitana"*

Centro di Arte Scienza e Cultura del Mediterraneo

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

L'associazione **La Nuova Scuola Medica Salernitana** opera nel Cilento dal 2006 e rappresenta una corposa comunità di medici, pediatri, nutrizionisti, biologi, storici e docenti universitari.

La nostra Associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall'utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio Convegni sulla Dieta Mediterranea, convegni sulla storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici del territorio, incontri e coinvolgimento diretto di alunni di scuole di ogni ordine e grado, manifestazioni volte a valorizzare gli alimenti fondamentali e tipici della dieta mediterranea, a cui hanno partecipato tutti i membri della comunità del Cilento.

Uguualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come pubblicazioni di riviste, trasmissioni televisive, incontri con i padri della dieta mediterranea come il prof. Jeremia Stamler che, con Ancel Keys, ha contribuito alla divulgazione di questi principi alimentari per la prevenzione delle malattie cardiovascolari e oncologiche. Inoltre è stato istituito il Premio Internazionale Scuola Medica Salernitana che nel 2008 è stato proprio assegnato al prof. Stamler.

**La Nuova Scuola Medica Salernitana - Corso Garibaldi 148 – 84123 Salerno**

Tel 089-235513 - Fax: 089-9959847

[www.lanuovascuolamedicasalernitana.it](http://www.lanuovascuolamedicasalernitana.it) - Info: [piovicina@tiscali.it](mailto:piovicina@tiscali.it)



La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

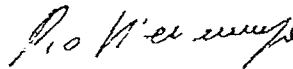
A tale scopo abbiamo predisposto una serie di programmi futuri che prevedono educazione nelle scuole, educazione sul territorio, programmi di introduzione della dieta mediterranea negli ospedali, programmi televisivi (Pianeta Salute), convegni a tema, aggiornamento e formazione professionale per medici, pediatri, nutrizionisti.

Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità un'ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità

Il Presidente

Pio Vicinanza



Salerno 19/12/2010



**La Nuova Scuola Medica Salernitana - Corso Garibaldi 148 - 84123 Salerno**

Tel 089-235513 - Fax: 089-9959847

[www.lanuovascuolamedicasalernitana.it](http://www.lanuovascuolamedicasalernitana.it) - Info: [piovicina@tiscali.it](mailto:piovicina@tiscali.it)

## OFFICIAL TRANSLATION



### *“La Nuova Scuola Medica Salernitana”*

**Centro di Arte Scienza e Cultura del Mediterraneo**

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Object: Candidacy of the Mediterranean Diet – UNESCO The Intangible World Heritage Lists

Dear Director,

The association *La nuova Scuola Medica Salrnitana* has been working in the Cilento area since 2006, and is composed by a community of doctors, pediatricians, nutritionists, biologists, historians and university professors.

The Mediterranean Diet is for us a shared heritage that has been handed down from generation to generation, it's also a way to unite different social classes, to promote family meetings, sometimes with relatives and friends too.

For this reasons we're supporting the candidacy of the social practice of the Mediterranean Diet in the Intangible World Heritage List of UNESCO.

In the last years we've organized and promoted many different initiatives, like, for example, conferences on the Mediterranean Diet, conferences on the history of diet and of the typical local food, meetings with direct involvement of students of the local schools, events with the purpose of valorization the fundamental and typical food of the Mediterranean Diet. All these initiatives were a success among the communities of the Cilento area.

Other initiatives made to support the candidacy were also successful, like the publication of magazines, TV programs, and meeting with the fathers of the Dieta Mediterranea such as Jeremia Stamler that, together Ancel Keys, contributed to the divulgation of the food principles in order to prevent cardiovascular and cancer diseases. Moreover the Association instituted the International Prize *Scuola Medica Salernitana*, in 2008 Jeremia Stamler was awarded with this prize.

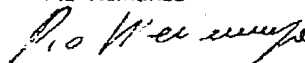
The Mediterranean Diet represents for our community a fundamental element for aggregation and social cohesion; the Diet belongs to our history and determinates the development of our culture, representing a sustainable way of living.

For these reasons, we have organized a series of programs that will provide education in schools, in the communities, to introduce the Mediterranean Diet in hospitals, tv programs (*Piena Salute*), theme conferences, and professional update for doctors, pediatricians and nutritionists.

