

Premessa

di Giovanni Mauro*

Cibo in Terra di Lavoro non è un semplice libro sull'alimentazione. È una raccolta di sguardi che usano il cibo come vettore per attraversare un territorio segnato da tensioni profonde, simboli ambivalenti e molteplici forme di vita. Risultato di un progetto finanziato dall'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"¹, questo volume presenta i principali risultati degli studi a carattere multidisciplinare (archeologici, storico-linguistici e antropologici, geografici, economici e chimico-nutraceutici) condotti in tale ambito, la cui matrice comune è un presupposto tanto elementare quanto potente: il cibo non si esaurisce nella sua funzione nutrizionale, bensì si caratterizza come una chiave per decifrare le trasformazioni dei paesaggi, degli assetti economici, dei rapporti di potere e degli immaginari collettivi.

Intraprendere una riflessione sul cibo in Terra di Lavoro implica addentrarsi in una regione che, più di molte altre, condensa parole come fertilità, crisi, inquinamento, qualità, ingiustizia e rigenerazione. La Provincia di Caserta e la Pianura Campana, in particolare, sono state per lungo tempo raccontate attraverso due narrazioni antitetiche: da un lato, la *Campania felix*, emblema di abbondanza agricola e identità alimentare; dall'altro, la "Terra dei fuochi", evocata da immagini drammatiche di roghi, discariche e suoli contaminati che chiede da anni nuove forme giustizia ambientale. È in questo spazio che si colloca il volume, non per cercare un compromesso, ma per mostrare come – attraverso la lente del cibo – si possano ricostruire le connessioni concrete tra paesaggi, filiere, politiche, saperi e pratiche di resistenza civica.

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

¹ In particolare, si fa riferimento al progetto d'Ateneo indetto con il D.R. n.111/2024.

Un territorio, quello di Terra di Lavoro, che non vuole più essere solo il retroterra dell'area metropolitana di Napoli ma uno spazio dinamico di connessioni che include pianure e rilievi, sistemi rurali e urbani, coste e aree interne, agricoltura tradizionale e innovazione tecnologica. La Terra di Lavoro descritta in queste pagine non è una vetrina di eccellenze patinate: è un laboratorio dinamico, dove si sperimentano alleanze tra scienza e saperi locali, tra impresa e tutela, tra storia e innovazione. Che si tratti di leggere nei frammenti ceramici i ritmi delle cucine antiche, di riscoprire la canapa come risorsa sostenibile, di aggiornare le carte o progettare eventi civici legati al cibo, il messaggio che attraversa i saggi è chiaro: lo sviluppo è autentico solo se genera valore condiviso e radicato nei luoghi.

Sin dalle prime fasi di allestimento, i contributi raccolti nel volume si sono disposti lungo due assi tematici principali. Il primo ruota attorno all'area oggetto di studio, Terra di Lavoro: partendo da un breve inquadramento territoriale, questa sezione comprende studi inerenti l'arte culinaria e i relativi aspetti produttivi dai tempi di Plinio il Vecchio, passando per il Medioevo fino ad arrivare ai giorni nostri. Ne fanno parte i saggi di Giovanni Mauro, Nicola Busino, Silvana Rapuano, Gennaro Celato, Domenico Proietti, Simonetta Conti, Giulio Brevetti, Noemi Barone, Severina Pacifico, Paolo Romano e Laura Castaldi, Pierluigi De Felice, i cui apporti contribuiscono a delineare la complessità intrinseca dell'area. Il secondo asse, invece, amplia l'orizzonte di indagine, affrontando temi più generali legati al cibo ma sempre con un dialogo implicito con *Terra di Lavoro*: il Mediterraneo come laboratorio bioalimentare, il turismo enogastronomico, le tecnologie digitali, l'*edutainment* territoriale. Qui si collocano i contributi di Filomena Corbo, Mario Ossorio, Nadia Cipullo e Rosa Vinciguerra.

Il volume si apre con la disamina a carattere introduttivo di Giovanni Mauro, che analizza gli agroecosistemi contemporanei di Terra di Lavoro attraverso dati censuari e cartografie recenti relative all'uso del suolo. Ne scaturisce un quadro complesso fatto di permanenze, trasformazioni, pressioni urbanistiche, crisi ambientali e ipotesi di cartografie del cibo, nel tentativo di ricostruire un nuovo immaginario fondato su prodotti agroalimentari di eccellenza riferibili ad un territorio particolarmente eterogeneo.

Lo sguardo si proietta nel tempo con i saggi di Nicola Busino e Silvana Rapuano. Il primo Autore esplora la produzione alimentare tra tarda antichità e medioevo per indagare il ruolo della Campania in questo particolare periodo storico: ville rustiche, *ager Falernus*, mulini, *curtes*, reti della caccia e della pesca. Il secondo saggio, invece, porta l'attenzione nelle cucine medievali, analizzando reperti ceramici che raccontano forme di cottura, consumo e distinzione sociale. Il cibo si rivela anche in questo caso uno strumento per leggere continuità e rotture nei modi di vivere e produrre.

