La dieta mediterranea tra i presocratici e l'UNESCO. Retoriche di ancestralizzazione e politiche di patrimonializzazione

ELISABETTA MORO

UNESCO ICH List nomination for Mediterranean Diet in 2010 clearly shows a new symbolic common sense according to which food alludes to transformation in behaviors, sensibilities and collective responsibilities toward nature and living species. This transforms Mediterranean diet in a synthesis of different local food regimes and at the same time in a global intellectual product: the result of a crossing of ways of looking that, from the Fifties, individuated, created and idealized a real way of living. According to Ancient Greeks, in fact, *Diaita* meant a real life rule. Thus, the ancient sobriety of olive oil, bread and wine, sacred elements of Mediterranean civilization, becomes the symbol of a modern frugal abundance. Coming back to the past becomes, by this mean, an announcement of future.

«Lasciate che il cibo sia la vostra medicina
e che la vostra medicina sia il cibo»
Ippocrate

Il 17 novembre 2010 la dieta mediterranea è stata iscritta dall''UNESCO nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Intangibile dell'Umanità. Sotto il vessillo universalizzante delle Nazioni Unite questo sistema alimentare sta ora muovendo i suoi primi passi nelle vesti di monumento-documento. E come è già accaduto per altri beni culturali immateriali, subisce le spinte politico-sociali delle comunità d'origine, intenzionate a sfruttare l'effetto positivo di un riconoscimento istituzionale così autorevole (Sulla patrimonializzazione: Palumbo, 2003, 2009; Clemente, 2006; Papa-Piermattei, 2004; Apolito, 2008; Dei, 2002; sul ruolo dei media e degli archivi radio-televisivi nei processi di patrimonializzazione e costruzione dell'identità: Lombardi Satriani, 1980, 2005; Bindi, 2005, 2009; sulle strategie e le retoriche di patrimonializzazione UNESCO: Mariotti, 2012; Mazzacane-Lucarelli, 1999; Skounti-Tebbaa, 2011). Al tempo stesso patisce, però, le pressioni di una domanda globale, sempre più affamata di saperi

culinari, di elisir di lunga vita, di record della longevità. Articolazioni diverse di un *mainstream* dove le comunità locali e le *communities* virtuali – come arcipelaghi di umanità disancorati dal loro fondale storico-sociale – sono prese in una incessante fluttuazione ideologica tra innovazione e tradizione. Oscillando tra la fascinazione del *glamour* smaterializzante della cucina molecolare e le retoriche politico-sociali di neotradizionalismo segmentario e identitario (Sulle derive sociali e simboliche della cucina molecolare e sull'immaginario biotecnologico post-globale: Pizza, 2012; Benedetti-Losasso, 2012; sul rapporto tra cibo, autoctonia e denominazioni di origine "incontrollata": Niola, 2012 a e b; Teti, 1995; Montanari, 2006). Così il "popolo spettatore" della televisione e il "popolo interattivo di internet", con il concorso attivo dei vecchi e dei nuovi media, stimolano la crescita dell'*infotainment* gastronomico, eseguono i loro esercizi di memoria sui blog tematici e postano incessantemente su *You Tube* lezioni culinarie fatte in casa, partecipando attivamente allo sviluppo di una cultura del *food* al tempo stesso popolare e transnazionale, originata dal basso. Prodotta da una collettività senza collettivo, che purtuttavia opera spontaneamente in una medesima direzione. Alla ricerca edonistica del piacere gustativo e al tempo stesso alla scoperta dell'algoritmo dell'immortalità. Una scoperta perseguita attraverso una sorta di autoeducazione permanente, spesso antagonistica rispetto ai saperi ufficiali. Si tratta di una tendenza riconducibile per più versi alla "volontà di sapere" teorizzata da Michel Foucault. Secondo il grande analista dei dispositivi della modernità il cambiamento più radicale determinato dalla borghesia consiste in una svolta biopolitica. Che mette al centro del suo dispositivo di "sapere-potere" il corpo e la salute, laddove l'aristocrazia ha sempre collocato nel sangue l'*ubi consistam* del suo dominio (Foucault, 2011, 1991; sul rapporto tra borghesia europea e etica della dietetica: Cottone, 2008). Un cambiamento radicale, di cui oggi si scorge ancora meglio l'esito in quella serie infinita di "pratiche di distinzione" che hanno tutte in comune la tavola quale teatro della costruzione e decostruzione di soggettività sociali (Bourdieu, 2001; Niola, 2012 b; Stagi, 2002). Una microfisica del potere prescrittivo che assume toni involontariamente allegorici. Da *Operette morali* leopardiane. Una sorta di *Dialogo della Magrezza e di un ortoressico* insomma.

