

Il racconto del Cilento attraverso teatro, musica e degustazione. A Pollica verso la chiusura “Trame Mediterranee”

21 Agosto 2026

di Redazione



POLLICA – Giovedì prossimo, 27 agosto si chiude l’edizione 2026 di Trame Mediterranee-Teatro Gastronomico, il format culturale promosso dal Paideia Campus della Fondazione Future Food Institute insieme al Comune di Pollica (Salerno) e curato dal giornalista **Yuri Buono**. Un mese di incontri e convivialità che ha trasformato il Castello dei Principi Capano in un palcoscenico dedicato alle persone, ai prodotti, ai paesaggi e ai saperi che rendono viva la Dieta Mediterranea.

Il progetto si inserisce nel lavoro permanente del Paideia Campus della Fondazione Future Food Institute e il Comune di Pollica mediante il suo Centro studi Dieta Mediterranea “Angelo

Vassallo”, presidio socio-culturale attivo durante tutto l’anno nel Castello dei Principi Capano.

È qui che patrimonio, educazione, ricerca, formazione e coinvolgimento della comunità si intrecciano in una programmazione continuativa. Trame Mediterranee è una delle espressioni più visibili di questo lavoro condiviso: non un evento isolato, ma una tappa di un processo che tiene insieme cultura, scuola, territorio, relazioni e opportunità.

Nel cuore della Comunità Emblematica Unesco della Dieta Mediterranea, Trame Mediterranee ha costruito un racconto corale del Cilento attraverso teatro, divulgazione, musica, memoria e degustazione. Non una semplice rassegna enogastronomica, ma un’esperienza culturale nella quale il cibo è diventato strumento per leggere il territorio, creare relazioni tra generazioni e restituire valore a chi quotidianamente custodisce il patrimonio bioculturale mediterraneo.

Protagonisti della rassegna sono stati agricoltori, allevatori, pescatori, vignaioli, produttori e artigiani del gusto: autentici architetti del paesaggio e interpreti contemporanei di saperi millenari. Accanto a loro, chef, artisti, musicisti, divulgatori e comunità locali hanno dato vita a un teatro gastronomico nel quale ogni ingrediente è diventato una storia e ogni convivio uno spazio di incontro.

Il viaggio ha attraversato alcuni dei patrimoni più rappresentativi del Cilento: la capra e le tradizioni casearie, il Cece di Cicerale e le erbe spontanee, i grani antichi e la bio-agricoltura, la mozzarella nella mortella, le botaniche locali, i vitigni identitari, il Fico Bianco del Cilento e il miele artigianale, le Alici di Menaica e la pesca sostenibile, fino all’olio extravergine di oliva. A dare volto e voce a questo racconto sono stati Annacarla Tredici, Giovanna Voria, Edmondo Soffritti, Silvia Chirico, Danilo Porro, Marco Serra, Beppe Cilento, Pasqualino Volpe, Donatella Marino, Vittorio Rambaldo e Piero Matarazzo, insieme alle nonne di Pollica e ai produttori cilentani protagonisti del convivio finale.

Il Castello dei Principi Capano presidio socio-culturale permanente

La sede stessa è parte del progetto. Il Castello dei Principi Capano, che dal 2011 è la sede del Centro Studi Dieta Mediterranea Angelo Vassallo, dal 2021 ospita la sede del Paideia Campus, un presidio socio-culturale permanente: uno spazio vivo e vissuto dalla comunità, in cui patrimoni, storia, educazione, tradizioni, ricerca, arte, tecnologia, generazioni e sperimentazione si incontrano ogni giorno.

Il Campus lavora stabilmente con le scuole del territorio, con il sistema educativo italiano e con reti internazionali dedicate all’innovazione, costruendo percorsi e progetti residenziali

che mettono in relazione giovani, docenti, ricercatori, istituzioni e comunità.

È, allo stesso tempo, una porta sul mondo e un luogo di connessione permanente: il lavoro congiunto del Paideia Campus della Fondazione Future Food Institute e del Comune di Pollica attraverso il mette in relazione la dimensione profondamente locale della Dieta Mediterranea con programmi, competenze e conversazioni nazionali e internazionali, nutrendo nel tempo apprendimento, innovazione, produzione culturale e nuove opportunità per il territorio.

Trame Mediterranee rappresenta questa alleanza pubblico-privato-territorio in azione: il patrimonio pubblico diventa spazio di comunità e piattaforma culturale; le conoscenze locali incontrano ricerca e innovazione; produttori e cittadini non sono destinatari di una programmazione, ma protagonisti della sua costruzione.

