‘Conversazioni d’arte’
Per il ciclo: *Mediterraneo. Culture, scambi e immaginari condivisi*

Mangiare nel Mediterraneo: diete, cibi e cultura immateriale
28 luglio – ore 16.00-18.30

Il **28 luglio, dalle 16.00 alle 18.30,** su **Slash Radio Web** andrà in onda il secondo appuntamento del programma **‘Conversazioni d’arte’**, dedicato quest’anno al ‘*Mediterraneo. Culture, scambi e immaginari condivisi*’, per divulgare i tratti tipici della civiltà mediterranea, patrimonio condiviso da tante diverse realtà culturali che si affacciano sul mare interno.

La seconda tappa di questo viaggio affronterà il tema del cibo, trattando nello specifico della Dieta Mediterranea, iscritta, dal 16 novembre 2010, nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità. Accogliendo la candidatura transnazionale avanzata da Italia, Spagna, Grecia e Marocco, cui nel 2013 si sono aggregati Cipro, Croazia e Portogallo, il Comitato Intergovernativo della Convenzione UNESCO sul Patrimonio Culturale Immateriale vi ha riconosciuto, infatti, uno dei tratti peculiari della cultura del *Mare nostrum*: “un insieme di abilità, conoscenze, pratiche e tradizioni che spaziano dal paesaggio alla tavola, che comprendono le coltivazioni, il raccolto, la pesca, la conservazione, lavorazione, la preparazione e, in particolare, il consumo degli alimenti. [...] caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio, [...] la Dieta Mediterranea (dal greco diaita, o stile di vita) riguarda più che i semplici alimenti. Essa promuove l’interazione sociale, [...] ha dato origine a un considerevole corpo di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. Si tratta di un sistema radicato nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e artigianali legate alla pesca e all’agricoltura nelle comunità mediterranee [...]”.

Un passo, tratto da *Les surprises d’Hérodote* di Lucien Febvre (1940), introdurrà la puntata, presentando al pubblico un paradosso: quei frutti, quelle piante, quegli alberi, costitutivi nel nostro immaginario del paesaggio mediterraneo, sono in realtà stati importati da paesi lontani, trovando nei paesi che si affacciano sul mare interno terreno fertile per radicare una nuova, peculiare cultura del cibo: la nostra.

Seguirà un intervento di Leandro Ventura, storico dell’arte del Ministero della Cultura e direttore dell’Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, che affronterà il rapporto tra Dieta Mediterranea e sistemi culturali delle regioni interessate, approfondendo le tradizioni enogastronomiche italiane cui l'Istituto, attraverso il Geoportale della Cultura Alimentare (www.culturalimentare.beniculturali.it), sta dedicando un progetto di mappatura e documentazione: non semplice ricettario, ma racconto delle storie e delle tradizioni che si celano dietro un prodotto o un piatto tipico.

Sarà la volta, quindi, di Stefano Pisani, sindaco di Pollica-Acciaroli, referente degli Elementi italiani del Patrimonio Culturale immateriale dell’UNESCO, che parlerà del Festival della Dieta Mediterranea, una piattaforma che vuole diffondere tale patrimonio in modo organico e coordinato, dando risalto ai numerosi attori del mondo scientifico, istituzionale e privato che da anni si adoperano per la tutela e la valorizzazione della Dieta Mediterranea in ogni suo aspetto, dalla dimensione culturale alla valorizzazione delle filiere, rappresentative, attraverso le pratiche agricole virtuose e la tutela delle biodiversità autoctone, dello stile di vita mediterraneo.

Una seconda lettura, tratta dal *Viaggio in Italia* di Johann Wolfgang von Goethe (1786-1788), offrirà una suggestiva evocazione di quegli elementi dello scenario mediterraneo, i limoni, i pesci e i crostacei, che tanto colpirono il celebre umanista tedesco.

Seguiranno gli interventi a cura dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS), tenuti da Marco Albanese, delegato dell'AIS Lecce e provincia, e dal sommelier leccese Antonio Tramacere, dedicati al ruolo del vino nel racconto della storia e delle tradizioni dei territori del Mediterraneo, al percorso che ha portato Tramacere a essere il primo sommelier ipovedente dell'Associazione e alle iniziative benefiche e di inclusività sociale promosse dalla stessa.

Come di consueto arricchiranno le Conversazioni d'arte le 'pillole di SlashArt'. La pillola di questa trasmissione, curata da Alessia Varricchio del *Museo Tattile Statale Omero* e con il coordinamento di Annalisa Trasatti, tratterà *La cultura della plastica: arte, design, ambiente*.

La rubrica delle attività accessibili attualmente in corso sul territorio nazionale completerà l'incontro con l'intervento di Giorgia Corso, coordinatrice dei Servizi educativi e referente per l'accessibilità dei Musei Reali di Torino, chiamata a illustrare la visita tattile *Aggiungi un posto alla tavola del re*: percorso inclusivo accessibile alle persone con disabilità visiva, che narra la storia e la trasformazione dei cibi alla corte dei Savoia, dalla dispensa alla tavola del sovrano. La lettura delle ricette di due piatti tipici del territorio Piemontese, tratte da *Cucina borghese semplice ed economica* del famoso cuoco di corte Giovanni Vialardi (1886), arricchiranno la rubrica, mostrando come le ricette e gli usi della cucina nobiliare abbiano influenzato la cucina borghese, non tanto diversa da quella che ancora oggi mettiamo a tavola.

Brani musicali ispirati al cibo mediterraneo accompagneranno il pubblico in questo viaggio culturale ora al secondo appuntamento.

Alla trasmissione, condotta da **Luisa Bartolucci** dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, prenderanno parte: **Leandro Ventura**, direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale - MiC; **Stefano Pisani**, sindaco di Pollica-Acciaroli, referente degli Elementi italiani del Patrimonio Culturale immateriale, **Marco Albanese**, delegato dell'Associazione Italiana Sommelier – Lecce e provincia, **Antonio Tramacere**, sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier – Lecce, **Alessia Varricchio e Annalisa Trasatti** del Museo Tattile Statale Omero di Ancona; **Giorgia Corso**, coordinatrice dei Servizi educativi e referente per l'accessibilità dei Musei Reali di Torino, **Elisabetta Borgia** della Direzione generale Educazione, ricerca e istituti culturali, Servizio I *Ufficio Studi* – MiC.

Per ascoltare *Slashradio* sarà sufficiente digitare: http://www.uiciechi.it/radio/radio.asp (per chi utilizza il Mac, la stringa sarà: http://94.23.67.20:8004/listen.m3u), oppure collegarsi con la pagina Fb di Slashradioweb (https://www.facebook.com/SlashRadioWeb/?fref=ts).

Gli ascoltatori potranno scegliere diverse modalità di intervento e partecipazione: tramite telefono contattando durante la diretta i numeri: 06-92092566, inviando e-mail, anche nei giorni precedenti la trasmissione, all'indirizzo: diretta@uiciechi.it oppure compilando l'apposito modulo di Slashradio.

Il programma radiofonico è curato dalla Direzione generale Educazione, ricerca e istituti culturali, *Ufficio Studi* - Centro per i servizi educativi (Sed) in collaborazione con Slash Radio Web, la radio ufficiale dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti ONLUS-APS.

Il contenuto delle trasmissioni andate in onda può essere riascoltato sul sito del Sed all'indirizzo www.sed.beniculturali.it, sul sito dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti ONLUS-APS all'indirizzo www.uiciechi.it/ArchivioMultimediale e sulla pagina facebook di Slash Radio Web.