In questo scenario reso estremamente complesso sia dalla portata simbolica che il cibo sembra avere assunto recentemente, sia dalla velocità impressa al cambiamento sociale dai nuovi media, si inscrive anche la dieta mediterranea: il regime alimentare collocato, o meglio ricollocato, sotto l'egida eziologica di Dioniso, Demetra e Atena. Così le comunità elettive riconosciute dall'Agenzia delle Nazioni Unite – vale a dire il Cilento per l'Italia, Koroni per la Grecia, Chefchaouen in Marocco e in Spagna Sorìa, alle quali hanno fatto richiesta di unirsi anche Cipro, Portogallo e l'Albania – si ritrovano oggi proiettate in un contesto per molti aspetti diverso da quello che aveva caratterizzato gli anni, peraltro non molto lontani, in cui queste comunità avevano iniziato l'iter della candidatura UNESCO. Era il 2008, ma quella prima candidatura ebbe esito negativo. Le mu-

tate condizioni economiche e politiche del mondo, fanno di questo breve volgere di anni un vero e proprio tornante della storia sociale. Con il risultato che queste comunità 'prototipo' si trovano ora a gestire un patrimonio territoriale e ideale che supera ampiamente l'ambito ristretto dei prodotti tipici, per diventare una bandiera al tempo stesso etica e dietetica. Mitica e politica. L'emblema di un regime alimentare eco-compatibile, che valorizza le biodiversità, in linea con un variegato mainstream teorico e ideologico, poetico e retorico, che va da movimenti come Slow Food di Carlo Petrini a quello dei beni comuni, fino all'MDF il Movimento per la Decrescita Felice. Dalla teoria dell'abbondanza frugale di Serge Latouche a quelle antiliberiste degli esponenti del MAUSS, segnatamente di Alain Caillé (Petrini, 005; Pallante, 2009; Latouche, 2011, 2012; Caillé, 1998, 2013).

Le comunità cilentane in questione, oggetto del mio *fieldwork* iniziato nel 2000, nonché da un'indagine del *MedEatResearch* – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli[1] – si collocano tutte all'interno del cosiddetto "Triangolo della lunga vita", un tratto costiero della Campania che va dall'area archeologica di Paestum ai resti dell'antica Elea, l'attuale Velia, patria della più antica scuola filosofica dell'Occidente.

Paestum ed Elea si configurano come le colonne d'Ercole di una sorta di archeologia dell'immaginario, una vera e propria rifondazione dell'identità in chiave di archeologia alimentare, che oggi trova nuove declinazioni in termini di marketing territoriale, di costruzione di vecchie e nuove tipicità alimentari, nonché di risemantizzazione del regime alimentare tradizionale. Diversamente dalle altre comunità elettive, il Cilento ben prima del riconoscimento UNESCO, era già stato fortemente coinvolto in una dinamica di negoziazione identitaria che aveva nelle pratiche gastronomiche la sua materia prima simbolica. Si tratta di un processo iniziato negli anni Cinquanta e che vede in veste di attore principale uno dei più importanti nutrizionisti del Novecento, l'americano Ancel Keys, professore di igiene fisiologica all'Università del Minnesota dal 1937 al '75, nonché fondatore nel 1940 della nuova biologia umana quantitativa. Le ricerche dello scienziato statunitense, condotte con la moglie Margaret Haney, biologa dello stesso Ateneo, hanno portato a scoperte che hanno rivoluzionato le conoscenze in materia di medicina sociale. Per esempio quella del rapporto che intercorre tra un tasso elevato di colesterolo nel sangue e l'insorgenza delle malattie

[1] Nella mia qualità di direttore di ricerca dei "Granai del Mediterraneo", che fa parte di un più ampio progetto di documentazione etnografica intitolato "Granai della Memoria" e che vede coinvolti, quali soggetti partner, l"Università di Scienze gastronomiche, Slowfood e l"Università di Napoli S.O.B., ho realizzato numerose interviste visuali ad attori rappresentativi dei processi di costruzione dell'identità alimentare italiana e cilentana, alcune delle quali sono già pubblicate sul sito www.granaidellamemoria.it. Sulle motivazioni culturali di questo progetto e sulla metodologia etnografica adottata si veda P. Grimaldi - D. Porporato, *Granai della memoria: manuale di umanità 2.0*, Pollenzo, Università di Scienze Gastronomiche, 2012.

cardiovascolari. Con la conseguente individuazione dei benefici apportati dal modello alimentare povero di grassi del Mezzogiorno d'Italia, eletto a terapia preventiva contro gli infarti che in quell'epoca colpivano il settanta per cento della popolazione bianca maschile degli USA. Di questo modello di vita ideale Keys individua nel Cilento la patria elettiva. Il paradigma di una tradizione. Una nutriceutica *ante litteram*.

Tra i tanti lavori di Keys è di particolare interesse antropologico il celebre *Seven Countries Study* nel quale l'inventore della Razione K dell'esercito americano mette a confronto riti e abitudini alimentari di sette paesi diversi nel corso di un *survey* poderoso durato alcune decine di anni, per dimostrare come, in fatto di malattie cardiovascolari, i sistemi di mentalità, i fattori sociali e le strategie di distinzione si rivelino variabili ben più decisive di quelle genetiche. Ma la storia di questo Frazer della clinica e del suo *Golden Bough* della dietetica, avrebbe un'importanza relativa in una ricerca sull'antropologia della dieta mediterranea se Keys non fosse anche l'inventore del nome dieta mediterranea. E soprattutto se non avesse vissuto per oltre trent'anni in Cilento, nel comune di Pollica, per condurre in prima persona una vera e propria ricerca sul campo. Un'osservazione partecipante *in the strict sense of the term*, da etnografo del gusto che vuole conoscere dal di dentro lo stile di vita di quella popolazione e apprendere le sue pratiche culinarie. Conoscere la sua orticultura minuta da *Coral Gardens*, profondamente intrisa di filosofia della natura. E imparare a utilizzare le sue arcaiche reti da pesca, come la *menaica*, che sembrano uscite da una pagina degli *Alieutici* di Oppiano. Un patrimonio materiale e immateriale che egli fece conoscere al mondo con due monografie, firmate con Margaret Haney, diventate ben presto dei best seller tradotti in decine di lingue: *Eat well and stay well. The Mediterranean way* e *The Benevolent Bean*. Pubblicati rispettivamente nel 1959 e nel 1967 (Keys - White, 1956; Keys - Haney, 1963, 1967, 1980).

