



Territori della Cultura

Rivista on line Numero 56 Anno 2024

Iscrizione al Tribunale della Stampa di Roma n. 344 del 05/08/2010



Sommario

Comitato di Redazione

5

Un nuovo percorso d'impegno sul valore del patrimonio immateriale

Alfonso Andria

8

Interessi diffusi e beni culturali

Pietro Graziani

12

Conoscenza del Patrimonio Culturale

Raffaella Federico Un tributo a Dioniso dalla villa di Arianna

18

Maria Cristina Misiti Ancora qualche riflessione
sull'autoritratto di Leonardo

24

Cultura come fattore di sviluppo

Arianna Beretta Arte e medicina: un'alleanza per la conservazione
del patrimonio

32

Patrizia Miggiano GreenHeritage. Un policy brief per mitigare l'impatto dei
cambiamenti climatici sul patrimonio culturale immateriale

38

Gino Famiglietti Le "cose di antichità e d'arte" illecitamente esportate: una
proposta organizzativa per affrontare il problema

46

Elisa Piga e Manuela Ronchi Il Geoportale della Cultura Alimentare. Uno
strumento digitale innovativo per raccontare culture, territori e comunità

52

Antonia Corvasce, Francesco Moneta PREMIO CULTURA + IMPRESA
2023-2024. Le tendenze di oggi: arte contemporanea e design,
rigenerazione urbana, sostenibilità sociale e innovazione
tecnologica e digitale al servizio della cultura

56

Metodi e strumenti per le politiche culturali

Hamra Zirem Le pitture e le incisioni rupestri nel parco culturale
del Tassili N'Ajjer

64

Dieter Richter *È stata la mia grande fortuna, che potei salvarmi qui.*
Maria Hellersberg, sindacalista e battistrada per i diritti delle donne: un
destino d'esilio a Positano (1935-1980)

72

Hamra Zirem Vedere il mondo con altri occhi, la lezione di Gianluca Ferri

78

Emilia Surmonte *L'Immoraliste* d'André Gide face à la tradition
du roman au XIXe siècle. Rupture ou continuité?

82

Carmen Saggiomo Gide face à Dostoïevski: entre le maudit et le bonheur

98

Patrizia Nardi Patrimonio culturale immateriale italiano.
Racconti (in)Visibili e Machines for Peace, i progetti espositivi di ICPI
e Rete delle grandi Macchine a spalla a Parigi.

110

Appendice: Raccomandazioni Ravello Lab 2023

121

Rubriche

142

Comitato di Redazione



Presidente: Alfonso Andria andria.ipad@gmail.com

Direttore responsabile: Pietro Graziani pietro.graziani@hotmail.it

Direttore editoriale: Roberto Vicerè redazione@quotidianoarte.com

Comitato di redazione

Claude Livadie Responsabile settore
"Conoscenza del patrimonio culturale" alborelivadie@libero.it
Jean-Paul Morel Archeologia, storia, cultura moreljp77@gmail.com
Max Schvoerer Scienze e materiali del
patrimonio culturale schvoerer@orange.fr
Maria Cristina Misiti Beni librari,
documentali, audiovisivi c_misiti@yahoo.it

Francesco Caruso Responsabile settore
"Cultura come fattore di sviluppo" francescocaruso@hotmail.it
Territorio storico, ambiente, paesaggio
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 matilderomito@gmail.com
Adalgiso Amendola Osservatorio europeo
sul turismo culturale adamendola@unisa.it

Segreteria di redazione

Eugenia Apicella Segretario Generale univeur@univeur.org
Monica Valiante

Progetto grafico e impaginazione

PHOM Comunicazione srls

Info

Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali
Villa Rufolo - 84010 Ravello (SA)
Tel. +39 089 858195 - 089 857669
univeur@univeur.org - www.univeur.org

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

Per commentare gli articoli:
univeur@univeur.org

ISSN 2280-9376

Main Sponsor:





Il Geoportale della Cultura Alimentare. Uno strumento digitale innovativo per raccontare culture, territori e comunità



Elisa Piga e Manuela Ronchi sono *project manager* di BIA – Beni Immateriali e Archivistici, e collaborano con l'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale nella gestione e implementazione del Geoportale della Cultura Alimentare.