For all the reasons stated above, we are deeply convinced that the inscription in the prestigious list of UNESCO can be for our community another guarantee instrument for the safeguarding of this tradition and, at the same time, can strengthen the UNESCO Intangible Heritage List by making it a place where traditions that unite cultures, religions and history of apparently different communities are united and safeguarded.

Hoping that the outcome of our work will be positive, on behalf of our community I send my best regards.

Il Presidente  
Pio Vicinanza



Salerno 19/12/2010



**La Nuova Scuola Medica Salernitana - Corso Garibaldi 148 – 84123 Salerno**

**Tel 089-235513 - Fax: 089-9959847**

**[www.lanuovascuolamedicasalernitana.it](http://www.lanuovascuolamedicasalernitana.it) - Info: [piovicina@tiscali.it](mailto:piovicina@tiscali.it)**

CENTRO DI PROMOZIONE CULTURALE PER IL CILENTO  
Via N. Bixio, 59 - 84068 ACCIAROLI (Sa)  
Telf. e fax: 0974 904183 - [www.cilentocultura.it](http://www.cilentocultura.it)  
Partita IVA 0262762 065 7

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

**Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO.**

Egregio Direttore,

L’associazione **CENTRO DI PROMOZIONE CULTURALE PER IL CILENTO** opera nel Cilento dal 1982 e rappresenta una corposa comunità di studiosi e appassionati di cultura cilentana e aree marginali del Mezzogiorno.

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall’utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest’ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell’Umanità UNESCO.

Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio gli **INCONTRI MEDITERRANEI**, giunti quest’anno alla **VENTESIMA** edizione, a cui hanno partecipato tutti i membri della comunità del Cilento, diretti dal prof. **ALBERTO FIDANZA**, Università La Sapienza di Roma.

Ugualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come la **STAMPA E DIVULGAZIONE DEGLI ATTI DEI CONVEGNI**.

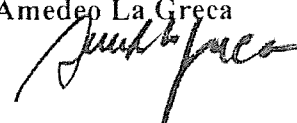
La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l’iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell’UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell’UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità

*Pioppi, patria della Dieta Mediterranea*  
20-01-2010

Il Presidente  
Amedeo La Greca



## OFFICIAL TRANSLATION



CENTRO DI PROMOZIONE CULTURALE PER IL CILENTO

Via N. Bixio, 59 - 84068 ACCIAROLI (Sa)

Tel. e fax: 0974 904183 - [www.cilentocultura.it](http://www.cilentocultura.it)

Partita IVA 0262762 065 7

To the kind attention of  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO - Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20, 00187 Roma

Object: Candidacy of the Mediterranean Diet - UNESCO The Intangible World Heritage Lists

Dear Director,

The association *Centro di promozione culturale per il cilento* has been working in the Cilento area since 1982, and is composed by a large community of researchers and people interested on the local culture.

Our association since many years is been working on promoting the Mediterranean Diet as a sustainable food practice characterized by local and typical products of our community. The Mediterranean Diet is for us a shared heritage that has been handed down from generation to generation, it's also a way to unite different social classes, to promote family meetings, sometimes with relatives and friends too.

For this reasons we're supporting the candidacy of the social practice of the Mediterranean Diet in the Intangible Heritage List of UNESCO.

In the last years we've organized and promoted many different initiatives, like, for example the "Incontri Mediterranei", this year was the twentieth edition. All the members of the community of Cilento attended this event. Other initiatives were carried out to promote the diet like the use of the press and organization of conferences. The Mediterranean Diet represents for our community a fundamental element for aggregation and social cohesion; the Diet belongs to our history and determinates the development of our culture, representing a sustainable way of living.

For these reasons, we are deeply convinced that the inscription in the prestigious list of UNESCO can be for our community another guarantee instrument for the safeguarding of this tradition and, at the same time, can strengthen the UNESCO Intangible Heritage List by making it a place where traditions that unite cultures, religions and history of apparently different communities are united and safeguarded.

Hoping that the outcome of our work will be positive, on behalf of our community I send my best regards.

Pioppi, home of the Mediterranean Diet- 20/01/2010.