Nel 1969 Ancel Keys portò a Pioppi, una frazione del comune di Pollica, il secondo *Ten Day Teaching Seminar*, un simposio internazionale sull'epidemiologia e la prevenzione delle malattie cardiovascolari, che portò alla ribalta del mondo intero lo stile di vita cilentano. La terza edizione del simposio si sarebbe tenuta a Tokyo l'anno successivo.

La portata rivoluzionaria degli esiti dell'originalissima ricerca di Margareth Haney e Ancel Keys ha spinto Henry Blackburn, professore emerito all'università del Minnesota, succeduto a Keys nella direzione del Laboratorio di fisiologia igienica "Stadium Gate 27", a definirli "i Marco Polo della medicina".

Oggi l'intero Cilento sta scoprendo il valore strategico della gestione di questa straordinaria eredità immateriale. Nonché l'importanza, forse fino ad ora non del tutto riconosciuta dai Cilentani stessi, del *fieldwork* compiuto dai Keys in questo lembo di Mediterraneo, che assume il valore di una condivisione frutto di una lunga pratica dialogica. Tra i primi a comprenderne il valore, è stato senza dubbio Angelo Vassallo, il sindaco di Pollica, Vicepresidente nazionale delle Città Slow, assassinato dalla camorra il 5 settembre 2010. Fu lui infatti a sostenere

più di altri l'iscrizione della dieta mediterranea e del Cilento nella Lista. E proprio al "sindaco pescatore" l'allora Ministro delle politiche agricole Giancarlo Galan ha dedicato il successo istituzionale conseguito nella seduta del Comitato intergovernativo a Nairobi.

La Dieta mediterranea è dunque per un verso un'eredità immateriale incarnata nei corpi, nei gesti, nei riti, nelle poetiche e nelle retoriche, nelle passioni e nelle emozioni dei Cilentani e delle altre tre comunità. Ma è altresì oggetto di un negoziato culturale inedito. Che ha avviato un processo di iconizzazione di questo regime alimentare elevandolo al ruolo di totem. Una surdeterminazione simbolica strategicamente preparata dallo stesso Keys che già negli anni Settanta compariva nei documentari diffusi dalle televisioni di tutto il mondo nella sua casa cilentana – costruita in una frazione di Pollica da lui stesso ribattezzata Minnelea, crasi fra Minneapolis ed Elea – mentre consumava frugalissimi pasti a base di verdure del suo orto. E negli stessi anni si faceva riprendere dalle telecamere della BBC durante un pranzo con colleghi e amici attorno a una tavola imbandita nel *Naos* del tempio di Hera a Paestum. Un vero e proprio simposio archeo-salutista in una cornice per molti aspetti surreale, con i camerieri in livrea che servivano cibi sani per la edificazione dei commensali. Quella di Keys dunque si presentava già allora come una strategia di idealizzazione del paradigma alimentare mediterraneo attraverso un processo di ancestralizzazione che ricorreva all'idioma dell'archeologia per collocare questo "bene" sul piedistallo dell'Antico. Non diversamente da quello che fa la grande cultura Europea e Nord Americana a partire dal XVIII secolo, quando inventa un'identità mediterranea attraverso un doppio procedimento, di antichizzazione e di orientalizzazione del Mezzogiorno (Said, 1991; sulle pratiche di costruzione del Sé e di "invenzione" della località: Appadurai, 2001; Palumbo, 2003, 2009; Niola, 2007; Faeta, 2003).

Il banchetto pitagorico della BBC appare come il controcanto pedagogico alla *mise en abîme* della borghesia occidentale messo in scena in quegli stessi anni da Luis Buñuel nel *Fantasma della Libertà*. Che consegna all'immaginario del Novecento la sua rappresentazione *en surréaliste* di una borghesia bulimica, vuota e inoperosa, che si chiude in bagno per mangiare di nascosto. Mentre quando si riunisce attorno alla tavola siede su candidi water per celebrare una paradossale convivialità scatologica. Un colpo da maestro dell'autore dell'*Âge d'or* e di *Le chien Andalou*, che riscrive la sua *Origine des manières de table* in un carattere *readymade* che sembra ispirato da Duchamp.