UNESCO definisce il Patrimonio Culturale Immateriale come *“tutte le tradizioni vive trasmesse dai nostri antenati: espressioni orali, incluso il linguaggio, le arti dello spettacolo, le pratiche sociali, i riti e le feste, l'artigianato tradizionale, la conoscenza e le pratiche concernenti la natura e l'universo”*. (2003)

Sulla sua importanza sempre UNESCO dichiara: *“Il patrimonio immateriale garantisce un senso di identità e continuità ed incoraggia il rispetto per la diversità culturale, la creatività umana, lo sviluppo sostenibile, oltreché il rispetto reciproco tra le comunità stesse ed i soggetti coinvolti”*. (2003)

Da questi importanti spunti di riflessione nasce il **GeCA - Geoportale della Cultura Alimentare**, un'innovativa proposta culturale che cerca di tradurre in maniera “materiale” l'immaterialità del patrimonio alimentare italiano, attraverso la mappatura e catalogazione di database di testi, immagini e audio, racconti popolari, eventi tradizionali e preparazioni in grado di creare una narrazione transmediale e sfaccettata.

<https://culturalimentare.beniculturali.it/geca/>



Che cos'è GeCA?

Il **Geoportale della Cultura Alimentare (GeCA)** è un portale di raccolta, produzione e divulgazione di dati di cultura etnoantropologica in ambito gastronomico, ideato e gestito dall'**Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI)** del Ministero della Cultura.

È stato creato nel 2015, in occasione del progetto di **EXPO Milano "Nutrire il pianeta, energia per la vita"**, con l'obiettivo di trasformare un patrimonio culturale frammentato, localizzato e poco conosciuto in un sapere condiviso, basato su dati facilmente accessibili e comprensibili.

Per narrare questo immenso e prezioso patrimonio con maggiore puntualità e coinvolgere il pubblico con una fruizione più esperienziale, nel 2021, grazie al finanziamento **del PON (Programma Operativo Nazionale) Cultura e Sviluppo**, per la valorizzazione del patrimonio immateriale della **Regione Basilicata**, l'ICPI ha promosso non solo una mappatura dettagliata del patrimonio alimentare del territorio lucano, ma anche una ristrutturazione radicale dei contenuti e della veste grafica del Geoportale.

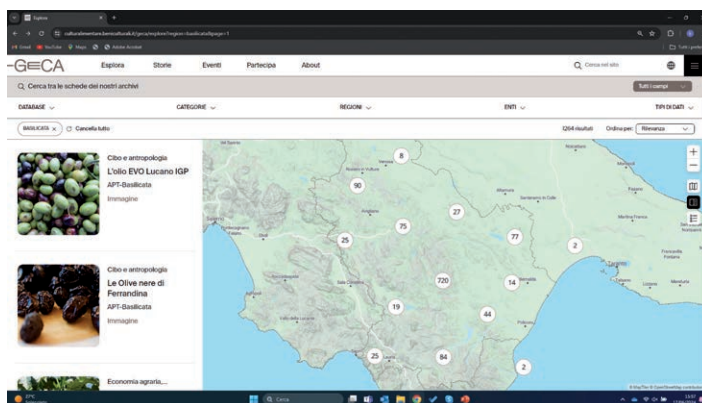
Con la progettazione e il coordinamento di **BIA – Beni Immateriali e Archivistici**, che segue il progetto dai suoi albori, e grazie all'intervento curato dello studio grafico **Dotdotdot**, il portale è stato rinnovato in un'ottica più attuale ed interattiva.

Il Geoportale si presenta oggi con un'interfaccia ideata per rendere l'esperienza di navigazione piacevole e fruibile su qualsiasi tipologia di dispositivo; tutti i contenuti sono organizzati secondo criteri di aggregazione e raggruppamento semplici ed intuitivi, in modo da facilitare la ricerca e la consultazione da parte degli utenti.

Il progetto pilota lucano

Il nuovo percorso del GeCA, iniziato nella primavera del 2021 dalla Basilicata, regione pilota del progetto, ha avuto come principale attrazione il Castello di Lagopesole, antica fortezza voluta nel 1242 dall'imperatore Federico II.

Lo spirito del Geoportale nel progetto sviluppato in Basilicata puntava alla massima valorizzazione del patrimonio immateriale lucano, offrendo supporto allo sviluppo del territorio in chiave turistico-culturale: attraverso le tecnologie digitali, gli archivi, gli eventi, le strategie di comunicazione e le ricerche realizzate ad hoc per la Basilicata, s'intendeva dare visibilità al territorio, sia in chiave regionale, che in ottica nazionale, rendendo fruibili e facilmente accessibili tutte le informazioni che riguardano questa meravigliosa Regione e mettendo in luce l'eccezionale ruolo che la cultura alimentare svolge nella valorizzazione di questo territorio, che molto ha da raccontare attorno all'enogastronomia.