Il Presidente  
Amedeo La Greca

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Amedeo La Greca', written in a cursive style.



Pro Loco Felitto

Prot. n. 10

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

**Oggetto:** candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

l'associazione "Pro Loco Felitto" opera nel Cilento dal 1973 e rappresenta una corposa comunità di 1300 abitanti.

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall'utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio la "Sagra del Fusillo felittese", giunta ormai alla 35 esima edizione, a cui hanno partecipato tutti i membri della comunità del Cilento.

Ugualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come "Sapori d'Autunno".

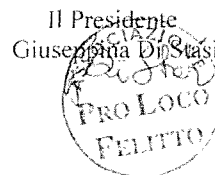
La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.


Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità.

Felitto li 21/01/10

Via Roma, snc 84055 Felitto (Sa) Tel 0828 945649  
[www.prolocofelitto.it](http://www.prolocofelitto.it) – [info@prolocofelitto.it](mailto:info@prolocofelitto.it) - p. iva 02662990650





Pro Loco Felitto

Prot. n. 3/10

À l'aimable attention de  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

**Objet :** candidature Diète Méditerranéenne - Liste Patrimoine Immatériel de l'Humanité UNESCO.

Chère Directeur,

L'association "Pro Loco Felitto" travaille dans le Cilento depuis 1973 et représente une large communauté de 1300 habitants.

Il y a nombreux années que notre association travaille pour promouvoir la Diète Méditerranéenne comme pratique alimentaire soutenable caractérisée de l'utilise des produits du territoire et typique de notre communauté. Pour nous, en effet, la Diète Méditerranéenne est un patrimoine partagé qui se transmet de génération en génération, unit les différentes classes sociales, report ensemble les familles, les parents, les amis tous.

Dans cette optique nous avons soutenu et soutenons la candidature de la pratique sociale de la Diète Méditerranéenne dans la Liste du Patrimoine Immatériel de l'Humanité Unesco.

A tel fin, dans les dernier ans, nous avons organisé différentes initiatives, comme par exemple la "Sagra del Fusillo felitese", désormais arrivée à la 35ème édition, auxquelles ils ont participé tous les membres de la communauté du Cilento.

Également ils ont eu un grand succès les autres initiatives ayant le but de soutenir la candidature comme "Sapori d'Autunno".

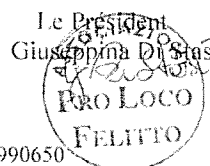
La pratique de la Diète Méditerranéenne, en effet, représente pour notre communauté un élément fondamental, d'association et de cohésion sociale; il appartient à notre histoire, et détermine le développement de notre culture, en représentant un style de vie soutenable.

Nous sommes pour ces raisons convaincus que l'inscription de la Diète dans la prestigieuse Liste de l'Unesco puisse représenter pour notre communauté une ultérieure garantie de sauvegarde de notre tradition et, au même temps, puisse donner force à la Liste de l'Unesco pour que soit perçue de tant personnes comme le lieu idéal dans lequel elles trouvent reconnaissance des traditions que unissent pays, cultures, religions, histoires de communautés apparemment différent.

Avec la confiance d'obtenir un bonne hésite, on vous envoie les meilleurs saluts au nom de notre communauté.

Felitto, 21/01/10

Via Roma, snc 84055 Felitto (Sa) Tel 0828 945649  
www.prolocofelitto.it - [info@prolocofelitto.it](mailto:info@prolocofelitto.it) - p. iva 02662990650







Pro Loco Felitto

Prot. n. 2/10

To the kind attention of  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Re: Mediterranean Diet candidature - Intangible Heritage List UNESCO.

Dear Director,

The association "Pro Loco Felitto" has operated in Cilento since 1973 and it represents a wide community of 1300 inhabitants.

For several years our association has been working to promote the Mediterranean Diet as sustainable alimentary practice characterized by the use of the products of the territory and typical of our community. In fact, for us, the Mediterranean Diet is a shared heritage that it is handed down from one generation to the next one, unites different social classes, and makes families and friends come together sharing common moments.

For this reason we have supported and we continue to support the candidature of the social practice of the Mediterranean Diet in the UNESCO List of Intangible Heritage.

