

[Home](#) » [Canali](#) » [Ambiente](#) » A 14 anni dal riconoscimento
Unesco alla Dieta Mediterranea l'esperto promuove il
modello Pollica

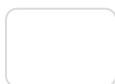
A 14 anni dal riconoscimento Unesco alla Dieta Mediterranea l'esperto promuove il modello Pollica

*A Pollica la terza giornata del Global Summit
"Mediterranean diet feeds the future" che si
concluderà a New York*

Pubblicato:16-11-2024 19:07

Ultimo aggiornamento:16-11-2024 19:07

Autore: Nadia Cozzolino





NAPOLI – “Quattordici anni fa è cambiato a livello internazionale il concetto di cultura. È stata affermata l’idea che anche le tradizioni alimentari, le tradizioni legate al mondo agricolo, sono espressioni culturali: la Dieta mediterranea, nel 2010, è diventata patrimonio dell’umanità, al termine di un processo duro, complesso”.

Pier Luigi Petrillo, direttore della Cattedra Unesco Unitelma Sapienza, ripercorrere con la Dire la storia del negoziato, seguito in prima persona, che il 16 novembre 2010, a Nairobi, in Kenya, portò al riconoscimento della **Dieta mediterranea come Patrimonio culturale immateriale dell’Unesco**.

“Avevamo già provato due anni prima a ottenere il riconoscimento e l’Unesco aveva bocciato la richiesta presentata da Italia, Marocco, Grecia e Spagna proprio perché mancava quest’idea, questa condivisione circa il fatto che all’interno del concetto di cultura potessero rientrare anche le tradizioni alimentari”, racconta Petrillo, che è oggi a Pollica, nel Cilento, **comunità emblematica Unesco della Dieta mediterranea**, dove è in corso la terza giornata del Global Summit **“Mediterranean diet feeds the future”**, evento internazionale – organizzato dal Comune con il supporto del Future Food Institute, che proprio a Pollica ha fondato nel 2020 il Paideia Campus – che si concluderà il prossimo 22 novembre nella sede delle Nazioni Unite, a New York. Iniziative che hanno ricevuto il plauso di Petrillo: “Senza impegni come questo, tanti riconoscimenti Unesco rischiano di non produrre effetti per le comunità”.

