

A Pollica torna “Trame Mediterranee-Teatro Gastronomico”

25 Luglio 2026

di Redazione



POLLICA – C'è un Mediterraneo che non si racconta attraverso le ricette, ma attraverso le persone.

Sono gli agricoltori che coltivano la biodiversità, i pescatori che ogni notte escono in mare, gli allevatori che preservano razze e saperi antichi, i vignaioli che custodiscono il paesaggio, gli artigiani del gusto che trasformano la memoria in futuro.

Sono loro i protagonisti della nuova edizione di Trame Mediterranee-Teatro Gastronomico, il format culturale ideato dal Future Food Institute, promosso dal Comune di Pollica (Salerno) e curato dal giornalista **Yuri Buono**, che dal 28 luglio al 27 agosto, ogni martedì e giovedì alle ore 20,00 presso il Castello dei Principi Capano, accompagnerà il pubblico in un viaggio tra

cultura, biodiversità, paesaggio e convivialità.

Più che una rassegna gastronomica, Trame Mediterranee è un'esperienza culturale che interpreta la Dieta Mediterranea non come patrimonio del passato, ma come pratica quotidiana capace di generare futuro.

Il teatro dove il territorio va in scena

Nel cuore della Comunità emblematica Unesco della Dieta Mediterranea, il Castello dei Principi Capano diventa un teatro diffuso in cui il palcoscenico è il territorio stesso.

Qui il cibo diventa linguaggio, racconto e strumento di dialogo.

Ogni serata nasce dall'incontro tra chef, produttori, pescatori, agricoltori, artisti, musicisti, scrittori e comunità locali, intrecciando degustazioni, narrazioni e spettacolo in un unico racconto collettivo.

Al centro della scena non ci sono soltanto i piatti, ma le storie delle persone che continuano a rendere vivo un patrimonio culturale riconosciuto dall'Unesco.

Sono gli autentici architetti del paesaggio mediterraneo, custodi di un sapere millenario che non vive nei musei, ma nei campi, negli uliveti, nelle vigne, sulle barche e nelle mani di chi ogni giorno sceglie di restare e prendersi cura del proprio territorio.

A loro è dedicata questa rassegna, come gesto di riconoscenza verso chi custodisce uno dei patrimoni bioculturali più preziosi del Mediterraneo.

La Dieta Mediterranea come diplomazia culturale

Trame Mediterranee interpreta la Dieta Mediterranea anche come esercizio di Gastrodiplomazia. Ogni piatto racconta un territorio. Ogni ingrediente custodisce una storia.

Ogni convivio diventa un'occasione per costruire relazioni, generare comprensione reciproca e creare nuovi legami tra persone, culture e generazioni.

La convivialità torna così ad essere un'infrastruttura culturale capace di rafforzare le comunità e trasformare il patrimonio alimentare in uno strumento di dialogo e cooperazione.

I Custodi della Dieta Mediterranea

Ogni appuntamento vedrà protagonisti i Custodi della Dieta Mediterranea: agricoltori, allevatori, pescatori, vignaioli e artigiani del gusto che dialogheranno direttamente con il pubblico raccontando storie, tradizioni, pratiche produttive e innovazioni.

Ad accompagnare il percorso saranno anche il Consorzio Tutela Vini Salerno, con degustazioni dedicate ai vitigni autoctoni della provincia, gli esperti di Ais-Associazione Italiana Sommelier e Onaf-Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, che guideranno il pubblico in un percorso di lettura consapevole delle eccellenze enogastronomiche del Cilento.

Un viaggio attraverso i sapori del Cilento

Il calendario attraverserà alcuni dei simboli più rappresentativi della cultura mediterranea: dalla capra ai grani antichi, dai formaggi della tradizione alle botaniche del Cilento, dalla viticoltura ai fichi, dal miele alle Alici di Menaica, fino all'olio extravergine d'oliva, con una serata finale dedicata al grande convivio dei produttori e delle nonne di Pollica, simbolo della memoria vivente della Dieta Mediterranea.

“Da anni Pollica è un laboratorio internazionale di Gastrodiplomazia, dove il cibo non è soltanto nutrimento, ma uno strumento di dialogo, pace e cooperazione tra persone e culture” dice **Sara Roversi**, presidente del Future Food Institute.

“Trame Mediterranee rappresenta la sintesi di questo percorso: un invito a sedersi attorno alla stessa tavola per riscoprire come biodiversità, agricoltura, salute, cultura e comunità siano parti di un unico ecosistema. Perché ogni produttore custodisce un patrimonio, ogni piatto racconta un territorio e ogni convivio può contribuire a costruire il futuro”.