To this end we have, these last few years, organised a variety of initiatives, like for example the "Sagra del Fusillo felittese", reached the 35 edition, that saw the participation of all the members of the Cilento community.

The same success was obtained by other initiatives organised to support the candidature like "Sapori d'Autunno".

For our community, in fact, the social practice of the Mediterranean Diet, represents a fundamental element of aggregation and social cohesion; it belongs to our history, and moulds the development of our culture, representing a sustainable life style.

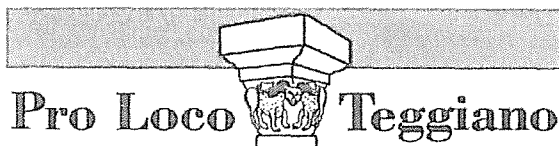
We are, for these reasons, convinced that the registration of the Diet in the prestigious UNESCO List would represent for our community a further guarantee of the safeguard of this tradition and, at the same time, it can strengthen the UNESCO List that therefore can be perceived by many people as the ideal place in which there is the acknowledgment of traditions that unite countries, cultures, religions, and histories of communities that are apparently different.

With the hope of a happy outcome, we send our regards on behalf of all our community.

Felitto, 21/01/10



Via Roma, snc 84055 Felitto (Sa) Tel 0828 945649  
[www.prolocofelitto.it](http://www.prolocofelitto.it) – [info@prolocofelitto.it](mailto:info@prolocofelitto.it) - p. iva 02662990650



Sede : Piazza Municipio - Ufficio Turistico : Piazza Portello  
 84039 TEGGIANO (SA) ☎ e Fax 0975/79600  
 P.Iva 0317 444 065 5  
[info@prolocoteggiano.it](mailto:info@prolocoteggiano.it)  
<http://www.prolocoteggiano.it>

Teggiano, li 21/01/2010

Alla cortese attenzione del  
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
 Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
 Via XX Settembre 20  
 00187 ROMA

Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

l’associazione PRO LOCO Teggiano opera nel Cilento e Vallo di Diano dal 1990 e rappresenta una corposa comunità di soci

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall’utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest’ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell’Umanità UNESCO.

Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio” **Alla Tavola della Principessa Costanza**”, a cui hanno partecipato tutti i membri della comunità del Cilento e Vallo di Diano. Ugualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come Manifestazione ecologica “ **Vivi Vallo**”, “ **Palio Dei Casali**”. Per tutto il corso dell’anno la PRO LOCO svolge azione di controllo, di salvaguardia e di promozione del patrimonio storico-artistico di Teggiano oltre alla gestione del Museo delle Erbe e del Museo delle Arti e delle tradizioni Popolari.

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l’iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell’UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell’UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo

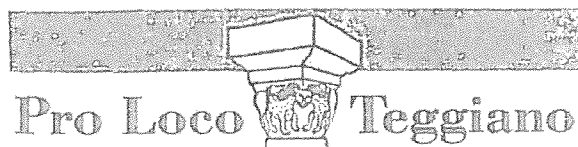
ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità



IL PRESIDENTE  
Prof. Michele Morena

## OFFICIAL TRANSLATION



Sede : Piazza Municipio - Ufficio Turistico : Piazza Portello  
84039 TEGGIANO (SA) ☎ e Fax 0975/79600

P.Iva 0317 444 065 5

[info@prolocoteggiano.it](mailto:info@prolocoteggiano.it)

<http://www.prolocoteggiano.it>

Teggiano 21/01/2010

To the kind attention of  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 Roma

Object: Candidacy of the Mediterranean Diet – UNESCO The Intangible Heritage Lists

Dear director,

The Association Pro Loco of Teggiano is constantly working to promote the Mediterranean Diet as a sustainable food practice characterized by the local products typical of our community. The Mediterranean Diet is for us a shared heritage that has been handed down from generation to generation, it's also a way to unite different social classes, to promote family meetings, sometimes with relatives and friends too.

For this reasons we're supporting the candidacy of the social practice of the Mediterranean Diet in the Intangible Heritage List of UNESCO.

