



Touring Club Italiano

CONSOLI DELLA CAMPANIA

CAPACCIO - PAESTUM (SA): BMTA (Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico)

GIOVEDÌ 30 OTTOBRE – DOMENICA 2 NOVEMBRE 2025

L'INGRESSO ALLA BMTA È GRATUITO MA PER PARTECIPARE È NECESSARIA LA
REGISTRAZIONE ONLINE - clicca [QUI](#) per la registrazione

Ritorna dal 30 ottobre al 2 novembre 2025 la BMTA Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico di Paestum, patrocinata dal TCI e con la nuova sede principale, nel restaurato ex tabacchificio Saim di Borgo Capasso, e un ricco programma di eventi.

**IL TOURING SARÀ PRESENTE ALLA XXVII EDIZIONE DELLA BMTA
CON UN PROPRIO STAND E UNA IMPORTANTE CONFERENZA:**

- GIOVEDÌ 30 OTTOBRE 2025 – ORE 18.00 SALA NETTUNO: “Cucina e Archeologia nell’identità culturale italiana. Alla conferenza interverrà Gian Domenico Auricchio, presidente del Touring Club Italiano.

Gli orari di apertura della Borsa e dello Stand del Touring sono i seguenti:

- Giovedì 30 ottobre dalle ore 10 alle ore 19.
- Venerdì 31 novembre dalle ore 10 alle ore 19.
- Sabato 1° novembre dalle ore 10 alle ore 19.
- Domenica 2 novembre dalle ore 10 alle ore 13.

Lo Stand del Touring è un luogo di incontro e di presentazione delle attività del Touring a Salerno e provincia, in Campania e in Italia, gestito dai Volontari Touring di Salerno e della Campania.

Il riferimento organizzativo per la presenza del Tci alla BMTA è il console Secondo Squizzato (salerno@volontaritouring.it – cell. 348 013 4049).



CON IL CONTRIBUTO DI



Banca di
Credito
Popolare

Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare



Touring Club Italiano

CONSOLI DELLA CAMPANIA

La Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico è onorata di inaugurare la prima giornata della XXVII edizione, giovedì 30 ottobre dalle 18 alle 19.30, con una Conferenza dedicata alla candidatura della Cucina Italiana all'Unesco, pochi giorni prima del 10 novembre, quando sarà reso pubblico l'esito della valutazione dell'organo tecnico e a un mese dell'auspicato conferimento, a dicembre, in India.

La BMTA sin dalle prime edizioni è stata scelta dall'Unesco, quale sede dei lavori per la elaborazione dei contenuti e dei processi per il futuro riconoscimento del patrimonio immateriale: in occasione della quinta edizione, il 9 novembre 2002, si riunì il gruppo di lavoro costituito da Unesco, Ministero per i beni e le attività culturali, Direzioni Generali del Patrimonio Culturale di Algeria, Giordania, Libia, Marocco, Siria, Tunisia, Provincia di Salerno, Federculture, Assafrica & Mediterraneo di Confindustria per la preparazione del documento denominato "Carta di Paestum per la gestione integrata del patrimonio tangibile e intangibile" alla presenza del Vice Direttore Generale per la Cultura dell'Unesco, Mounir Bouchenaki, attuale Presidente Onorario della BMTA; nel 2003, poi, fu adottata a Paestum la Convenzione per la Salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, ratificata dall'Italia nel 2007, che fissò le procedure per l'identificazione, la documentazione, la preservazione, la protezione, la promozione e la valorizzazione del bene culturale immateriale. Oggi più che mai cibo e cultura vanno di pari passo trovando nei viaggiatori molto consenso e pieno riconoscimento della stessa idea di fondo sottesa al dossier della candidatura della Cucina Italiana: "l'idea cioè che il cibo possa essere considerato l'identità culturale di un popolo". Questo concetto ha trovato applicazione e soprattutto gratificazione per il territorio salernitano nell'ambito della candidatura della Dieta Mediterranea, che nel 2010 fu la prima pratica alimentare ad avere il riconoscimento per il legame profondo con la corretta alimentazione, che nella sua essenza ne fa uno stile di vita.

Svolgere alla BMTA di Paestum (Capaccio Paestum, comune che ospita la BMTA da 27 edizioni) è la "porta del Cilento e della Dieta Mediterranea", di quella estesa area naturalistica e paesaggistica iscritta nella lista del patrimonio materiale nel 1998 con le aree archeologiche di Paestum e Velia), a pochi chilometri da dove è nata la Dieta Mediterranea, una iniziativa dedicata alla candidatura della Cucina Italiana trova contezza nella dichiarazione del Ministro delle Politiche Agricole: "la nostra tradizione culinaria non rappresenta solo un insieme di ricette, esperienze, pratiche e contaminazioni, ma è il cuore della Dieta Mediterranea, caratterizzata da prodotti alimentari d'eccellenza, da cibi sani, dalla varietà e dalla biodiversità". A tal proposito, il Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni e la Piana del Sele sono esempio della biodiversità del territorio e la sostenibilità delle produzioni DOP/IGP (mozzarella di bufala, carciofo, rucola, cavolfiore, olio, vino).

A rafforzare, inoltre, l'abbinamento tra archeologia e gastronomia è stata la volontà del Ministro dell'Agricoltura, on. Francesco Lollobrigida, nel presentare insieme al Ministro della Cultura, il logo della candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco proprio in un grande attrattore archeologico nell'Anfiteatro del Parco Archeologico di Pompei (4 agosto 2023), dove i mosaici e la narrazione del quotidiano nell'antichità eleggono la cucina protagonisti nella vita comune. La gastronomia antica dei romani e loro pietanze, nel rappresentare l'identità locale dei territori (il garum, il farro, la porchetta, l'olio, il vino) sono alla base della "Cucina Italiana".



CON IL CONTRIBUTO DI



Banca di
Credito
Popolare

Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare