

NARRATI DI GASTRONOMIA

Il valore educativo del cibo

Firenze, 17 marzo 2017

Convitto Della Calza Piazza della Calza, 6 | ore 10-18

INIZIO REGISTRAZIONE PARTECIPANTI ORE 9:00 | PRESCRIZIONE OBBLIGATORIA



1° CONVEGNO NAZIONALE DI ENOGASTRONOMIA

per i docenti degli Istituti Alberghieri

GIUNTI T.V.P.
editori



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

Dott.ssa Helga Sanità

Raccontare la Dieta Mediterranea

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

- **LA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO UNESCO**
- La prima proposta di patrimonializzazione della Dieta Mediterranea risale al **2008** ma non era così ovvio per tutti i paesi facenti parte del Comitato intergovernativo UNESCO che il cibo e le pratiche alimentari potessero essere considerati come “beni culturali immateriali”.
- La **CONVENZIONE DEI BENI IMMATERIALI UNESCO**, scritta nel **2003** e ratificata in Italia nel **2007**, non faceva alcun riferimento diretto al cibo.

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

UNESCO E BENI IMMATERIALI

- L'ART. 2 DELLA CONVENZIONE UNESCO PER I BENI CULTURALI IMMATERIALI (2003):
- “Per patrimonio culturale immateriale si intendono le **pratiche**, le **rappresentazioni**, le **espressioni**, le **conoscenze**, il **know-how**, i **saperi** che le comunità, i gruppi sociali, gli individui riconoscono come facenti parte del proprio **patrimonio culturale** che viene **trasmesso di generazione in generazione** ed è **costantemente ricreato** dalle stesse comunità e fornisce loro un **senso di identità**.”.

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

- **LA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO UNESCO**
- Perché il cibo fosse incluso nelle espressioni culturali è stato necessario redigere una seconda convenzione:
- **LA CONVENZIONE DI VITRÉ del 2009**
- È un ampliamento dell'articolo 2 della Convenzione per i Beni Culturali immateriali del 2003 perché include nelle pratiche culturali anche le **PRATICHE ALIMENTARI** specificando che queste non sono intese solo come elenchi di ricette e di prodotti tipici ma come **PROCESSI SOCIALI STRUTTURATI E COMPLESSI CHE VANNO DALL'ATTO DELL' APPROVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME AL MOMENTO DEL CONSUMO DEI CIBI.**

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

• LA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO UNESCO

- Finalmente, dopo questa necessaria precisazione viene presentato un nuovo dossier di candidatura che coinvolge come il primo 4 comunità prototipo: **Italia, Spagna, Grecia, Marocco** e viene sostenuto dai ministeri delle politiche agricole, dell'ambiente, dei BB.CC dei rispettivi paesi e ci sono tutte le condizioni perché il riconoscimento possa avvenire.
- **La Dieta Mediterranea sarà riconosciuta ufficialmente il 16 novembre 2010.**

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

- **PRIMA DEFINIZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA**

Secondo il nomination file 2010 n° 00394 del dossier di candidatura UNESCO la Dieta mediterranea viene definita come:
“un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio, è costituita principalmente da olio d’oliva, cereali, frutta fresca o secca e verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi, sempre rispettando le credenze di ogni comunità. Tuttavia la dieta mediterranea (dal greco *díaita*, o stile di vita) comprende più di un semplice cibo... **E CONTINUA...”**

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

“...Essa promuove l’interazione sociale, dal momento che i pasti comuni sono la pietra angolare dei costumi sociali e degli eventi festivi. Essa ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, proverbi, racconti e leggende. Il sistema si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri legati alla pesca e all’agricoltura nelle comunità del Mediterraneo...il grande merito di questa pratica alimentare è quello di tenere insieme le persone e rafforzare il legame sociale...”

MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA

Dunque cos'è la DIETA MEDITERRANEA?

- **MODELLO NUTRIZIONALE**
- **MODELLO CULTURALE BASATO SULLA CONVIVIALITÀ**
- **MODELLO TRANSNAZIONALE e TRANSCULTURALE perché coinvolge più paesi e più comunità prototipo:**

Italia, Grecia, Spagna e Marocco nel primo dossier di candidatura ai quali si aggiungono **Croazia, Cipro e Portogallo** nel nuovo nomination file del 2013 che integra il precedente.