In the last years we've organized and promoted many different initiatives, like, for example, "**Alla Tavola della Principessa Costanza**", and all members of the local communities of Cilento and of Valle di Diano attended this event. Other events meant to support the candidacy, like **Manifestazione Ecologica "Vivi Vallo"** or "**Palio Dei Casali**" were also a success. The Associazione Pro Loco is constantly at work to control, safeguard and promote the local historic and artistic heritage and at the same time is also the administrator of the **Museo delle Erbe** and of **Museo delle Arti e delle Tradizioni Popolari**.

The Mediterranean Diet represents for our community a fundamental element for aggregation and social cohesion; the Diet belongs to our history and determinates the development of our culture, representing a sustainable way of living.

For these reasons, we are deeply convinced that the inscription in the prestigious list of UNESCO can be for our community another guarantee instrument for the safeguarding of this tradition and, at the same time, can strengthen the UNESCO Intangible Heritage List

by making it a place where traditions that unite cultures, religions and history of apparently different communities are united and safeguarded.

Hoping that the outcome of our work will be positive, on behalf of our community I send my best regards.

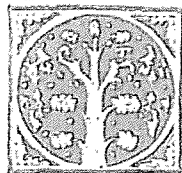


IL PRESIDENTE  
Prof. Michele Marena

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Michele Marena", written over the typed name.

Museo delle Erbe

Viridarium



Teggiano

Museo delle Erbe e Viridarium

Piazza SS. Pietà - 84030 - Teggiano (SA)

Tel. e Fax 0975 79600

Teggiano li 21/01/2010

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

l’associazione PRO LOCO Teggiano opera nel Cilento e Vallo di Diano dal 1990 e rappresenta una corposa comunità di soci

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall’utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest’ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell’Umanità UNESCO.

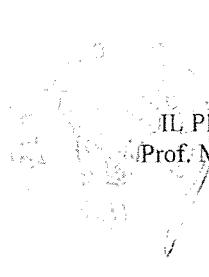
Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio organizziamo un importante congresso di “Fitofarmacia e Fitofarmacologia”, a cui hanno partecipato tutti i membri della comunità del Cilento e Vallo di Diano.

Ugualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come “L’erbario Naturale” il “Monitoraggio sulle emergenze florestiche”, “Le erbe nell’uso domestico”.

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità

 IL PRESIDENTE  
Prof. Michele Morena

# OFFICIAL TRANSLATION

Museo delle Erbe

Viridarium



Teggiano

Museo delle Erbe e Viridarium

Piazza SS. Pietà - 84030 - Teggiano (SA)

Tel. e Fax 0975 79600

Teggiano 21/01/2010

To the kind attention of

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro

Via XX Settembre 20

00187 Roma

Object: Candidacy of the Mediterranean Diet – UNESCO **The Intangible World Heritage Lists**

Dear Director,

The association Pro Loco Teggiano has been working in the Cilento and Vallo di Diano area since 1990, and is composed by many members.

Our association is been working to safeguard and to promote the Mediterranean Diet since many years. The Mediterranean Diet is for us a shared heritage that has been handed down from generation to generation, it's also a way to unite different social classes, to promote family meetings, sometimes with relatives and friends too.

For this reasons we're supporting the candidacy of the social practice of the Mediterranean Diet in the Intangible World Heritage List of UNESCO.

In the last years we've organized and promoted many different initiatives, like, for example, a conference called "Fitofarmacia and Fitofarmacologia", all the members of the community attended this conference.

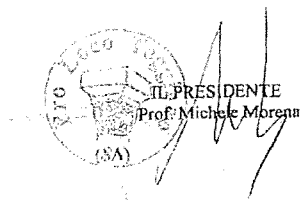
Success was also shared by other events such as "L'erbario Naturale", Il Monitoraggio sulle emergenze flogistiche", and " Le erbe nell'uso domestic".

The Mediterranean Diet represents for our community a fundamental element for aggregation and social cohesion; the Diet belongs to our history and determinates the development of our culture, representing a sustainable way of living.

For all the reasons stated above, we are deeply convinced that the inscription in the prestigious list of UNESCO can be for our community another guarantee instrument for the safeguarding of this tradition and, at the same time, can strengthen the UNESCO Intangible Heritage List by making it a place where traditions that unite cultures, religions and history of apparently different communities are united and safeguarded.

