



Territori della Cultura

Rivista on line Numero 63 Anno 2026

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



Sommario

Comitato di Redazione	5
Due ricorrenze importanti. La centralità dei cittadini e delle comunità Alfonso Andria	8
Revisione del Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio del 22 gennaio 2004 n. 42 in materia di autorizzazioni paesaggistiche Pietro Graziani	16
Conoscenza del Patrimonio Culturale	
Teobaldo Fortunato Provenienza nolana dello <i>Stamnos</i> dionisiaco al Mann	20
Domenico Caiazza <i>Compsa in hirpinis</i> - Monte Oppido di Lioni Archeologia e storia antica di una città preromana d'Irpinia	28
Cultura come fattore di sviluppo	
Lidia Bordoni Il progetto di riuso di un immobile sottoposto a tutela	46
Giuseppe Teseo RESTAURO vs RIUSO: note intorno al recupero del teatro comunale di Acquaviva delle Fonti	56
Adalgiso Amendola Le produzioni culturali per le trasformazioni: la prospettiva dell'economia civile	70
Metodi e strumenti per le politiche culturali	
Maria Cristina Misiti Due codici purpurei restaurati: un pezzo di storia dell'Istituto per la Patologia del libro	86
Hamra Zirem Le meravigliose opere dell'artista Giusi Villano	100
Appendice	
Premio Patrimoni Viventi: il bando 2026	111
Rubriche	122

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 Albore Livadie **Responsabile settore**
"Conoscenza del patrimonio culturale" alborelivadie@libero.it

Francesco Caruso **Responsabile settore**
"Cultura come fattore di sviluppo" francescocaruso@hotmail.it

Dieter Richter **Responsabile settore**
"Strumenti e metodi delle politiche culturali" dieterrichter@uni-bremen.de

Segreteria di redazione

Eugenia Apicella Segretario Generale univeur@univeur.org
Monica Valiante

Progetto grafico e impaginazione

QA Editoria e Comunicazione

Info

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

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

Per commentare gli articoli:
univeur@univeur.org

ISSN 2280-9376

Main Sponsor:





Due ricorrenze importanti. La centralità dei cittadini e delle comunità

Territori della Cultura vuole dedicare l'editoriale di questo n. 63 a due ricorrenze che sono state scarsamente sottolineate nel corso dell'anno che da poco si è concluso: il **Ventennale della Convenzione di Faro (2005)** e i **quindici anni dall'iscrizione (2010) della Dieta Mediterranea nella Lista UNESCO del Patrimonio Immateriale dell'Umanità**.

Parto da lontano richiamando orgogliosamente l'impegno di un Istituto culturale come il nostro.

Il Senatore Mario Valiante – Giurista e Alto Magistrato, più volte Deputato al Parlamento e Sottosegretario di Stato, poi Senatore della Repubblica, fondatore del Centro di Ravello, succeduto a Jaques Soustelle primo nostro Presidente – chiese al Professore Georges Vallet – grande Archeologo francese, Accademico di Francia, già direttore dell'École Française a Roma, che il Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali all'epoca si onorava di avere come Vicepresidente – di tenere la prolusione del secondo decennio di attività. "I valori dell'ambiente diffuso" fu l'argomento prescelto: un testo dai contenuti altissimi che ancora oggi conserva una straordinaria freschezza e perciò costituisce per noi una sorta di 'decalogo'. Tra le innumerevoli suggestioni, tutte di grande attualità, è tratteggiato mirabilmente un concetto che avrebbe poi ispirato una parte significativa dei nostri programmi formativi e di ricerca: «*Se sono un po' restio - scrive Vallet - a utilizzare l'espressione 'patrimonio minore', è perché considero che, in realtà, esso rappresenta, nella sua continuità e nella sua solidità, il vero tessuto connettivo, la trama vivente della storia*». Il professor Vallet terminò la *lectio* citando Fernand Braudel, che in *La Méditerranée* così ammonisce: «È giunto il tempo di non confondere più la schiuma con le maree profonde. Il profondo vale più dello spettacolare».