Il documentario dell'emittente inglese segna idealmente l'inizio di quel processo di ancestralizzazione mitica della dieta mediterranea, che tende a riorganizzare il materiale storico-antropologico al fine di accreditare l'immagine di uno stile alimentare arcaico e autoctono, con connotazioni che stanno tra l'antico e il primitivo, e sicuramente molto prossime a quel significante fluttuante che è il cosiddetto regime pitagorico. Ristilizzando questo modello alimentare sulle sue varianti più remote, operando un *bricolage* di fonti eterogenee, di attendibilità e

di autorevolezza diverse (Sull'alimentazione nel mito e nella storia del mondo antico: Ippocrate, 2005; Plutarco, 2001; Detienne, 1975, 2007; Detienne - Vernant, 2005; Scarpi, 2005; Faranda, in corso di stampa; Sole, 2004; per gli studi etno-antropologici sull'alimentazione italiana: Teti, 1978, 2001, 2002, 2007; Papa, 1992, 2000; Grimaldi, 2012; I.E. Buttitta, 2006; Giallombardo, 2005; Viazzo - Wolf, 2002; Niola, 2013). Azionando una sorta di moviola culturale che cerca in un passato sempre più lontano le ragioni stesse della sua salubrità. Un vero e proprio lavoro di montaggio che finisce per valorizzare e idealizzare fotogrammi antecedenti l'avvento dei monoteismi e la scoperta delle Americhe (Sulle trasformazioni alimentari indotte dalla scoperta dell'America: Camporesi, 1998; Schivelbush, 1999; Sentieri - Zazzu, 1992). Tagliando invece quelli che non combaciano con il suo specifico *story telling* della dieta mediterranea e con l'ordine discorsivo dell'UNESCO (Palumbo, 2003: 243-245). Così la mitica triade mediterranea – composta da cereali, olio e vino donati rispettivamente da Demetra, Atena e Dioniso (Detienne, 2007; Scarpi, 2005; Del Corno, 2007; Dodds, 2000: 203-204) – diventa il *brand* ideale di una vita secondo natura. Un'Arcadia alimentare dove la "genuinità" del cibo prende il posto dell'"ingenuità" dei pastori. Due qualità accomunate dalla stessa etimologia linguistica e culturale, Voltaire *docet*. Con il bio che prende il posto del dio (Niola, 2007). E i Cilentani che vestono i panni delle antiche popolazioni magnogreche. Mentre il dottor Keys si trasforma in un Pitagora del secolo breve. Lo stesso dispositivo di ancestralizzazione mitica, secondo Marcel Detienne (1983), sarebbe alla base di ogni mitopoiesi fondativa, di ogni processo identitario che miri alla costruzione dell'autoctonia – come dei suoi corollari eterotopici – e che in questo caso sembra iscriversi in quella lunga e complessa strategia di invenzione del Mediterraneo che risale almeno al Settecento e al *Grand Tour*. E che ha fatto del Sud d'Italia il luogo elettivo di una "differenza meridiana" indispensabile a fondare quell'"identità moderna" che si identifica con la civiltà del Settentrione. Dove il passato si configura come un altrove - ancor più che un prima - luogo di iscrizione di una topica dell'alterità. Fondata su una sorta di ossimoro che accosta fino al cortocircuito antico e moderno (Niola, 2007: 153-155).

Che si tratti di un vero e proprio processo di ancestralizzazione lo dimostra la stessa definizione di dieta mediterranea, ispirata dai proponenti, presente nel sito web dell'UNESCO[2], che ricorrendo a una retorica filologica riconduce il campo semantico della parola dieta all'accezione antica, quella derivante: «Dal greco *Diaita*, che significa stile di vita». E con un uso inconsapevolmente vichiano dell'etimologia, intesa quale strumento non di certezze assolute ma di verità relative, autorizzate dall'*hic et nunc* della retrospettiva identitaria, continua «la dieta mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto co-

[2] www.unesco.org

stante nel tempo e nello spazio, costituita principalmente da olio di 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 infusioni, sempre rispettando le credenze di ogni comunità».

In un altro passaggio viene inoltre fatto esplicito riferimento alla Magna Grecia quale matrice pressoché unica della tradizione alimentare cilentana. Facendo di questa singolare archeologia culturale la fonte perenne e immutabile del presente storico. Omettendo di ricordare quanti, fra gli ingredienti dell'attuale dieta mediterranea vengano dalle Americhe, quante influenze culturali siano succedute a quella greca, quante ondate migratorie abbiano portato nuove popolazioni in quelle terre, quante guerre e invasioni abbiano contribuito a riscrivere la storia locale del corpo. Producendo così numerose discontinuità in quell'ideale filo rosso che si vorrebbe unico e teso dall'oggi fino all'origine della storia: dalla frugale cucina cilentana dritto dritto fino a una ideale *Urküche* della classicità (Cottone, 2008: 50).