-

IL MODELLO NUTRIZIONALE SCOPERTO DA ANCEL KEYS



ANCEL KEYS E LA DIETA MEDITERRANEA

- Nel 1951 Ancel Keys presiede la sessione inaugurale del **PRIMO CONGRESSO SULLA NUTRIZIONE UMANA ORGANIZZATO DALLA FAO A ROMA.**
- Mentre la maggior parte delle relazioni affrontavano il problema della carenza di cibo e delle conseguenze negative della carenza di vitamine e dei principi nutritivi fondamentali sull'organismo umano, la relazione di Keys affrontava invece la questione del **rappporto fra ALIMENTAZIONE E MALATTIE CARDIOVASCOLARI.**
- A Roma incontra il Prof. Gino Bèrgami che lo inviterà in Italia per continuare i suoi studi sulle malattie cardiovascolari. Lo invita proprio a Napoli, al Policlinico dove lui insegnava fisiologia dell'alimentazione, perché come gli spiega le patologie cardiovascolari al Sud Italia e soprattutto a Napoli sono molto rare e hanno una scarsa incidenza.

ANCEL KEYS E LA DIETA MEDITERRANEA

- **A NAPOLI**

- Fra il **1951 e il 1952 Ancel Keys** e sua moglie **Margaret** che era una biochimica della Mayo Foundation for Medical Research and Nutrition di Minneapolis, rimasero a Napoli analizzando campioni di sangue di maschi adulti appartenenti a tutte le classi sociali e a fare interviste sulle loro abitudini alimentari. Osservarono per esempio che alcuni membri del Rotari Club avevano tassi di colesterolo più alti rispetto agli operai o agli impiegati comunali. Sarebbe tornato **nuovamente a Napoli nel 1954** per analizzare campioni di sangue di pompieri e operai dell'acciaiera Ilva di Bagnoli ma anche di manager.

- **A MADRID**

- Nel **1952** i Keys partirono per Madrid dove il prof. **Carlos Jiménez Diaz** faceva anche lui ricerche sulla correlazione fra alimentazione e salute e anche in questa città esaminarono campioni di sangue, soprattutto nei quartieri più poveri e registrarono le abitudini alimentari della gente e anche molte ricette.

1954 - I PRIMI PASSI VERSO LA DEFINIZIONE DI UN NUOVO MODELLO NUTRIZIONALE

- - **1954** WASHINGTON D.C – **SECONDO CONGRESSO MONDIALE DI CARDIOLOGIA**: Keys presenta i primi risultati delle ricerche condotte in Italia delineando, sul modello dell'alimentazione povera degli operai italiani e spagnoli, un modello nutrizionale di prevenzione delle malattie cardiovascolari.
- -**1954** NAPOLI – **CONGRESSO MEDICO AL POLICLINICO** Keys e Bèrgami presentano l'idea di una nuova ricerca intitolata **SEVEN COUNTRIES STUDY**.

ANCEL KEYS E IL SEVEN COUNTRIES STUDY

- Questa ricerca parte nel 1958 e prevede la comparazione fra dati sulla fisiologia umana, la nutrizione e la cultura alimentare raccolti **in 7 paesi diversi** coinvolgendo **12.000 volontari**. I paesi sono: **Italia, Grecia, Stati Uniti, Giappone, Finlandia, Pesì Bassi, Jugoslavia**.
- In Italia il paese pilota sarà **NICOTERA in Calabria** dove Keys arriverà nel 1957. Fra i suoi collaboratori c'erano anche il famoso cardiologo **Paul Dudley White** e il prof. **Mario Mancini** di Napoli.

EAT WELL AND STAY WELL 1959

- Il primo effetto globale degli studi condotti in Italia è la pubblicazione nel **1959** del libro divulgativo ***Eat Well and Stay Well*** scritto a quattro mani da Ancel e Margaret Keys.
- In questo testo che si propone di rispondere alle domande sia dei medici che del vasto pubblico sul rapporto tra **cardiopatie coronariche, colesterolo nel sangue e tipo di dieta** i Keys usano una retorica ancestralizzante, raccontano i miti della civiltà Mediterranea (Cerere/Demetra), fanno riferimento alle teorie medico-filosofiche del mondo antico e della scuola eleatica (Ippocrate, Platone), **collegano la dieta del Sud Italia alle più antiche civiltà del Mediterraneo. Ne forniscono un'immagine idealizzata che nei fatti non corrisponde più alla realtà che sta cambiando sotto gli effetti del boom economico.**

IN CILENTO ...