Nel tempo presente, avendo sempre a riferimento il messaggio di Vallet, è necessario declinarlo alla luce della Convenzione quadro del Consiglio d'Europa sull'*Eredità culturale per la società, la cd. Convenzione di Faro (P-2005)*, il cui dettato ha spesso occu-

pato la riflessione del Centro all'interno di attività specifiche con la partecipazione di studiosi che ne hanno approfondito i significati e le implicazioni.

Ai Cittadini è richiesto, secondo la Convenzione, un nuovo protagonismo; molte realtà locali – con o senza supporti finanziari e provvidenze 'ad hoc' – hanno saputo, quasi da autodidatti, precorrere i tempi e costruire con intraprendenza esperienze di alto valore, attivando percorsi particolari, di fatto creando da sé opportunità anche quando non ve ne fossero: vere e proprie "autosfide" su cui misurarsi. Uno degli effetti più considerevoli è l'investimento sul capitale umano, trattenendo i talenti e le intelligenze locali, anche approfittando dell'esigenza che diffusamente si avverte di lasciare i grandi centri, in particolare le città metropolitane e di vivere il resto della vita in luoghi a misura d'uomo. Dunque, si avverte la necessità di concepire un'offerta turistica su nuove basi, continuamente rigenerata in modo che sia strettamente intonata alle mutate esigenze della domanda, oggi molto incline alla sollecitazione esperienziale espressa da flussi di forestieri provenienti dal territorio UE e d'oltreoceano. Sostanzialmente un ulteriore elemento di attrattività per il Paese, mirato alla cultura locale, a uno stile di vita capace di coniugare il richiamo paesaggistico e ambientale con l'edificato storico e con la forza delle relazioni umane: il patrimonio materiale e immateriale!

Del resto, già la Costituzione della Repubblica italiana all'art. 9 – quello che il Presidente Carlo Azeglio Ciampi definiva "il più originale" della Carta – scolpisce la concezione di valorizzazione attiva del patrimonio storico, artistico e del paesaggio e promuove la pubblica fruizione, la cultura e la ricerca come doveri inalienabili. La modifica di quell'articolo, intervenuta nel 2022, non ne ha alterato il significato, estendendo la tutela all'ambiente, alla biodiversità, agli ecosistemi e agli animali.

Per quanto riguarda il patrimonio immateriale, il 16 novembre 2010, a Nairobi (Kenia) il comitato esecutivo della Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, al termine di un lungo e complesso negoziato internazionale, deliberò l'iscrizione della «Dieta Mediterranea» nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Il riconoscimento dell'UNESCO rappresentò il culmine di una lunga vicenda che ebbe origine diversi decenni addietro ad opera del fisiologo americano Ancel Keys, che con-





Roma, Ministero della Sanità, 2003 "Medaglia al Merito della Salute Pubblica al Prof. Ancel Keys" consegnata dal Ministro Girolamo Sirchia ad Alfonso Andria e Marilena Di Rienzo, in presenza di Carmine Battipede.

duisse, a partire dagli anni Quaranta, studi tesi ad individuare legami tra l'alimentazione umana e la salute fisica degli individui, ed in particolare i riflessi dell'alimentazione sulle patologie cardiovascolari e sul tasso di colesterolo nel sangue, patologie assai diffuse negli Stati Uniti.

Il superiore tasso di mortalità riscontrato presso le altre popolazioni fu attribuito ad una dieta che includeva una consistente quota di grassi saturi quali strutto, burro, carne rossa, eccetera. Ancel Keys, e altri scienziati che presero parte al «Seven Countries Study», proseguirono i loro studi a Nicotera (Vibo Valentia), Crevalcore (Emilia), Montegiorgio (Marche).