La gastrodiplomazia asset strategico

Nel framework culturale del Paideia Campus, la Gastrodiplomazia è un asse di lavoro permanente. Da anni il Campus sviluppa programmi, percorsi formativi e momenti di confronto insieme a istituzioni, università, reti internazionali e agenzie multilaterali delle Nazioni Unite, utilizzando il cibo come linguaggio universale per creare relazioni, dialogo e cooperazione tra territori, culture e generazioni.

La tavola diventa così uno spazio educativo e civico; la convivialità un'infrastruttura culturale; il produttore un portatore di conoscenza; il paesaggio un bene comune. La Gastrodiplomazia permette di mettere in relazione la dimensione profondamente locale della Dieta Mediterranea con alcune delle grandi sfide contemporanee — pace, salute, clima, biodiversità, migrazioni, identità e cooperazione internazionale — trasformando l'esperienza gastronomica in uno strumento di conoscenza reciproca, ascolto e costruzione di ponti.

In questa prospettiva, Trame Mediterranee è una delle espressioni pubbliche di un lavoro che il Paideia Campus porta avanti durante tutto l'anno: non celebrare semplicemente la Dieta Mediterranea, ma mantenerla viva come sistema di conoscenze, relazioni e pratiche capace di nutrire comunità, generare cultura e aprire il territorio a nuove connessioni e opportunità.

L'edizione 2026 consolida il percorso condiviso tra il Paideia Campus della Fondazione Future Food Institute e il Centro Studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo" del Comune di Pollica, continuando a nutrire il territorio di stimoli, relazioni e nuove connessioni. Un lavoro che mette in dialogo longevità, ecologia integrale, educazione e cultura per creare ponti, rafforzare il senso di comunità e generare nuove opportunità, soprattutto per i giovani del territorio. In questa visione, la cultura è uno spazio di incontro e crescita continua, capace di

alimentare energie locali e aprirle al mondo.

La rassegna ha potuto contare sulla collaborazione del Consorzio Tutela Vini Salerno, che ha accompagnato il racconto delle produzioni vitivinicole e dei vitigni identitari del territorio, e sul contributo degli esperti di ONAV – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino e Onaf-Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, rafforzando il percorso di conoscenza e lettura consapevole delle produzioni locali.

“Trame Mediterranee racconta molto bene ciò che stiamo costruendo a Pollica da anni insieme al Comune – dice **Sara Roversi**, presidente della Fondazione Future Food Institute – un luogo in cui cultura, educazione, patrimonio e comunità diventano strumenti concreti di rigenerazione. Qui portiamo avanti programmi internazionali di Gastrodiplomazia perché crediamo che il cibo sia uno dei linguaggi più potenti per costruire dialogo, fiducia e cooperazione. Ma tutto parte da chi rende vivo questo patrimonio ogni giorno: agricoltori, pescatori, allevatori, produttori, artigiani e comunità. La gastronomia, per noi, non è semplicemente un’esperienza da consumare: è un dispositivo culturale ed educativo, capace di connettere biodiversità, salute, paesaggio, identità ed economia locale. Trame Mediterranee è esattamente questo: partire da una tavola a Pollica per raccontare un territorio e costruire il futuro”.

Il 27 agosto si chiude la stagione estiva di Trame Mediterranee, ma non il percorso. Da Pollica prende infatti avvio una fittissima agenda internazionale attraverso cui il Teatro Gastronomico continuerà a portare nel mondo le storie, i saperi, i produttori e il patrimonio della Dieta Mediterranea.

Un percorso costruito insieme dal Paideia Campus della Fondazione Future Food Institute e dal Centro Studi Dieta Mediterranea “Angelo Vassallo” del Comune di Pollica, che partirà da New York a fine settembre, in occasione della settimana dell’Assemblea Generale delle Nazioni Unite e della Climate Week, per proseguire con numerosi appuntamenti internazionali fino al 16 novembre.

Proprio quel giorno, al Palazzo di Vetro delle Nazioni Unite a New York, sarà celebrata la prima Giornata Internazionale della Dieta Mediterranea: un passaggio simbolico e concreto che porterà, ancora una volta, Pollica, il suo territorio e i suoi custodi in una conversazione globale. Trame Mediterranee si chiude quindi non con la fine di una rassegna, ma con il consolidamento di un processo che continua a riconoscere, connettere e valorizzare chi custodisce il Mediterraneo, trasformando la conoscenza locale in ponti, relazioni e opportunità per le generazioni future.