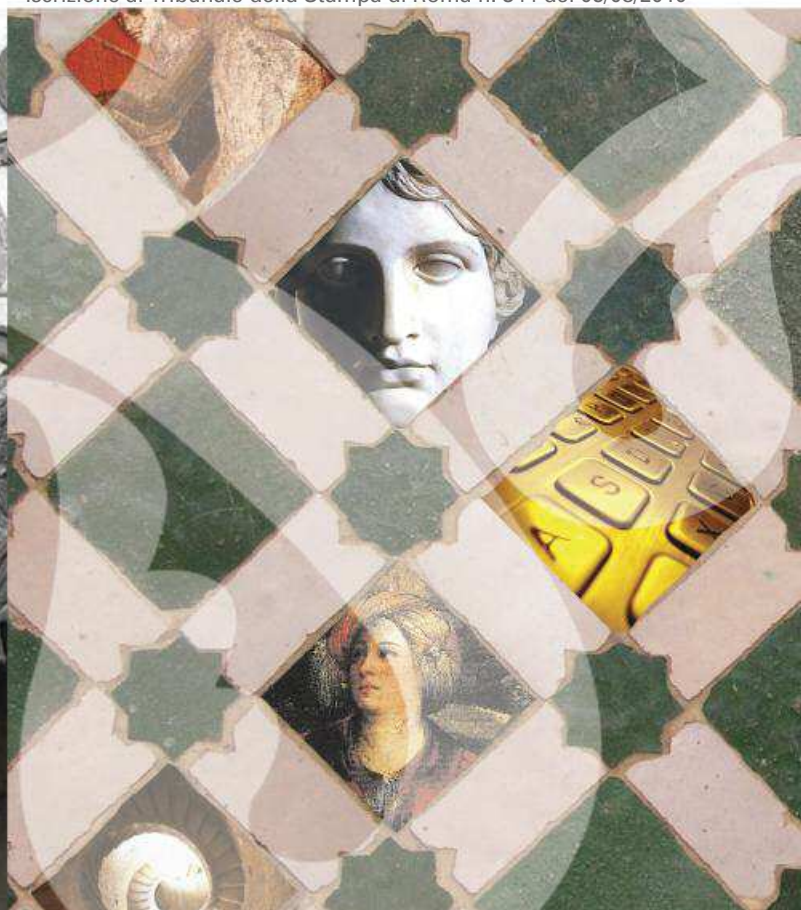
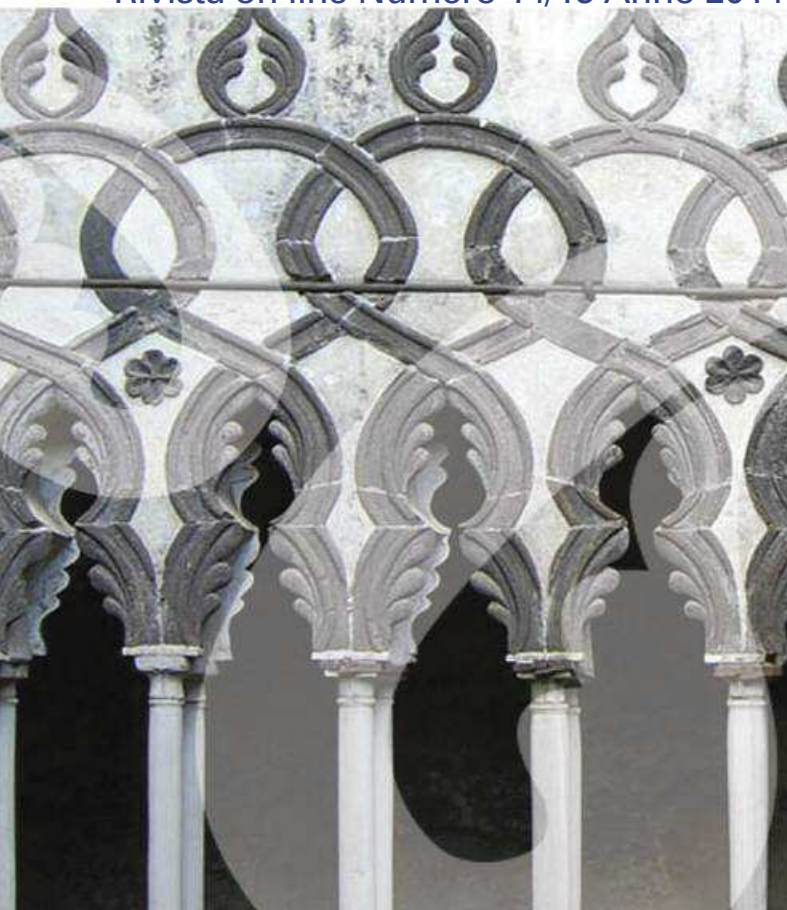