A Pioppi (frazione del Comune di Pollica), nel Cilento, Keys continuò a vivere proseguendo i suoi studi, per oltre quaranta anni. Nel 2004 egli fu insignito della Medaglia al merito della Salute pubblica dello Stato italiano che Marilena Di Rienzo ed io – al tempo rispettivamente Sindaca di Pollica e Presidente della Provincia di Salerno – ritirammo dalle mani del Ministro della Sanità Girolamo Sirchia. Il Professor Keys aveva lasciato la residenza cilentana – nel Villaggio del quale a suo tempo suggerì emblematicamente la denominazione "Minnelea" – per tornare a Minneapolis. Carmine Battipede, un giovane animatore culturale, appassionato ricercatore che lavorava a taluni progetti d'intesa



Minneapolis (USA), abitazione di Ancel e Margaret Keys. Carmine Battipede consegna la Medaglia, nonché la "Raggiola" che raffigura lo stemma istituzionale della Provincia e alcune pubblicazioni che illustrano il patrimonio storico-artistico e paesaggistico del Salernitano.

con varie Amministrazioni del Salernitano, venne incaricato da Provincia e Comune di recarsi negli USA per la materiale consegna ad Ancel Keys.

Nel 1975 la pubblicazione del libro *How to eat well and stay well, the Mediterranean way!* aveva codificato i dettami della dieta mediterranea, legandola altresì ad uno stile di vita – appunto la *Mediterranean way* – che in tempi più recenti, dopo anni di silenzio e grazie all'iniziativa di alcuni Paesi (in primo luogo l'Italia, unitamente a Spagna, Marocco e Grecia), avrebbe raggiunto l'ambito riconoscimento UNESCO (2010). La dieta mediterranea è stata considerata *«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 di cibo.*

È caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, i cui ingredienti principali sono olio di oliva, cereali, frutta e verdura, fresche o secche, un ammontare moderato di pesce, prodotti lattiero-caseari e carne, numerosi condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusioni, sempre nel rispetto delle convinzioni di ogni comunità». Essa rappresenta dunque non solo un sano regime alimentare che previene le patologie cardiovascolari e cerebrovascolari, ma anche uno stile di vita, una forma di promozione dell'interazione sociale, realizzata attraverso consuetudini, eventi festivi, che è riuscita a dare alla luce «un formidabile corpo di conoscenze, canzoni, proverbi, racconti e leggende». 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 strumento di tutela della salute. Inoltre, si verificano diffusamente ricadute positive non solo sulle produzioni agroalimentari del *made in Italy*, ma anche sulle attività turistiche, enogastronomiche e culturali. Un patrimonio importante da non disperdere, e anzi da valorizzare ulteriormente attraverso iniziative di comunicazione in campo regionale, nazionale ed internazionale.

L'UNESCO, infatti, iscrivendo la dieta mediterranea nella prestigiosa lista volle evidenziare il valore culturale di questa pratica alimentare che non è soltanto un insieme di prodotti, una «gastronomia» *sic et simpliciter*, ma – com'è stato osservato in dottrina – un modello di sviluppo sostenibile unico al mondo, basato sul concepire l'alimentazione come un rito conviviale e collettivo, che si tramanda di generazione in generazione, che supera le divisioni sociali, religiose, etniche, riunendo intorno





ad uno stesso tavolo culture e lingue diverse. Non a caso le comunità emblematiche che rappresentano la dieta mediterranea sono quattro: per l'Italia il Cilento e il comune di Pollica – luogo di nascita del modello nutrizionale della dieta mediterranea – oggi sede del Centro studi internazionali per la dieta mediterranea «Angelo Vassallo»; per la Grecia la città di Koroni; per il Marocco la città di Chefchauen; per la Spagna la città di Soria.