Il successivo nucleo di saggi affronta il rapporto tra cibo, saperi e rappresentazioni. Gennaro Celato rilegge Plinio il Vecchio e la sua geografia morale del vino riferendosi, in particolare, al caso campano i cui prodotti occupavano già ai tempi “posizioni di spicco”; Domenico Proietti segue l’evoluzione della diade “mangiafoglia/mangiamaccheroni” e del “vitto pitagorico” come marcatori sociali e culturali tra XVI e XIX secolo; integrando fonti eterogenee, Simonetta Conti esplora nel dettaglio la carta alimentare di Benedetto Marzolla (1856), che anticipa logiche di certificazione territoriale.

Giulio Brevetti e Noemi Barone indagano con acume la dimensione iconografica e mediale del cibo. La bufala campana, attraverso secoli di rappresentazioni artistiche e cinematografiche, diventa simbolo cangiante di fertilità, sfruttamento e resilienza. La melannurca, invece, emerge come frutto identitario, tracciando un filo che collega l’antichità classica alla ricerca nutraceutica e alle politiche contemporanee di valorizzazione territoriale.

All’interno di questo primo asse tematico trovano spazio anche le riflessioni su salute, sostenibilità e innovazione. Severina Pacifico racconta la rinascita della canapa alimentare, tra saperi antichi e nuovi orizzonti nutrizionali. Paolo Romano e Laura Castaldi illustrano come il siero di latte di bufala, da scarto a risorsa, incarna i principi dell’economia circolare. Pierluigi De Felice, infine, proponendo una lettura post-strutturalista delle dinamiche territoriali in atto, interpreta il paesaggio rurale del Piano campano come campo di tensione tra potere e cultura, memoria e trasformazione incessante.

Il secondo asse del volume si apre con il contributo di Filomena Corbo, che legge il Mediterraneo come spazio privilegiato di sperimentazione bioalimentare in relazione alle politiche europee per la neutralità climatica. Prodotti come salicornia, carrubo e ciliegie diventano protagonisti di una riflessione sull’etichettatura nutrizionale e sul ruolo della nutraceutica nel futuro sostenibile delle filiere agroalimentari.

Mario Ossorio esplora il turismo enogastronomico come risorsa strategica: più che il prodotto tipico, è l’esperienza che oggi attrae, il paesaggio, il racconto, le pratiche locali. Il “Cheese Festival” di Bra, in provincia di Cuneo, diventa qui esempio di evento capace di educare alla qualità e promuovere territori marginali.

Chiudono l’opera Nadia Cipullo e Rosa Vinciguerra, con un saggio sull’*edutainment* territoriale. Partendo da questo neologismo sincretico delle parole “Education” e “Entertainment”, le Autrici intendono illustrare come le eccellenze agroalimentari possano trasformarsi in strumenti educativi, esperienze partecipative e opportunità economiche, cogliendo le potenziali-

tà proprie della realtà aumentata e dei modelli di impresa a valore condiviso. Concretamente questo si traduce nello sviluppo di un'applicazione dedicata, l'App "Pinuccia" dedicata ai bambini tra sette e dieci anni, capace di attivare reti, racconti e connessioni.

Lungo i due assi sopra delineati, i saggi qui raccolti propongono una lettura del cibo come nodo di relazioni tra natura e cultura, produzione e rappresentazione, saperi e politiche. Il libro attraversa scale diverse (dalla parcella agricola alla mappa, dal piatto alla filiera globale) e tempi differenti, dall'antichità al presente, per restituire la densità materiale e simbolica della Terra di Lavoro. In armonia con la vocazione della collana "Uomo, Ambiente, Sviluppo" di FrancoAngeli, *Cibo in Terra di Lavoro* non si limita a descrivere. È insieme strumento di ricerca, dispositivo critico e archivio di esperienze; offre chiavi di lettura per il presente e traccia percorsi per immaginare futuri più equi, sostenibili e radicati nelle comunità che vivono questi territori ogni giorno. Ovviando la mera osservazione passiva, il testo propone percorsi metodologici attivi. Nell'ambito della tutela e pianificazione paesaggistica, invita a considerare il paesaggio alimentare come categoria progettuale, in cui conservare non significa cristallizzare e valorizzare non coincide esclusivamente con operazioni di marketing. Nelle politiche agricole, i casi presentati suggeriscono l'opportunità di applicare modelli circolari e tracciabili, con un elevato valore aggiunto in termini di conoscenza. Sul fronte turistico, emergono le potenzialità di *format* esperienziali che intreccino aziende, mercati, musei del gusto, paesaggi produttivi ed eventi, mettendo al centro educazione alimentare e partecipazione attiva.

In quest'ottica, *Cibo in Terra di Lavoro* si propone come strumento di lavoro per studiosi, amministrazioni, imprenditori e comunità. La pluralità dei contributi (storici, geografici, archeologici, economici, gestionali) rappresenta non solo un punto di forza, ma una condizione necessaria per promuovere un'agenda di ricerca e azione. L'auspicio è che il lettore possa rinvenire tra queste pagine una guida utile e concreta, capace di orientare scelte, politiche, progettualità, e di riconoscere nel cibo non soltanto una risorsa economica, ma un patto vivo di responsabilità tra comunità e territori.