Inoltre, per una serie di ragioni prudenziali di ordine culturale, politico e diplomatico, viene posto tra parentesi l'enorme patrimonio di simboli, valori, credenze, estetiche, leggende che costituiscono la trama vivente dell'antropologia dell'Europa cristiana (Sul concetto di antropologia nell'Europa Cristiana: Charuty, 1995; sul ruolo del Cristianesimo nella diffusione della triade mediterranea in Occidente: Montanari, 2012; sul ruolo del vino nei consumi alimentari e nella geografia culturale europea e mediorientale: Pitte, 2010; Chebel, 2004). Basti pensare all'impulso dato dalle tecniche agronomiche sviluppate e diffuse dal monachesimo occidentale, che ha lasciato il suo segno indelebile nel paesaggio agrario europeo, rendendo la produzione e il consumo alimentari meridionali non meno paolini che pitagorici. Perché dunque tacere il contributo offerto dai monaci basiliani approdati in quel territorio alla trasformazione nonché alla stabilizzazione delle sue vocazioni agroalimentari senza parlare dell'influenza esercitata sull'economia e sul paesaggio agrario locale prima dai Benedettini, insediati a Castellabate in età normanna e poi dai Certosini che fecero della Certosa di Padula – anch'essa Patrimonio mondiale dell'UNESCO assieme al Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano, con i siti archeologici di Velia e Paestum – una importantissima *agency* territoriale, uno straordinario distretto produttivo *in nomine Dei*.

Quasi che fosse stato necessario epurare la storia di molte sue parti per consentire una strategia di patrimonializzazione ispirata a un modello di abbondanza frugale presocratica. Finendo così per negare la possibilità, tutt'altro che remota, che una certa frugalità contemporanea possa discendere dalla disciplina dei digiuni imposta dalla Chiesa piuttosto che da remote scuole vegetarianiste[3].

[3] Se da una parte, come sostiene Eric R. Dodds possiamo rintracciare la matrice culturale di un

Ma è evidente come venga nettamente preferita l'ipotesi dell'eredità pagana. Lo confermano, peraltro, molte delle interviste condotte sul campo. Come se la posta inconfessata – e forse per certi versi inconsapevole – del gioco sociale consistesse nel fare del Cilento l'ultimo baluardo di un'archeologia del sapore che precede i monoteismi. In particolare l'Islam e il Cristianesimo.

Sembra quasi che l'UNESCO abbia patrimonializzato un'idea della dieta mediterranea astorica e archetipica. Un eterno presente culturale privo di segni particolari. Quasi che per diventare patrimonio dell'umanità la dieta mediterranea abbia dovuto spogliarsi di alcuni caratteri idiosincratici, avvertiti come problematici, probabilmente in ragione del fatto che la titolarità di questo "bene patrimoniale denso" è in condivisione con altre culture, nazioni e religioni. Di qui, forse, la necessità di insistere sui tratti accomunanti, nonché sulla validità scientifica, ecologica e medica di questo modello alimentare. E in più, la scelta palese di sorvolare sulle differenze culturali che intercorrono tra le quattro comunità elettive – in aperta contraddizione con la Convenzione del 2005 – rischia di banalizzare il "bene" stesso in nome di un iperrealismo *politically correct*, di un dispositivo politico che a dispetto dei proclami a favore delle diversità culturali, finisce per favorirne la sterilizzazione. Rischiando così di appiattire saperi, riti, idee, credenze elaborate da queste quattro comunità su un cliché istituzionale e burocratico calato dall'alto. Anche se rivendicato dal basso, dalle stesse comunità locali che con la loro stilizzazione dell'istanza di riconoscimento contribuiscono appieno alla costruzione della medesima immagine universalista[4]. Come fa il Sito del Museo vivente della dieta mediterranea di Pioppi, dove si legge che «Nel tratto cilentano della Magna Grecia è nata e si è sviluppata un'importante parte della cultura classica dell'Occidente: patria della scuola eleatica di Parmenide e Zenone ed oggi patrimonio UNESCO, continua ad essere una terra

---

certo vegetarianismo e perfino del puritanesimo nell'avversione ai sacrifici animali degli orfici e dei pitagorici – Dodds E. R., *I greci e l'Irrazionale*, Milano, La Nuova Italia, 2000, pp. 203-204 – è altrettanto vero che anche il Cristianesimo attraverso la disciplina dei digiuni ha un ruolo fondamentale nella definizione sociale dei cibi leciti e illeciti, grassi e magri, puri e impuri.

[4] Risulta prezioso a tale proposito il confronto tra il processo di patrimonializzazione della dieta mediterranea e quello del Barocco di Val di Noto analizzato da B. Palumbo, *op. cit.*, p. 350 dove l'antropologo sostiene che «il campanilismo in sé, come anche il regionalismo o il nazionalismo, non paiono affatto distonici rispetto alla retorica universalistica dell'UNESCO. Una volta costruito secondo le corrette procedure, un "bene" diviene un simbolo capace di significare (cose diverse) su tutti i livelli del sistema». E aggiunge «La pensabilità e la praticabilità delle politiche universaliste è strettamente legata alla significatività delle diverse poetiche locali (storia patria, antiquaria e genealogismo, monumentalismo) che sostanziano la pratica del campanilismo» (p. 353). Laddove nel caso della dieta mediterranea, come si è cercato di dimostrare in questo lavoro, sia i campanilismi che i nazionalismi vengono sistematicamente e accuratamente marginalizzati. Sia dall'UNESCO che dalle comunità elettive, forse proprio in ragione della natura transnazionale di questa candidatura.

ricca di storia e leggende, natura e sapori antichi». E in un altro passo viene fatto riferimento alla sacralità del cibo, sottratta alla precettistica religiosa per essere ascritta a quella medica: «Tutto il lavoro di Ancel Keys è stato guidato da una rigorosa ricerca medico-scientifica, dal concetto di sacralità del cibo e dall'attenzione rivolta a uno stile di vita riferito agli archetipi di armonia, bellezza, piacere»[5]. È quasi un montaggio da *docufiction* che ricombina sequenze di storia discontinue per produrre una sorta di genealogia immaginaria, un'anamorfosi del passato comunitario al servizio della costruzione di un *brand*. Insomma sembra proprio che in Cilento la ristrutturazione del mercato identitario preferisca abbattere il campanile per incatenarsi alle colonne del tempio.