Schermata dei risultati di ricerca nel Geoportale, utilizzando il filtro "Regioni" per i materiali d'archivio: oltre 1200 risultati

Un percorso che si distingue per la collaborazione con enti territoriali e nazionali, come Slow Food, e per iniziative promozionali volte a diffondere l'unicità del patrimonio enogastronomico immateriale. Ogni pagina intreccia biodiversità e cultura, perché nel cibo si rispecchiano le identità delle comunità delle quali è doveroso conservare la memoria collettiva.

Nel quadro del progetto Basilicata si è scelto di comunicare con il territorio in modo nuovo, con il Road Show, concepito per sostenere e valorizzare il ricco patrimonio enogastronomico tramite un programma di incontri itineranti. Questo format ha coinvolto enti pubblici e privati con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo dell'heritage locale. Nel corso degli anni, il GeCA ha attraversato l'Italia, toccando regioni che condividono la stessa missione, come Liguria, Piemonte, Veneto, Puglia, Marche, Emilia-Romagna, Toscana, Sardegna, Umbria e Lombardia.

Le storie e i volti del GeCA

Il GeCA è molto di più di una semplice raccolta di nozioni accademiche, è soprattutto uno spazio digitale di conservazione e valorizzazione, un diario comunitario in cui custodire storie di vita personale e di comunità, che nascono e si sviluppano intorno al tema centrale del patrimonio enogastronomico italiano.

L'importanza di unirsi in una rete condivisa è finalizzata alla salvaguardia della memoria da restituire alle future generazioni, per non dimenticare l'identità e l'evoluzione della nostra storia.

Protagoniste assolute in questo senso sono le **micronarrazioni**, brevi video di descrizione ed esemplificazione delle tradizioni enogastronomiche, le leggende e gli usi e costumi locali, testimonianze dirette e memorie di produttori che valorizzano e tramandano l'imperitura cultura alimentare per un futuro senza tempo.

Nicolina e la produzione degli Shëtridhlat: come preservare la cultura arbëreshë nel cuore della Basilicata

All'interno della prima micronarrazione proposta, andiamo alla scoperta di San Paolo Albanese (PZ) e delle sue tradizioni grazie a Nicolina, che ci racconta le origini e la produzione degli Shëtridhlat (le striglie), un'antica pasta fresca di



LE SHËTRIDHLAT

<https://www.culturalimentare.beniculturali.it/geca/sheet/le-shetridhlat>

tradizione arbëreshë, che anticamente veniva preparata in occasione del giorno dell'Ascensione.

La particolarità di questo alimento risiede nella sua modalità di confezionamento, che non utilizza mattarello o altre tipologie di strumenti, ma può essere realizzata solo manualmente.

Questa tipologia di produzione richiede il coinvolgimento diretto delle donne della comunità, permettendo la creazione di un momento corale di condivisione e trasmissione del sapere, oltre che di mantenimento e narrazione delle tradizioni delle comunità arbëreshë in Italia.

Alla scoperta dei profumi della Valdilana: l'eredità familiare di Loretta

Con la seconda micronarrazione, lasciamo la Basilicata e ripercorriamo il nostro stivale fino a Trivero Valdilana (BI), dove Loretta ci accompagna alla scoperta della lunga e particolare produzione del Macagn, un prodotto caseario tipico della Valdilana caratterizzato dall'utilizzo del latte crudo, che gli conferisce un gusto ed un aroma floreale unico nel panorama alimentare italiano.

Loretta ci racconta una storia di profumi e sapori della Valsesia, ma anche di tradizioni ataviche di quel sapere gelosamente custodito da lei e dalla sua famiglia che si tramanda di generazione in generazione all'interno del loro caseificio.

In questa prospettiva di coinvolgimento giocano un ruolo fondamentale le Regioni, le Istituzioni locali e le singole comunità, in grado di identificare voci e volti della collettività con il fine di arricchire in maniera unica, creativa e personale il nostro patrimonio culturale condiviso.

Il Geoportale della Cultura Alimentare è pronto ad accogliere nuovi contributi, patrimoni culturali, storie e conoscenze. Vi invitiamo a esplorare la sezione "Partecipa" del sito per ulteriori informazioni: Geoportale della Cultura Alimentare - Partecipa (collegamento: <https://www.culturalimentare.beniculturali.it/geca/takepart>)



IL MACAGN - <https://www.culturalimentare.beniculturali.it/geca/sheet/il-macagn>