Centro Universitario Europeo
per i Beni Culturali
Ravello

Territori della Cultura

Rivista on line Numero 14/15 Anno 2014 Iscrizione al Tribunale della Stampa di Roma n. 344 del 05/08/2010



Sommario



Centro Universitario Europeo
per i Beni Culturali
Ravello

Comitato di redazione	5
EXPO 2015 “Nutrire il Pianeta”: una grande opportunità per la Dieta Mediterranea Alfonso Andria	8
La “Commissione Franceschini” compie cinquanta anni (1964-2014) Pietro Graziani	12
Conoscenza del patrimonio culturale	
Claude Albore Livadie, Witold Dobrowolski L’antica Baia in un’opera di Henryk Siemiradzki	16
Luigi Taborelli Per l’archeologia di un farmaco. Produttori e contenitori di <i>Lykion</i> in epoca ellenistica	26
Cultura come fattore di sviluppo	
Rosa Anna Genovese Roberto Di Stefano: il contributo internazionale al tema della conservazione	36
Metodi e strumenti del patrimonio culturale	
Sergio Forcellino Some challenges facing the Tourism industry: a focus on the Amalfi Coast	46
Giuseppe Ferri Il Museo Lorenzo Ferri	60
Giuseppe Berardi Adeguamento liturgico e restauro: per una verifica di compatibilità	70
Appendice	
a cura della redazione Housing a trireme	76

Comitato di Redazione



Centro Universitario Europeo
per i Beni Culturali
Ravello

Presidente: Alfonso Andria

comunicazione@alfonsoandria.org

Direttore responsabile: Pietro Graziani

pietro.graziani@hotmail.it

Direttore editoriale: Roberto Vicerè

rvicere@mpmirabilia.it

Responsabile delle relazioni esterne:

Salvatore Claudio La Rocca

sclarocca@alice.it

Comitato di redazione

Jean-Paul Morel Responsabile settore
"Conoscenza del patrimonio culturale"

jean-paul.morel3@libertysurf.fr;

Claude Albore Livadie Archeologia, storia, cultura

morel@msh.univ-aix.fr

Roger A. Lefèvre Scienze e materiali del
patrimonio culturale

alborelivadie@libero.it

Massimo Pistacchi Beni librari,
documentali, audiovisivi

lefevre@lisa.univ-paris12.fr

massimo.pistacchi@beniculturali.it

Francesco Caruso Responsabile settore
"Cultura come fattore di sviluppo"

francescocaruso@hotmail.it

Piero Pierotti Territorio storico,
ambiente, paesaggio

pierotti@arte.unipi.it

Ferruccio Ferrigni Rischi e patrimonio culturale

ferrigni@unina.it

Dieter Richter Responsabile settore
"Metodi e strumenti del patrimonio culturale"

dieterrichter@uni-bremen.de

Informatica e beni culturali

Matilde Romito Studio, tutela e fruizione
del patrimonio culturale

matilde.romito@gmail.com

Jean-Paul Morel Osservatorio europeo
sul turismo culturale

jean-paul.morel3@libertysurf.fr

Segreteria di redazione

Eugenia Apicella Segretario Generale

apicella@univeur.org

Monica Valiante

Velia Di Riso

Rosa Malangone

*Per consultare i numeri
precedenti e i titoli delle
pubblicazioni del CUEBC:
www.univeur.org - sezione
pubblicazioni*