Bibliografia

G. Andrews, *Slow Food. Una storia tra politica e piacere*, Bologna, Il Mulino, 2010.

P. Apolito, *Dalla Convenzione Unesco per la salvaguardia del patrimonio immateriale all'Agenzia per le tradizioni. Alcune osservazioni e una proposta*, «Melissi», 2008, vol. 14, p. 16-20.

A. Appadurai, *Modernità in polvere*, Roma, Meltemi, 2001.

Asad T., *Formations of the Secular: Christianity, Islam, Modernity*, Stanford, Stanford University Press, 2003.

P. Benedetti - C. Losasso, *Cibo e nuove tecnologie*, in «Italianieuropei», 10, 2012, pp. 47-52.

L. Bindi, *Bandiere antenne campanili. Comunità immaginate nello specchio dei media*, Roma, Meltemi, 2005.

L. Bindi, *Volatili misteri. Festa e città a Campobasso e altre divagazioni immateriali*, Roma, Armando, 2009.

S. Bonanzinga - F. Giallombardo, *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani dell'università di Palermo, 2011.

P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 2001.

I. E. Buttitta, *I morti e il grano: tempi del lavoro e ritmi della festa*, Roma, Meltemi, 2006.

A. Caillé, *Il terzo paradigma. Antropologia filosofica del dono*, Torino, Bollati Boringhieri, 1998.

A. Caillé, *Per un manifesto del convivialismo*, Pensa MultiMedia, 2013.

P. Camporesi, *Il brodo indiano. Edonismo e esotismo nel Settecento*, Milano, Garzanti, 1998.

[5] In www.dietamediterranea.it dove, a ulteriore conferma della tesi sostenuta in questo saggio, si legge fra l'altro che «La centralità dell'uomo ha permesso al Cilento di tramandare, da una generazione all'altra, una forte identità, forti radici ed un paesaggio mediterraneo dalle caratteristiche inconfondibili. Tutto questo insieme rappresenta i valori portanti di una cilentanità, legata ai saperi della Magna Grecia ed al mondo del pensiero eleatico di Parmenide e Zenone. La presenza di Keys per il Cilento ha rappresentato un fatto importante, in termini non solo di cultura della salute, ma di rivalutazione antropica del comportamento dell'uomo con il cibo. Sacralità del cibo, senso della parsimonia e soprattutto le caratteristiche del cibo, fatto di "piatti poveri", sono stati gli elementi portanti degli studi compiuti con grande intelligenza dal dietologo americano. Il mangiar sano, permette di conservarsi in buona salute».