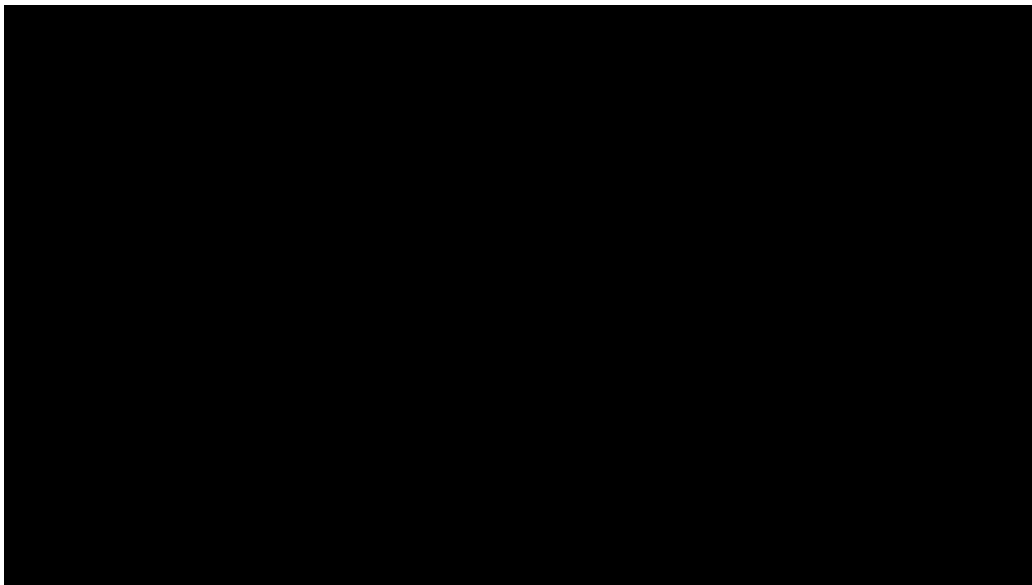


02:18



“L’Unesco – prosegue – ha riconosciuto **730 tradizioni in oltre 180 Stati** in giro per il mondo, 20 sono italiane. Sono riconoscimenti importanti, tradizioni che vivono nelle spalle delle donne e degli uomini che vivono nelle comunità in cui quelle tradizioni sono praticate. La **comunità di Pollica** della Dieta mediterranea rappresenta davvero una **best practice**. Si pensi a come è cambiata la

realtà di Pollica in questi ultimi 14 anni, e non faccio riferimento ai numeri dei turisti presenti, al numero delle attività commerciali che sono state aperte o alla capacità attrattiva che il territorio ha sviluppato in questi anni, perché il riconoscimento Unesco non si monitora e non si valuta in termini di impatto economico sul territorio, ma si valuta in termini di consapevolezza di che cos'è quell'elemento, quella tradizione per le donne e degli uomini che vivono in questi territori. Qui, a Pollica, questa consapevolezza, in 14 anni, l'abbiamo acquisita".



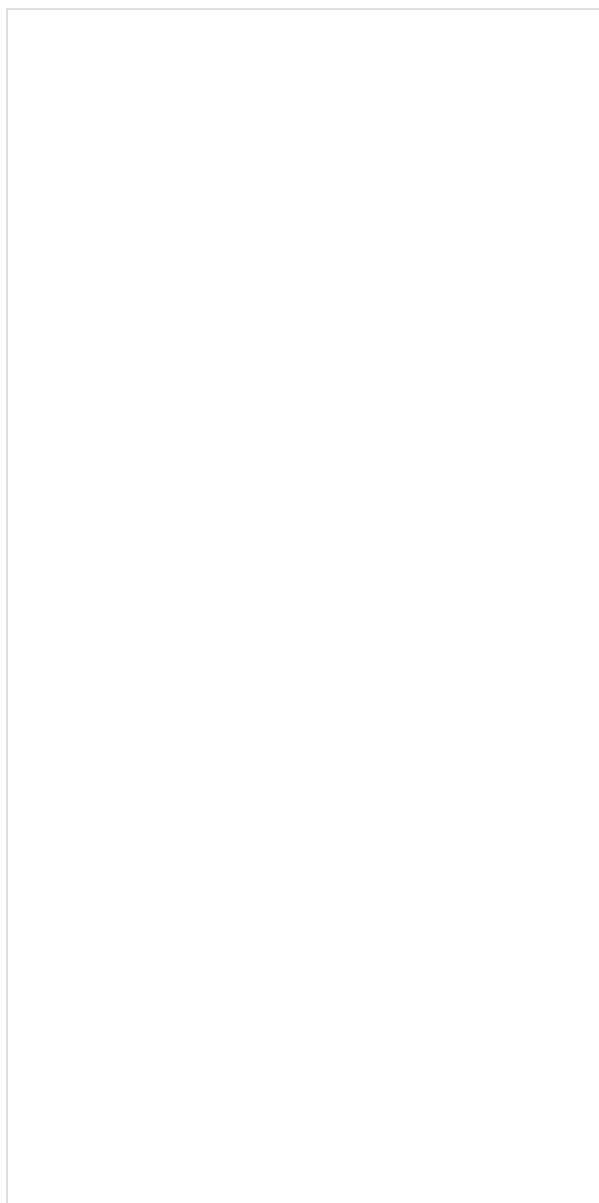
"La comunità di Pollica – evidenzia ancora Petrillo – è una **comunità viva**, che ha accolto il riconoscimento Unesco come una grande occasione di sviluppo, di crescita, e soprattutto è una comunità che ha compreso che la Dieta mediterranea è un fatto culturale: non è mangiare un prodotto piuttosto che un altro, non è un elemento puramente nutrizionale, ma è uno stile di vita basato sulla condivisione, sulla convivialità, sul benessere, sulla felicità, sulla gioia e anche, soprattutto, sul rispetto del paesaggio che ti circonda".