Hoping that the outcome of our work will be positive, on behalf of our community I send my best regards.





Museo delle Tradizioni e degli Antichi Mestieri Nella Civiltà Contadina del Vallo di Diano



Museo delle Tradizioni e degli Antichi Mestieri  
Nella Civiltà Contadina del Vallo di Diano  
Via S. Barbara - 84039 - Teggiano (SA)

Teggiano 21/01/2010

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

l’associazione PRO LOCO Teggiano opera nel Cilento e Vallo di Diano dal 1990 e rappresenta una corposa comunità di soci

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall’utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest’ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell’Umanità UNESCO.

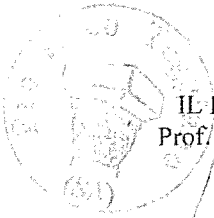
Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio organizziamo un importante congresso di “ L’olio D’Oliva” , a cui hanno partecipato tutti i membri della comunità del Cilento e Vallo di Diano.

Ugualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come “Piatti E dolci Tipici della Nostra Terra” .

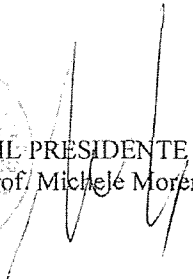
La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità



IL PRESIDENTE  
Prof. Michele Morena





FONDAZIONE ALARIO PER ELEA-VELIA  
*Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale*

*Il Direttore*

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e  
Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

**Prot. n° 05 del 14/01/09**  
**Ascea, 14 gennaio 2009**

Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO.

La Fondazione Alario per Elea-Velia Onlus è un’istituzione di promozione e organizzazione della cultura che opera nel Cilento dal 1986.

Il nostro Ente da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall’utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest’ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell’Umanità UNESCO.

A tal fine, nel Consiglio di Amministrazione della Fondazione del 12 dicembre 1998 si è deliberato di ospitare l’Associazione Centro Bio-ecologico del Cilento rilanciando il Centro di documentazione tecnico – scientifica sulla Dieta Mediterranea diretto dal prof. Alberto Fidanza.

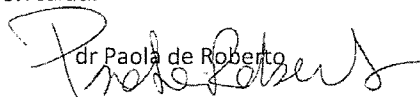
Inoltre, abbiamo organizzato diverse iniziative, come da elenco allegato, in partenariato con altre realtà locali e nazionali.

Ugualmente nella Biblioteca specialistica Alario trova collocazione la sezione dedicata alla ‘Medicina e Dieta Mediterranea’ che contiene oltre una sessantina di pubblicazioni in materia.

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l’iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell’UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell’UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i nostri migliori saluti.

  
Dr Paola de Roberto

Palazzo Alario – Viale Parmenide, loc. Marina – 84046 Ascea (SA) – Tel +39 974 971197 Fax + 39 974 971269  
[www.fondazionealario.it](http://www.fondazionealario.it) - [info@fondazionealario.it](mailto:info@fondazionealario.it)  
C.F. 93002550650 – P.IVA 04095190650



FONDAZIONE ALARIO PER ELEA-VELIA  
*Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale*

**Elenco manifestazioni culturali di promozione della Dieta Mediterranea promosse della Fondazione Alario per Elea-Velia Onlus in partenariato con altre realtà locali e nazionali:**

11 settembre 1999

**L'alimentazione nella prevenzione delle malattie degli anni 2000** (convegno)  
nell'ambito della VI giornata medica eleatica  
a cura del Prof. Alberto Fidanza e della Fondazione Alario per Elea-Velia ONLUS

9 settembre 2000

**Le azioni protettive delle vitamine** (convegno)  
nell'ambito della VII Giornata Medica Eleatica  
a cura del Prof. Alberto Fidanza e della Fondazione Alario per Elea-Velia ONLUS

19-22 febbraio 2001

**Comunicazione ed Educazione Alimentare**  
a cura della Regione Campania, Ministero Pubblica Istruzione

22 settembre 2001

**VIII giornata Medica Eleatica: la dieta mediterranea e le vitamine per il cuore**  
in collaborazione con il prof. Alberto Fidanza  
a cura della Fondazione Alario per Elea-Velia ONLUS