G. Charuty (a cura di), *Nel paese del tempo. Antropologia dell'Europa cristiana*, Napoli, Liguori, 1995.
M. Chebel, *Anthologie du vin et de la ivresse en Islam*, Paris, Seuil, 2004.
P. Clemente, *Antropologi tra museo e patrimonio*, in I. Maffi (a cura di), «Antropologia. Il patrimonio culturale», Anno 6, numero 7, 2006, pp. 155-173.
M. Cottone, *Un'importante decisione: "astice" o "gambero"? Il* Geist der kochkunst *di Carl F. von Rumohr* e Jenny Treibler *di Theodor Fontane* «LC». Rivista Online del Dipartimento di Letterature e Culture Europee, Università di Palermo, II, 1, 2008, pp. 49-62.
F. Dei, *Beethoven e le mondine. Ripensare la cultura popolare*, Roma, Meltemi, 2002.
L. Del Corno, *A tavola con Omero. Cene storiche e feste divine da Ulisse a Lucullo*, Milano, Rizzoli, 2007.
M. Detienne, *I giardini di Adone*, Torino, Einaudi, 1975.
M. Detienne, *L'invenzione della mitologia*, Torino, Boringhieri, 1983.
M. Detienne, *Dioniso e la pantera profumata*, Roma-Bari, Laterza, 2007.
M. Detienne- J.-P. Vernant, *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino, Boringhieri, 1982.
E. R. Dodds, *I greci e l'Irrazionale*, Milano, La Nuova Italia, 2000.
U. Fabietti, *L'identità etnica. Storia e critica di un concetto equivoco*, Milano, Carocci, 2013.
F. Faeta, *Rivolti verso il Mediterraneo. Immagini, questione meridionale e processi di "orientalizzazione" interna*, «LARES», vol. 2, 2003, pp. 333-367.
F. Faeta, *La ragioni dello sguardo. Pratiche dell'osservazione, della rappresentazione e della memoria*, Torino, Bollati Boringhieri, 2011.
L. Faranda, *Raccogliere briciole alla tavola di Omero: cibo, digiuni e ambigui banchetti nel mito greco*, in Atti del convegno *Cibo e sacro. Culture a confronto*, La Sapienza, 23-24/03/11, Roma, Armando (in corso di stampa).
M. Foucault, *L'uso dei piaceri. Storia della sessualità 2*, Milano, Feltrinelli, 1991.
M. Foucault, *L'uso dei piaceri. La cura di sé 3*, Milano, Feltrinelli, 1991.
M. Foucault, *La volontà di sapere*, Milano, Feltrinelli, 2011.
F. Giallombardo, *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Palermo, Sellerio, 2005.
J. Goody, *Cibo e amore. Storia culturale dell'Oriente e dell'Occidente*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2012.
P. Grimaldi, *Cibo e rito: il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio, 2012.
P. Grimaldi - D. Porporato, *Granai della memoria: manuale di umanità 2.0*, Pollenzo, Università di Scienze Gastronomiche, 2012.
M. Hertzfeld, *Intimità culturale. Antropologia e nazionalismo*, Napoli, L'Ancora del Mediterraneo, 2003.
Ippocrate, *Il giuramento e altri testi di medicina greca*, Milano, Rizzoli, 2005.
S. Latouche, *Il tempo della decrescita. Introduzione alla frugalità felice*, Milano, Elèuthera, 2011.
S. Latouche, *Per un'abbondanza frugale. Malintesi e controversie sulla decrescita*, Torino, Bollati Boringhieri, 2012.
C. Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966.
C. Lévi-Strauss, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 1971.
C. Lévi-Strauss, *Le triangle culinaire*, in *Lévi-Strauss*, Paris, Éditions inculte, 2006, pp. 51-68, (ristampa dell'Arc, 26, 1968).
L. M. Lombardi Satriani, *Il silenzio la memoria lo sguardo*, Palermo, Sellerio, 1980.
L. M. Lombardi Satriani, *Cibo dono socialità. La civiltà della tavola nella società signorile nei secoli XVIII-XIX*, in V. Teti, (a cura di), *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, Catanzaro, Adamo, 1996, pp. 123-153.
L. M. Lombardi Satriani, *Universi mediatici e sguardo antropologico*, in L. Bindi, *Bandiere antenne campanili. Comunità immaginate nello specchio dei media*, Roma, Meltemi, 2005, pp. 9-17.

A. Keys (et all.), *Seven Countries: A multivariate analysis of death and coronary heart disease*, Cambridge Massachusetts, Harvard University Press, 1980.
A. Keys - M., Haney, *Eat well and stay well*, Paul Dudley White, 1963 (trad. it. *Mangiar bene e stare bene*, Padova, Piccin, 2009).
A. Keys - M. Haney, *The Benevolent Bean*, New York, Farrar Straus and Giroux, 1967.
A. Keys - P. D. White, *Cardiovascular Epidemiology*, New York, Hoeber-Harper Book, 1956.
L. Mariotti, *Valutazione d'insieme del patrimonio intangibile italiano*, in Scovazzi T.-B. Ubertazzi - L. Zagato (a cura di), *Il patrimonio culturale intangibile nelle sue diverse dimensioni*, Milano, Giuffré, 2012, pp. 203-210.
L. Mazzacane - F. Lucarelli, *L'UNESCO et la tutelle du patrimoine immateriel. Les Fêtes traditionnelles: Les Gigli de Nola*, in F. Ceparano (a cura di), Nola, Extra Moenia, 1999.
A. Meneley, *Like an extra virgin*, «American Anthropologist», Vol. 109, No. 4, Dicember, 2007, pp. 678-687.
I. Maffi (a cura di), «Antropologia. Il patrimonio culturale», Anno 6, numero 7, 2006.
M. Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma-Bari, Laterza, 2006
M. Montanari *I gusti nel Medioevo*, Bari-Roma, Laterza, 2012.
E. Moro, *Petali e papille. Antropologia della dieta mediterranea*, in Aa.Vv., *Rosantico. Natura, bellezza, gusto, profumi tra Paestum, Padula e Velia*, Napoli, Prismi, 2013, pp. 125-127.
M. Niola, *L'invenzione del Mediterraneo*, in *Littérature et Anthropologie*, numero speciale della Collection Poétiques Comparatistes (editée par la Societé Française de Littérature Générale et Comparée), Universitè de Paris Sorbonne, 2007, pp. 153-172.
M. Niola, *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino, 2009.
M. Niola, *Non tutto fa brodo*, Bologna, Il Mulino, 2012.
M. Niola, *Le primarie del fast food: kebab vs. Big Mac*, in «Italianieuropei», 10, 2012, pp. 13-18.
M. Niola, *Il lievito del* dono, in Aa.Vv., *Dono, dunque siamo*, Milano, UTET, 2013, pp. 85-97.
M. Pallante, *La Decrescita felice. La qualità della vita non dipende dal pil,* Roma, Edizioni per la Decrescita Felice, 2009.
B. Palumbo, *Patrimoni-identità: lo sguardo di un etnografo*, in «AM Antropologia museale», n. 1, 2002, pp. 16-19.
B. Palumbo, *L'UNESCO e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Roma, Meltemi, 2003.
B. Palumbo, *Il vento del Sud-Est. Regionalismo, neosicilianismo e politiche del patrimonio nella Sicilia di inizio millennio*, in I. Maffi (a cura di), «Antropologia. Il patrimonio culturale», Anno 6, numero 7, 2006, pp. 43-92.
B. Palumbo, *Politiche dell'inquietudine. Passioni, feste e poteri in Sicilia*, Firenze, Le Lettere, 2009.
C. Papa (a cura di), *Il pane Antropologia e storia dell'alimentazione*, Perugia, Electa Editori Umbri, 1992.
C. Papa, *The social construction of Umbrian extravirgin olive oil*, in C. Papa - G. Pizza - F. Zerilli, *Incontri di etnologia europea /European ethnology meetings*, Napoli, ESI, 1998, pp. 145-160.
C. Papa, *Lo "stile" dell'olio umbro*, in P. Anelli (a cura di), *Il dono e la quiete. Il mare verde dell'olio*, Città di Castello, IRRSAE dell'Umbria-Gesp, 2000, pp. 165-172.
C. Papa - S. Piermattei, *Anatomia di un "itinerario di patrimonializzazione". Le Monichelle nei Sibillini Occidentali*, in F. Lai, (a cura di), *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, CUEC, 2004, p. 171-197.
M. Pavanello - M. Aria, *Mediatori del sacro e del politico tra memoria e postmodernità,* in V. Nizzo - L. La Rocca, *Antropologia e archeologia a confronto. Rappresentazioni e pratiche del sacro*, vol. 1, Roma, Editorial Service System, 2012, pp. 339-366.
C. Petrini, *Buono pulito e giusto. Principî di nuova gastronomia,* Torino, Einaudi, 2005.