*Per commentare
gli articoli:
univeur@univeur.org*

Progetto grafico e impaginazione

Mp Mirabilia - www.mpmirabilia.it

Info

Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali

Villa Rufolo - 84010 Ravello (SA)

Tel. +39 089 857669 - 089 2148433 - Fax +39 089 857711

univeur@univeur.org - www.univeur.org

Main Sponsors:



ISSN 2280-9376

EXPO 2015 “Nutrire il Pianeta”: una grande opportunità per la Dieta Mediterranea

Il 16 novembre del 2010, a Nairobi, il Comitato Mondiale UNESCO proclamò la Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell’Umanità. La candidatura fu presentata dall’Italia in partenariato con la Spagna, la Grecia ed il Marocco e il suo accoglimento rappresentò un fatto innovativo: per la prima volta una pratica alimentare entrava a far parte della lista UNESCO del Patrimonio Immateriale.

L’UNESCO considera la Dieta Mediterranea “insieme di competenze” conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, tra cui la coltivazione, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo del cibo. È caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio". Tale riconoscimento deve rappresentare un presupposto importante per avviare iniziative a livello nazionale a sostegno della ricerca, dell’informazione, della diffusione e della promozione di uno stile alimentare basato su alcune eccellenze del Made in Italy, ormai considerato -appunto- strumento di tutela della salute. Inoltre, esso potrebbe avere ricadute positive non solo sulle produzioni agroalimentari del Made in Italy ma anche sulle attività turistiche dell’enogastronomia e culturali.

Non si tratta soltanto per la Campania - nel cui territorio vi è il Cilento che è dichiarato dall'UNESCO "Comunità emblematica" per l'Italia - dell'orgogliosa rivendicazione di un retaggio che per larga parte appartiene alla comunità nazionale, quanto e soprattutto di esprimere un impegno deciso e forte teso all'affermazione di una concezione attiva della qualità, delle tipicità locali, della loro distintività.

Mentre ero Senatore della Repubblica nella passata legislatura, all’indomani del riconoscimento UNESCO, fui promotore, redattore e primo firmatario, di un disegno di legge sulla valorizzazione della Dieta Mediterranea, teso a diffondere quello “stile di vita” anche attraverso azioni di sensibilizzazione rivolte alla Scuola e alle famiglie. Attualmente lo stesso Disegno di Legge è nuovamente all’esame del Senato, dopo essere stato - su mia richiesta - ripresentato da alcuni colleghi.

Al di là dell’iter parlamentare che mi auguro venga il più possibile accelerato, sono dinanzi a noi obiettivi ed opportunità che sarebbe gravissimo non cogliere.

Mercoledì 12 marzo, per iniziativa dell'Università Telematica Pegaso, si è svolto a Napoli un interessante convegno sull'Alimentazione Mediterranea come strumento di prevenzione

e di tutela della salute. Gli organizzatori hanno avuto la capacità di avvalersi di competenze scientifiche di eccezionale autorevolezza quali il Prof. Mario Mancini, Emerito di Clinica Medica alla Federico II, la Prof. Anna Maria Colao, Ordinario alla Federico II di Patologia Neuroendocrina, la Dott. Simona Giampaoli, Dirigente di Ricerca dell'Istituto Superiore di Sanità e di ulteriori apporti.




PEGASO
Università Telematica
UNIV. 20.04.2006 (G.U.) n° 118 del 23.05.2006

convegno
**L'Alimentazione Mediterranea
come strumento di prevenzione**

mercoledì 12 marzo 2014 / ore 16.30

Università Telematica Pegaso
Palazzo Zapata, Salone degli specchi
Napoli, Piazza Trieste e Trento, 48

**Non sempre Mediterraneo
è davvero ... mediterraneo**
Prof. Nicola Paparella
Preside della Facoltà di
Scienze Umanistiche
Università Telematica Pegaso

**La storia della Dieta
Mediterranea**
Prof. Mario Mancini
Emerito di Clinica Medica
Università Federico II - Napoli

**Progetto Cuore: epi-
demiologia e prevenzione
delle malattie cardiovascolari**
Dott.ssa Simona Giampaoli
Dirigente di Ricerca
Istituto Superiore di Sanità

