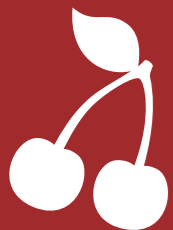


# I PATRIMONI DEL CIBO

---



# Italia

## La dieta mediterranea

Iscritto nel 2013 (8.COM) nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità

La dieta mediterranea prevede un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni in materia di colture, raccolta, pesca, zootecnia, conservazione, elaborazione, cucina, e in particolare condivisione e consumo di cibo. Mangiare insieme è il fondamento dell'identità culturale e la continuità delle comunità in tutto il bacino del Mediterraneo.

Si tratta di un momento di scambio sociale e di comunicazione, l'affermazione e il rinnovamento della famiglia, del gruppo o dell'identità della comunità. La dieta mediterranea sottolinea i valori di ospitalità, vicinato, il dialogo interculturale e la creatività, è uno stile di vita guidato dal rispetto per la diversità. Svolge un ruolo fondamentale durante le feste e le celebrazioni, che riuniscono persone di ogni età, condizione e classe sociale.

Comprende la produzione artigianale di contenitori tradizionali per il trasporto, la conservazione e il consumo di cibo, tra cui piatti e bicchieri in ceramica. Le donne svolgono un ruolo importante nel trasmettere la conoscenza della dieta mediterranea: salvaguardano le sue tecniche, il rispetto dei ritmi stagionali e gli eventi festivi, trasmettendo i valori alle nuove generazioni. Anche i mercati hanno un ruolo chiave per trasmettere la dieta mediterranea attraverso quotidiani scambi, accordi e rispetto reciproco.





# Italia

## La Metodologia di coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria

Iscritto nel 2014 (9.COM) nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità

La pratica tradizionale di coltivare la Vite ad alberello si trasmette attraverso generazioni di viticoltori e agricoltori dell'isola mediterranea di Pantelleria. Circa 5.000 abitanti possiedono un appezzamento di terreno, che coltivano con metodi sostenibili. La tecnica comprende diverse fasi. Nel terreno livellato si scava una buca dove piantare la vite. Il fusto principale della vite viene poi accuratamente potato per produrre sei rami, formando un cespuglio con una disposizione radiale. La cavità è costantemente rimodellata per garantire che la pianta stia crescendo nel giusto microclima. L'uva da vino è poi raccolta a mano nel corso di un evento rituale a partire dalla fine del mese di luglio. I viticoltori e agricoltori di Pantelleria coltivano la "vite ad alberello" in condizioni climatiche difficili. Le conoscenze e le competenze di agricoltori e professionisti si tramandano nelle famiglie attraverso la tradizione orale e la pratica del dialetto locale. Inoltre, i rituali e le feste organizzate tra luglio e settembre consentono alla comunità locale di condividere questa pratica sociale. Gli abitanti di Pantelleria continuano a identificarsi con la coltivazione della vite e si sforzano di preservarla.





# Italia

## L'arte del 'Pizzaiuolo' napoletano

Iscritto nel 2017 (12.COM) nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità

L'arte del "Pizzaiuolo" napoletano è una pratica culinaria che comprende quattro diverse fasi relative alla preparazione dell'impasto e alla sua cottura in forno a legna, che comprende un movimento rotatorio da parte del fornaio. Nasce a Napoli, il capoluogo della Regione Campania, dove oggi vivono e si esibiscono circa 3.000 Pizzaiuoli. Ci sono tre categorie principali - il Maestro Pizzaiuolo, il Pizzaiuolo e il fornaio - così come nelle famiglie di Napoli che riproducono questa arte nelle loro case. Promuove incontri sociali e scambi intergenerazionali, e assume un carattere spettacolare, con il Pizzaiuolo al centro della loro "bottega" che condivide la sua arte. Ogni anno l'Associazione Pizzaiuoli Napoletana organizza corsi focalizzati sulla storia, gli strumenti e le tecniche dell'arte per continuare a garantirne la continuità. Il know-how tecnico è garantito a Napoli anche da specifiche accademie e gli apprendisti possono apprendere l'arte già nelle loro case. Tuttavia, le conoscenze e le abilità vengono trasmesse principalmente nella "bottega", dove i giovani apprendisti osservano i maestri al lavoro, imparando tutte le fasi e gli elementi chiave del mestiere.





# Belgio

## La cultura della birra in Belgio

Iscritto nel 2016 (11.COM) nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità

Fare e apprezzare la birra fa parte del patrimonio vivente di una serie di comunità in tutto il Belgio. Ha un ruolo importante nella vita quotidiana e in occasioni di festa. Quasi 1.500 tipi di birra sono prodotti nel paese utilizzando diversi metodi di fermentazione. Dagli anni '80, la birra artigianale è diventata particolarmente popolare. Ci sono alcune regioni, conosciute esclusivamente per le loro particolari varietà, mentre alcune comunità trappiste sono state coinvolte nella produzione di birra dando i profitti in beneficenza. Inoltre, la birra viene utilizzata per cucinare prodotti come il formaggio lavato con la birra e, come nel caso del vino, può essere abbinato ai cibi per completare i sapori. Esistono diverse organizzazioni di produttori di birra che lavorano con le comunità a livello generale per difendere il consumo responsabile di birra. Anche la pratica sostenibile è entrata a far parte della cultura incoraggiando l'uso di imballaggi riciclabili e nuove tecnologie per ridurre l'utilizzo dell'acqua nei processi di produzione. Le conoscenze, oltre ad essere trasmesse in ambito domestico e sociale, vengono tramandate dai mastri birrai che gestiscono corsi in birrerie, corsi universitari specializzati rivolti a coloro che lavorano nel campo, programmi di formazione pubblica per imprenditori e piccoli birrifici di prova per i birrai dilettanti.





# Georgia

## Antico e tradizionale metodo georgiano per la vinificazione Qvevri

Iscritto nel 2013 (8.COM) nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità

La vinificazione Qvevri è praticata in tutta la Georgia, in particolare nelle comunità di villaggi dove vengono coltivate varietà uniche di uva. Il Qvevri è un vaso di terracotta a forma di uovo utilizzato per la fabbricazione, l'invecchiamento e la conservazione del vino. La conoscenza e l'esperienza della vinificazione Qvevri sono tramandate da famiglie, vicini, amici e parenti, i quali partecipano alle attività di raccolta e vinificazione in comune. I bambini imparano a coltivare le viti, a pigiare l'uva, a fermentare il vino, a raccogliere l'argilla, a fabbricare Qvevri osservando i loro anziani. Il processo di vinificazione prevede la pigiatura delle uve e il versamento del succo, delle vinacce, dei gambi e dei vinaccioli nel Qvevri, che viene sigillato e sepolto nel terreno in modo che il vino possa fermentare per 5-6 mesi prima di essere bevuto. La maggior parte degli agricoltori e degli abitanti delle città utilizza questo metodo per produrre vino. Il vino ha un ruolo fondamentale nella vita di tutti i giorni e nella celebrazione di eventi e rituali secolari e religiosi. Le cantine sono ancora considerate il luogo più sacro della casa. La tradizione della vinificazione Qvevri definisce lo stile di vita delle comunità locali e costituisce una parte inseparabile della loro identità e eredità culturale, con il vino e le viti spesso evocati nelle tradizioni e nelle canzoni georgiane.