J.-R. Pitte, *Il desiderio del vino. Storia di una passione antica*, Bari, Dedalo, 2010.
G. Pizza, *Microfisiche del cibo fra edonismo e cultura*, in Italianieuropei, 10, 2012, pp. 40-46.
Plutarco, *Del mangiare carne*, Milano, Adelphi, 2001.
F. Remotti, *Dai wanande agli antropologi; cibo, essere e antropofagia,* in O. Longo e P. Scarpi, (a cura di), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Milano, Diapress, 1989.
P. Resta, *Nel Mediterraneo. Valori a confronto*, in D. Di Iasio, (a cura di), *Il Mediterraneo tra tradizione e globalizzazione*, Lecce, Pensa MultiMedia, 2007, pp. 145-159.
E. Said, *Orientalismo. L'immagine europea dell'Oriente*, Milano, Feltrinelli, 2008.
H. Sanità, *Una maschera da inghiottire: di che* pasta *sono fatti gli Italiani*, in «La freccia e il cerchio», n. 4, 2013, pp. 235-249.
M. Satta, *Identità come artefatto culturale*, in *Onde di identità. Sardegna e Corsica/ Ondes d'identité. Corse et Sardaigne,* Sassari, EDES, 2006, p. 17-31.
P. Scarpi, *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*, Palermo, Sellerio, 2005.
W. Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Milano, Bruno Mondadori, 1999.
M. Sentieri - G. N. Zazzu, *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, Dedalo, 1992.
G. Sissa - M. Detienne, *La vita quotidiana degli dei greci*, Roma-Bari, Laterza, 2005.
A. Skounti - O. Tebbaa (a cura di), *De l'immatérialité du patrimoine culturel*, Marrakesch, UNESCO-Université Cadi Ayyad Marrakech, 2011.
G. Sole, *Il tabù delle fave. Pitagora e la ricerca del limite*, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2004.
L. Stagi, *La società bulimica. Le trasformazioni simboliche del corpo tra edonismo e autocontrollo*, Milano, Franco Angeli, 2002.
V. Teti, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze, Guaraldi, 1978.
V. Teti, *Il peperoncino. Un americano nel Mediterraneo*, Vibo Valentia, Monteleone, 1995.
V. Teti, *Un "modello alimentare" mediterraneo fra tradizione, mito e invenzione. Il caso della Calabria*, in I. Gonzàlez Turmo e P. Romero De Solìs, (a cura di), *Antropologia de la alimentaciòn. Nuevos Ensayos sobre la dieta mediterranea*, Sevilla, Hunta de Andalucía/Fundacion Machado, 1996.
V. Teti, *Le culture alimentari tradizionali: antichità e modernità*, in P. Bevilacqua (a cura di), *Storia della Calabria*, Roma-Bari, Laterza, 2001, vol. 4, pp. 99-121.
V. Teti (a cura di), *Mangiare meridiano. Culture alimentari del Mediterraneo*, Catanzaro, Abramo, 2002.
V. Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi, 2007.
P. P. Viazzo - S. Wolf (a cura di), *Formaggi e mercati: economia d'alpeggio in Valle d'Aosta e Haute-Savoie*, Aosta, Le Château, 2002.
P. P. Viazzo, *Food security, safety and crises*, in B. A. Kümin, *A cultural history of food in the early modern age (1600-1800)*, Oxford, Berg, 2012, pp. 47-64.