

# CIBO UNIVERSALE

Cibo e Universo, due grandi argomenti simbiotici tra di loro, trovano in queste giornate la giusta collocazione nello splendido scenario di Villa Jamele e Piano Paradiso. La nostra curiosità ci spinge a porre una prima considerazione: il cibo è universale? E se la risposta è sì, quali sono gli elementi di correlazione che ne rendono uno il significante dell'altro.

Un primo elemento è proprio quello linguistico. Infatti Universus secondo una particolare interpretazione, significherebbe «tutto ciò che viene ruotato da uno». In questo senso, si identificherebbe nella parola, περιφορά (periforá, circumambulazione, parola greca originariamente usata per descrivere il percorso del cibo, che veniva servito lungo la cerchia dei commensali). Troviamo dunque, già nel mondo classico un primo punto di incontro tra universo e cibo, ma è con l'avvento della semiotica, nella accezione di cibo come forma specifica di linguaggio, che ne percepiamo meglio la sua universalità. Cibo, che come sosteneva Lévi-Strauss doveva essere «buono da pensare»: attraverso il cibo parliamo del mondo, della società, del cosmo, quindi dell'universo. In questo senso il cibo travalica il concetto funzionale ed estetico per nobilitare la sua valenza antropologica che ha permesso all'uomo di allontanarsi dalla sua primitiva natura animalesca per costituire variegata forme di cultura e civiltà.

Oggi si invoca giustamente un ritorno alla agricoltura, alle produzioni, alle tradizioni alimentari locali, ma è nel concetto di universalità che il cibo travalica confini geografici e barriere culturali con atteggiamento, spesso, pionieristico. Se pensiamo alla scoperta di nuovi mondi e che ha portato a nuove rotte verso le Americhe, si comprende meglio come il cibo rappresenti un «fatto sociale» totale che tende a produrre nuove forme d'identità e alterità etniche.

Se guardiamo con attenzione questa immagine di Peppe Zullo, immagine quasi Vitruviana, possiamo comprendere come nell'abbraccio simbolico con cui stringe Castel del Monte (illuminata creazione voluta da Federico II di Svevia, uomo universale a tutto tondo, vero anticipatore della rivoluzione rinascimentale che avrebbe modificato per sempre le correnti di pensiero vigenti all'epoca) si riproduca l'essenza stessa del pensiero leonardesco: l'Uomo e il suo Microcosmo come raccordo tra il cerchio e il quadrato che idealmente delimitano le due figure. Ovvero il divino mondo Universale e il mondo terreno.

Con una sola immagine si può dunque rappresentare la sintesi del messaggio dell'universalità del cibo stesso. Cibo che, arricchendosi di una nuova valenza simbolica e universale, diviene esso stesso significato di nuova forma di linguaggio universale. Una visione onirica, questa di Peppe Zullo che richiama fortemente l'immagine di un altro grande figlio della nostra terra, Domenico Modugno che ispirandosi ad un quadro di Chagall (*Le coq rouge dans la nuit*) sembra volare «più in alto del sole», verso un futuristico Universo di nuove idee, verso una nuova arte e un nuovo rinascimento del cibo.

Gaetano Manfredonia



# CIBO UNIVERSALE



# UNIVERSAL FOOD

# VENTITREESIMO APPUNTAMENTO CON LA DAUNIA

ORSARA DI PUGLIA, 14 - 15 OTTOBRE 2018

Peppe Zullo

in collaborazione con Slow Food e Orsara Città Slow  
e con la partecipazione di Salvatore Taronno - Vicepresidente Slow Food Puglia

PRESENTA

## CIBO UNIVERSALE UNIVERSAL FOOD

SIMPLE FOOD FOR INTELLIGENT PEOPLE

Domenica 14 OTTOBRE - Villa Jamele - ore 10,30

INTERVENGONO

Anna Peach - Heirloom Grower - *Squash and Awe Hawaii*  
Rocio Martinez Osegueda - *Direttrice dell'Ufficio del Turismo di Puerto Vallarta /Food lover*  
Umberto Montano - *Fondatore del Mercato Centrale di Firenze*  
Christian Fernando Iaione - *Professore Università LUISS "Guido Carli"*  
Benedetta Gillio - *Presidente di LabGov, Start up studenti LUISS*  
Giovanni Minelli - *Parmigiano Reggiano Malandrone 1477*  
Federica Stella Blasi - *Research fellow, Founder NGA srl, Food B/Vlogger*  
Toni Augello - *Web Marketing Manager & Digital Strategist*  
Carlo Ventola - *Universal Wedding Look Maker*

SPECIAL GUEST

Santino Caravella - *Comico Gastronomico*

MODERA

Oscar Buonamano - *Vicepresidente Ordine dei Giornalisti Abruzzo*

### ITINERARI DEL GUSTO

Ristoratori e Produttori in un percorso enogastronomico  
a Piana della Corte faranno degustare i sapori del territorio

---

## CIBO UNIVERSALE UNIVERSAL FOOD

SIMPLE FOOD FOR INTELLIGENT PEOPLE

Lunedì 15 OTTOBRE - CANTINE PARADISO - ore 11.00

SEVERINO GAROFANO: UN GALANTUOMO

INTERVENGONO

Stefano Pisani - *Sindaco di Pollica e Presidente di Cittaslow International*  
Ludovico Solima - *Prof. di Management delle Imprese Culturali Università "Vanvitelli"*  
Faith Willinger - *Ambasciatrice della Cucina Italiana nel Mondo*  
Franco Pepe - *Maestro dell'arte della pizza*

MODERA

Toni Augello e Gaetano Manfredonia

### IN CUCINA

giovani chef interpreteranno il cibo giusto senza dimenticare  
la propria identità e le proprie origini geografiche

Piano Paradiso e Piana della Corte - Orsara di Puglia (FG) - Telefono: 0881.964763  
www.pepezullo.it - www.villajamele.it - info@pepezullo.it