Angelo Vassallo, sì, “il Sindaco pescatore” barbaramente assassinato proprio nel 2010, il 5 settembre, da una mano ancor oggi ignota! Fu lui alcuni mesi prima – partecipando ad un'audizione indetta dal Comitato UNESCO a Chefchauen – a rifiutare che la Comunità emblematica per l'Italia fosse soltanto il proprio comune e riuscì ad ottenere che venisse estesa all'intero Cilento.

Proprio partendo dal prestigioso riconoscimento dell'UNESCO, durante la XVI legislatura da Senatore della Repubblica, nel 2012 fui redattore e primo firmatario del disegno di legge “Disposizioni per la valorizzazione e la promozione della dieta mediterranea”. Idealmente volli dedicare alla memoria di Angelo Vassallo quell'iniziativa legislativa, dal momento che, dopo aver profuso un intelligente generosissimo impegno, non riuscì a godere del conseguimento di un obiettivo tanto tenacemente perseguito! Aggiungo che nel 2025 è ricorso il quindicesimo anniversario della sua scomparsa, celebrato come accade in analoghe circostanze per iniziativa della Civica Amministrazione di Pollica, Sindaco Stefano Pisani – che di Vassallo fu il vice –, nonché da varie azioni curate dalla Fondazione “Angelo Vassallo” alla quale anni fa dette vita il Dottor Dario Vassallo, fratello di Angelo. “Il Sindaco Pescatore”, liberamente ispirato al libro di Dario Vassallo e Nello Governato, è anche il titolo del film per la regia di Maurizio Zaccaro. Attore protagonista è Sergio Castellitto, che interpreta magistralmente la figura e la storia di un Amministratore locale che con determinazione e coraggio seppe difendere il territorio dal pericolo di infiltrazioni malavitose. Oggi la vedova Angelina Amendola, i figli Giusy e Antonio Vassallo, i fratelli Claudio, Dario, Giuseppe, Massimo, la sorella Silmanna, sono ancora in attesa che sia fatta giustizia dopo oltre quindici anni dalla tragica prematura scomparsa di Angelo. È davvero incredibile!

Torno al ddl cui ho fatto cenno, che tra l'altro stabilisce di tutelare un “modello culturale e sociale fondato su un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni legate all'alimentazione e al vivere insieme a stretto contatto con l'ambiente naturale”. In effetti,

è lo stile di vita il "patrimonio culturale immateriale" e cioè la convivialità, le relazioni umane, la socializzazione, oltreché la corretta alimentazione per mantenersi in buona salute e preservarsi dal rischio di patologie cardiovascolari e cerebrovascolari attraverso un regime nutrizionale sobrio e equilibrato, essenzialmente basato sui prodotti simbolo della piramide alimentare 'Dieta Mediterranea'. Quale Vicepresidente della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica, durante l'iter del ddl chiesi ed ottenni una seduta congiunta con l'omologa Commissione della Camera dei Deputati e invitai Jeremiah Stamler, epigono della Scuola di Ancel Keys. A Vallo Scalo (frazione di Castelnuovo Cilento), nell'Istituto Alberghiero intitolato al nome del Prof. Keys, in una delle tante importanti iniziative che con periodicità fissa i Dirigenti che si avvicinano e il Corpo Docente propongono, avemmo il piacere di accogliere il Prof. Stamler. Così come spesso anche lì e in altri ambiti territoriali del vastissimo Cilento, naturalmente innanzitutto nel Comune di Pollica, talvolta a cura del Centro di Ravello, in altre occasioni su invito, ho avuto modo di intervenire a convegni specifici di carattere scientifico o divulgativo. A tante di esse ha partecipato una eminente figura di Accademico e di Ricercatore che fu molto vicino a Keys, il Professore Mario Mancini, Emerito dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Con l'Associazione Dieta Mediterranea, fondata dal Dottor Alessandro Notaro, Medico – il primo ad accogliere nel Cilento Ancel Keys tanti anni fa – e con sua moglie, Maria La Gloria, che prosegue con passione e competenza la *mission* associativa, abbiamo svolto disgiuntamente o in collaborazione diverse iniziative. Entrambi furono invitati all'Audizione in Senato e favorirono la partecipazione di Jeremiah Stamler.