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it

Ann.



Ezio
da..
Avvolg
Maglie



VIDEO | La protesta show al Super Bowl per le vittime a Gaza e in Sudan. Davanti a Trump



Sanremo 2025, Antonella Fiordelisi e Sophie Codegoni in missione speciale per Radio Kiss Kiss



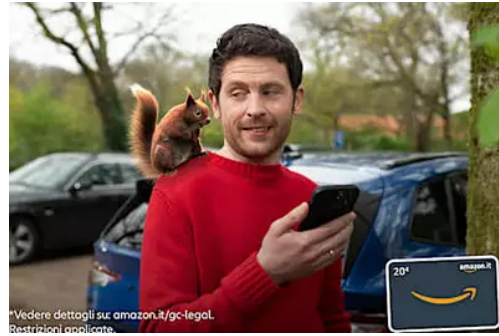
Il 22 febbraio torna il Summit delle diaspore: al centro le nuove generazioni



Ancora vittime nei raid in Cisgiordania, riapre il corridoio a Gaza



Addio a Elena. Intrappolata in un corpo di bimba soffriva di una malattia rarissima



Arriva il "Mega Prestito" per gli over 65: mini rate e zero stress

(Prestiti per pensionati)

Fai un preventivo da smartphone e acquistalo, per te un Buono Regalo...

(Allianz Direct)



Parlare inglese: Se conosci queste parole sei a buon punto

(Test Inglese)



Scoperta: Abbiamo testato le calze energizzanti di cui...

(Calze Energizzanti)



Turisanda: offerte tour estate 2025

Scopri gli itinerari.

(Turisanda)



Il trucco per migliorare l'udito di cui parlano tutti in Italia

Non lasciare che la perdita dell'udito ti ostacoli. Gli...

(ascoltabene.it)



18/11/2024

Il nostro suolo è in pericolo: dal Cilento il progetto Medi-Terra

Roversi: "Ogni anno perdiamo otto tonnellate di suolo per ettaro. Se non ci prendiamo cura del suolo non ci sarà più Dieta mediterranea"



15/11/2024

Ecco il progetto LAFA: un autentico algoritmo della longevità e della fertilità

Seconda giornata del Global Summit "Mediterranean Diet Feeds the Future" organizzato da Comune di Pollica con il Future Food Institute



15/11/2024

Dieta Mediterranea: il cambiamento climatico è il nemico da sconfiggere

Al via il Global Summit "Mediterranean diet feeds the future" che si svolge nella sede della Federico II di Portici, a Pollica e a New...



07/06/2024

Civiltà nuragica sarda grande patrimonio (inespresso)

Focus del Crenos: "Ancora lontana la giusta dignità e rilevanza culturale, identitaria ed economica"



19/05/2024

La dieta? La fanno quasi tutti, ma è sempre più 'fai da te'

Sempre più italiani stanno attenti a cosa e quanto mangiano. Ma la maggior parte si affida al 'fai da te' o ai consigli di amici...



20/03/2024

Una "Amazzonia" sull'Appennino: 500 milioni di alberi tra Emilia, Liguria e Toscana

Giovannelli (Mab Unesco): "Patrimonio da valorizzare di più"

Agenzia DIRE – Iscritta al Tribunale di Roma – sezione stampa – al n.341/88 del 08/06/1988 Editore: Come –
Comunicazione, Editoria & Media srl Corso d'Italia, 97 – 00198 Roma – C.F./P.IVA 17804311003
Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte «Agenzia
DIRE» e l'indirizzo «www.dire.it»

 Le tue preferenze relative alla privacy