ALLA RICERCA DELL'ARCADIA ALIMENTARE PERDUTA

- Nel 1966 proprio sulle tracce di questo modello alimentare ideale frugale, vicino a quello classico mediterraneo e lontano dal modello consumista dell'*American way of life* che negli anni sessanta imperversava ovunque, i Keys si muovono verso il Cilento.
- Fra il **1966 e il 2000** vivranno a Pioppi nel comune di Pollica dove comprano una tenuta con un grande appezzamento di terra che battezzano **MINNELEA** facendo una sincrasi tra Minneapolis e Elea, l'antica polis della Magna Grecia patria di Parmenide e Zenone.

LA DIVULGAZIONE DEL MODELLO NUTRIZIONALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

- **Fra gli anni sessanta e gli anni ottanta** il contributo dei Keys sarà fondamentale nell'elaborazione e nella diffusione **soprattutto negli USA** di questo modello nutrizionale di salubrità che è la Dieta Mediterranea.
- Nel 1968 pubblicano ***The Benevolent Bean*** nel quale esaltano le proprietà dei legumi.
- Nel 1975 esce la seconda edizione aggiornata di Eat Well and Stay Well con il titolo ***How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*** nel quale propongono ricette provenienti da tutto il mondo riviste secondo i principi della Dieta Mediterranea.

UN MODELLO NUTRIZIONALE CHE SI TRASFORMA

Sebbene siamo tutti concordi nel riconoscere la paternità della dieta mediterranea ad Ancel Keys e la validità di questo modello nutrizionale, dobbiamo osservare però che l'affermazione del nomination file 2010 n° 00394 del dossier di candidatura UNESCO :

“La dieta mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio” **non può dirsi del tutto realistica.**

Oggi in Campania - nella regione dove i Keys scoprirono la dieta mediterranea - si registra il più alto tasso di obesità infantile e si rende pertanto necessario intervenire nell'educazione delle giovani generazioni, divulgando il modello alimentare mediterraneo che sembrerebbe essere stato abbandonato.

LA PIRAMIDE UNIVERSALE DELLA DIETA MEDITERRANEA DEL MEDEATRESEARCH

- Con questo obiettivo pedagogico il MedEatResearch dell'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa ha elaborato una nuova piramide universale della dieta mediterranea che è fatta di alimenti ma anche di 7 comportamenti sociali virtuosi:
- **COVIVALITÀ**
- **CUCINARE INSIEME**
- **IMPARARE LA CORRETTA ALIMENTAZIONE A SCUOLA**
- **FARE ATTIVITA' FISICA**
- **RISPETTARE LE TRADIZIONI**
- **RISPETTARE LA STAGIONALITÀ**
- **RIDURRE GLI SPRECHI**

LA PIRAMIDE UNIVERSALE DELLA DIETA MEDITERRANEA DEL MEDEATRESEARCH

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA



© www.unisob.na.it



MedEatResearch

CENTRO DI RICERCHE SOCIALI SULLA
DIETA MEDITERRANEA
CENTER OF SOCIAL RESEARCH ON THE
MEDITERRANEAN DIET

Bibliografia

- Moro, E. (2014) *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, Bologna, Il Mulino.
- Sanità, H. (2016) a) *Identità patrimoniali fra radici e ali: la dieta mediterranea*, In: Marino Niola (a cura di) *Antropologie del Contemporaneo. Patrimoni, simboli, tendenze*, Pensa MultiMedia editore, Lecce, pp. 29 - 43.

VIDEO MEDEATRESEARCH

- I PIONIERI DELLA DIETA MEDITERRANEA

- <http://www.unisob.na.it/ateneo/galleria.asp?vr=1&idev=70>

- DELIA MORINELLI

- <http://www.unisob.na.it/ateneo/galleria.asp?vr=1&idev=81>

- JEREMIAH STAMLER

- <http://www.unisob.na.it/ateneo/galleria.asp?vr=1&idev=81>