LA DIETA MEDITERRANEA
Una risorsa attrattiva per i nostri territori

Sabato 18 luglio 2020 ore 18.30 | Ploppi, Palazzo Vinciprova

Stefano Pisani	Sindaco di Pollica
Alfonso Andruzzi	Presidente Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali Ravello
Anna Maria Celoni	Professoressa di Epidemiologia - Cattedra UNESCO di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile, Università Federico II di Napoli
Daniela Greco	Epidemiologa, già Direttore Generale del Ministero della Salute
Sante La Gioia	Vice Presidente Associazione Dieta Mediterranea "Ancel Keys" Ploppi
Mauro Minelli	Immunologo, Docente di Scienze dell'Alimentazione e Dietetica Applicata
Elisabetta Moro	Ordinario di Antropologia Culturale, Università di Napoli Suor Orsola Benincasa
Nadia Nioia	Ordinario di Antropologia del Simbolo, Università di Napoli Suor Orsola Benincasa
Pasquale Petrucci	Capo gabinetto del ministro dell'Ambiente, UNESCO Chair Professor in Diritto comparato del patrimonio culturale
Felice Polizzi	Relatore Unicef, Professore Ordinario di Geografia Economica-Pubblica
Giuseppe Scaroni	Direttore Medico Dipartimento Prevenzione ASL Salerno
Moderata Luciana Pignatelli	Giornalista

INFO
081 5581.661 - 081 5575745 (CISREC) - 081 4354570
www.asl.salerno.it/deg



Alcune fasi del convegno del 2020.



Angelo Vassallo, Sindaco di Pollica; Alfonso Andria, Presidente della Provincia di Salerno; Carmine Battipede appassionato cultore della Dieta e dello stile di vita mediterranei, in occasione dell'inaugurazione del Museo Vivente della Dieta Mediterranea a Palazzo Vinciprova in Pioppi (Pollica), 1998.

L'esperienza del Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali (Ravello) si è concentrata sullo stile di vita connesso alla Dieta Mediterranea ed è maturata lungo un percorso di attività di ricerca, seminariali e convegnistiche. Tra queste voglio innanzitutto citare un convegno multidisciplinare in collaborazione con il Comune di Pollica, con la partecipazione di numerose personalità del mondo accademico e scientifico, tenuto in occasione del Decennale del riconoscimento a Pioppi davanti al Palazzo Vinciprova, ove è allocato il "Museo vivente della Dieta Mediterranea" finanziato dalla Provincia di Salerno durante la mia Presidenza e realizzato in collaborazione con il Comune di Pollica.

Altra iniziativa del Centro, la pubblicazione "I Paesaggi culturali della Dieta Mediterranea", a cura di Fabio Pollice, membro del nostro Comitato Scientifico, Ordinario di Geografia economica all'Università del Salento della quale sino a qualche mese fa è stato per sei anni apprezzatissimo Rettore.

Con il Comitato Scientifico e il Consiglio di Amministrazione, la Segretaria Generale Eugenia Apicella e le Collaboratrici del Centro ci sentiamo impegnati intorno a questi temi non solo istituzionalmente, ma anche imprimendo alle nostre azioni il valore aggiunto che scaturisce dalla passione, dall'entusiasmo e dalla sensibilità personale. Un siffatto approccio è esso stesso "patrimonio immateriale" a sostegno delle azioni materiali!

Il bagaglio di acquisizioni e di competenze accumulato in questi anni è oggi a disposizione di una sorta di "rete" che il Centro di Ravello concorre a costruire in spirito di servizio e nel rispetto del monito di Georges Vallet sui "valori dell'ambiente diffuso": due elementi fondanti della sua *mission*!

Alfonso Andria



Palazzo Vinciprova, interni del Museo.