27 e 28 settembre 2002

**Comunicazione ed educazione alimentare**  
a cura dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania

30 novembre – 4 dicembre 2004

**Principi di nutrizione umana 'Giornate cilentane sulla nutrizione'**  
a cura dell'ASL SA/3



FONDAZIONE ALARIO PER ELEA-VELLA  
*Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale*

*Il Direttore*

To the kind attention of  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e  
Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del  
Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

**Prot. n° 05 del 14/01/09**  
*Ascea, 14 gennaio 2009*

Re: Mediterranean Diet candidature - Intangible Heritage List UNESCO

The Alario Foundation is an independent, non profit organization for the promotion of cultural programs and events. It has operated in Cilento since 1986.

For several years our foundation has been working to promote the Mediterranean Diet as sustainable alimentary practice characterized by the use of the products of the territory and typical of our community. In fact, for us, the Mediterranean Diet is a shared heritage that it is handed down from one generation to the next one, unites different social classes, and makes families and friends come together sharing common moments.

For this reason we have supported and we continue to support the candidature of the social practice of the Mediterranean Diet in the UNESCO List of Intangible Heritage.

To this end, our council on December 12<sup>th</sup>, 1998 deliberated to host Associazione Centro Bio-ecologico del Cilento in order to relaunch the Centro di documentazione tecnico – scientifica sulla Dieta Mediterranea directed by prof. Alberto Fidanza.

We have also, during the last few years, organised a variety of initiatives, (please see the attachment that saw the participation of members of the national and local scientific community. Furthermore, in our library, among all other sections, one in particular is dedicated to Medicine and Mediterranean Diet. It contains other 60 scientific publications.

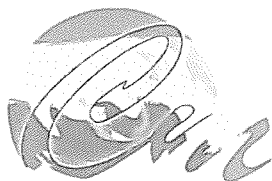
For our community, in fact, the social practice of the Mediterranean Diet, represents a fundamental element of aggregation and social cohesion; it belongs to our history, and moulds the development of our culture, representing a sustainable life style.

We are, for these reasons, convinced that the registration of the Diet in the prestigious UNESCO List would represent for our community a further guarantee of the safeguard of this tradition and, at the same time, it can strengthen the UNESCO List that therefore can be perceived by many people as the ideal place in which there is the acknowledgment of traditions that unite countries, cultures, religions, and histories of communities that are apparently different.

With the hope of a happy outcome, we send our regards on behalf of all our community.

dr Paola de Roberto

Palazzo Alario – Viale Parmenide, loc. Marina – 84046 Ascea (SA) – Tel +39 974 971197 Fax + 39 974 971269  
[www.fondazionealario.it](http://www.fondazionealario.it) - [info@fondazionealario.it](mailto:info@fondazionealario.it)  
C.F. 93002550650 – P.IVA 04095190650



## Associazione Culturale "Colori Mediterranei"

[www.colorimediterranei.it](http://www.colorimediterranei.it) - [info@colorimediterranei.it](mailto:info@colorimediterranei.it)

Alla cortese attenzione del  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro  
Via XX Settembre 20  
00187 ROMA

Oggetto: candidatura Dieta Mediterranea – Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

L'associazione Colori Mediterranei in stretta collaborazione con Salernoturismo.it opera nel Cilento dal 2008 e rappresenta una corposa comunità.

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere la Dieta Mediterranea quale pratica alimentare sostenibile caratterizzata dall'utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, infatti, la Dieta Mediterranea è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura della pratica sociale della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Negli scorsi anni, a tal fine, abbiamo organizzato diverse iniziative, come ad esempio i concorsi Nazionali di fotografia dal tema Mediterraneo, con degustazioni di prodotti tipici mediterranei, a cui hanno partecipato tutti i membri della comunità del Cilento.

Ugualmente hanno riscontrato un diffuso successo altre iniziative volte a sostenere la candidatura come sagre ed eventi per promuovere la cucina Mediterranea, in particolare quella cilentana.

La pratica della Dieta Mediterranea, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando uno stile di vita sostenibile.

Siamo per questo convinti che l'iscrizione della Dieta nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che uniscono paesi, culture, religioni, storie di comunità apparentemente diverse.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della nostra comunità

Claudio Carbone  
Presidente