

L'evento

Formazione specializzata Ho.Re.CaMp

Al via da oggi i corsi per sala, cucina e pizzeria

Sala, cucina e pizzeria: partono oggi in Campania i primi corsi di formazione specializzata per ristorazione e hotellerie di Ho.Re.CaMp, ideati e promossi da una rete di imprese italiane del settore - guidata da Fedegroup, con il supporto di Teknous e Gesfor srl, e la partecipazione di Sorbillo, Mamaeat, Fhg, Golocius, Fvr e Hotel Experience - con l'obiettivo di accorciare in maniera significativa e virtuosa la distanza tra

formazione e lavoro. Per ogni profilo sarà possibile attivare un corso dedicato di quattro settimane, interamente gratuito, che combina formazione in aula con professionisti del settore food&beverage e hotellerie, laboratori didattici all'interno di strutture prestigiose e stage finalizzato all'assunzione. Un progetto pilota che è il banco di prova per la nascita di un nuovo modo di pensare alla formazione per l'Ho.Re.Ca.

«Così è nata la **Dieta mediterranea**»

Paolo Giulierini, direttore del Mann, e la sua lectio magistralis al Suor Orsola Benincasa
«In passato era una scelta obbligata, fatta di privazioni scandite dal calendario agricolo»

Chi è



● Paolo Giulierini, archeologo, laureato in Etruscologia e Antichità italiche, è stato direttore ad Interim del Parco Archeologico dei Campi Flegrei e dal 2015 dirige il Mann, il Museo Archeologico di Napoli

Nel misero piatto dipinto in un affresco pompeiano, insieme a pochi datteri e fichi secchi, scorgiamo anche alcune monete. L'insolito accostamento aveva una funzione propiziatoria per i giorni di festa, un po' come facciamo oggi portando in tavola la frutta secca a Natale o le lenticchie all'ultimo dell'anno.

Sono davvero tanti i reperti e le testimonianze artistiche che ci emozionano proprio perché rivelano le sorprendenti affinità che abbiamo con gli antichi, soprattutto per certe ritualità in campo alimentare. «In fondo è come se mangiassimo ogni giorno un pezzetto di storia», ha confermato il direttore del Mann - Museo Archeologico di Napoli, Paolo Giulierini, nel corso della lectio magistralis organizzata dal Suor Orsola Benincasa e dalla Fondazione Fico di Bologna per celebrare l'undicesimo compleanno della dieta mediterranea riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dell'uma-



nità. Le arcaiche abitudini alimentari di Grecia, Spagna e Italia meridionale hanno acquisito autorevolezza negli ultimi tempi grazie alla genuinità dei prodotti tradizionali che consentono, nell'era del

food abbondante e veloce, di riconquistare quella semplicità gastronomica necessaria al benessere psico-fisico. Un'orgogliosa frugalità è alla base di questa cultura millenaria del cibo che oggi possia-

mo permetterci di scegliere come stile di vita. Ma non è stato sempre così. «Quella che comunemente definiamo dieta mediterranea - ha spiegato Giulierini - privilegiava in passato come oggi il consu-

mo di cereali, frutta, verdura e olio di oliva. È bene ricordare però che era una dieta obbligata, fatta di privazioni scandite dal calendario agricolo. Era difficile procurarsi le carni rosse, che si consumavano solo durante le festività».

Il direttore del Mann ricorda che pure il pescato non era mai una certezza, per questo anche le popolazioni rivierasche erano dedite principalmente all'agricoltura. Negli affreschi talvolta così ricchi di pietanze raffigurate, dobbiamo cogliere piuttosto l'aspirazione delle classi subalterne ad un miglioramento del loro regime alimentare. Nella realtà il cibo bisognava conquistarselo con il lavoro duro e magari qualche rito propiziatorio non guastava.

«La dieta mediterranea non era dunque solo un modo di mangiare - ha concluso Giulierini - ma una cultura nutrizionale che ha forgiato le identità territoriali ed è ancora radicata nella nostra vita».

Marco Molino
© RIPRODUZIONE RISERVATA

leri come oggi

Un affresco pompeiano che raffigura quegli alimenti che ancora oggi rientrano nel paniere della Dieta Mediterranea

larosina.com -  

Una forchetta è tutto ciò di cui hai bisogno.