Modera
Alessandra Schettina
Giornalista

**Patologie tumorali
e Obesità**
Prof.ssa Anna Maria Colao
Professore Ordinario
Università Federico II - Napoli
Primario di Patologia
Neuroendocrina

**La Dieta Mediterranea,
Patrimonio Immateriale
dell'UNESCO**
On. Alfonso Andria
Promotore del DDL
"Disposizioni per la valorizzazione
della Dieta Mediterranea"

**Nutrire il pianeta
I Mediterranei all'Expo 2015**
Gianfranco Nappi
Presidente Associazione
"Oltre il Giardino"

segreteria organizzativa - tel. 061.191.37.500 - ufficio.comunicazione@uniopegaso.it



Successivamente sulle pagine regionali del quotidiano La Repubblica si è aperto una sorta di Forum proprio ad esito di uno spunto emerso dalle mie conclusioni al convegno di Pegaso. È indubitabile che EXPO 2015 rappresenti non un'occasione, ma "l'occasione" per rivolgere messaggi a valenza plurima ad una platea sconfinata, con ricadute verosimilmente considerevoli sul piano dell'indotto economico e, perché no, occupazionale che supererebbero i confini locali e perfino regionali, dunque puntando ad una complessiva opera di rilancio del Made in Italy nell'Agroalimentare, con particolare riguardo al segmento fortemente attrattivo della Dieta Mediterranea.

A mio avviso, in questa sfida andrebbe coinvolto l'intero territorio regionale, puntando soprattutto sul Cilento, in rapporto alle motivazioni anzidette, ed anzi estendendola a livello nazionale ed internazionale. Intendo dire che l'iniziativa dovrebbe partire dalla Regione, ma collegarsi immediatamente ad azioni da intraprendere a livello nazionale di concerto con i Ministeri competenti (Politiche Agricole, Sviluppo Economico, Beni e Attività Culturali, Esteri). Addirittura sarebbe di particolare efficacia e di grande appeal una "offerta" confezionata per EXPO 2015 con gli altri tre Paesi che unitamente all'Italia presentarono la candidatura della Dieta Mediterranea ottenendo l'ambito riconoscimento UNESCO: la Spagna (comunità emblematica Soria), la Grecia (comunità emblematica Koroni), il Marocco (comunità emblematica Chefchaouen). Peraltro le 4 Comunità sono rimaste tra loro legate e di recente ha avuto luogo un nuovo incontro a Pollica, nel Palazzo Capano, sede del Centro Studi sulla Dieta Mediterranea intitolato al nome di ANGELO VASSALLO Sindaco, che fu tra i principali artefici di quel significativo risultato.

Il tema dell'EXPO "Nutrire il Pianeta" apre scenari sconfinati, all'interno dei quali le competenze maturate in questi anni dal Centro di Ravello sul patrimonio immateriale e sui temi dei paesaggi culturali, sarebbero particolarmente ed utilmente spendibili. Del resto, all'articolo 2 della Convenzione per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, approvata nella Conferenza generale di Parigi del 2003, poi entrata in vigore nell'aprile 2006 e ratificata dall'Italia nel 2007, il patrimonio culturale immateriale viene così definito: «Si intendono per "patrimonio culturale immateriale" pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze e i saperi - così come gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati ad essi -

che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono come facenti parte del loro patrimonio culturale. Tale patrimonio culturale intangibile, trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi interessati in conformità al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia, e fornisce loro un senso di identità e continuità, promuovendo così il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana». Dunque la Dieta Mediterranea è la sintesi storica delle civiltà delle popolazioni del Mediterraneo, che hanno tramandato, da una generazione all'altra, una forte identità, robuste radici ed un paesaggio dalle caratteristiche inconfondibili. L'insieme di questi fattori rappresenta un patrimonio non solo di cultura della salute, ma di rivalutazione antropica del rapporto dell'uomo con il cibo e costituisce il nesso indissolubile tra il Paesaggio e l'Alimentazione mediterranei, forti segni identitari dei territori.

Alfonso Andria
Presidente