

-GECA

“Abbiamo immaginato una grande miniera, aperta e diffusa, della cultura viva del territorio italiano, come risorsa “attiva” per la comunità.”

Leandro Ventura,
Direttore Istituto Centrale per il
Patrimonio Immateriale (ICPI)

‘We imagined a great open and widespread mine of the living culture of the Italian land, as an “active” resource for the community.’



Il Geoportale della Cultura Alimentare è un progetto ideato, sviluppato e sostenuto dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale. L'ICPI opera per la valorizzazione, in Italia e all'estero, dei beni culturali demoetnoantropologici, materiali e immateriali, e delle espressioni delle diversità culturali presenti sul territorio.

Il GeCA è solo uno dei progetti multimediali e digitali dedicati alla comunicazione del patrimonio culturale immateriale elaborati dall'Istituto: in collaborazione con enti pubblici e privati ha promosso la realizzazione di numerosi interventi a livello nazionale.

The Geoportal of Food Culture is a project designed, developed and managed by the Central Institute for Intangible Heritage (ICPI). The ICPI works for the promotion, in Italy and abroad, of demo-ethno-anthropological cultural assets, both tangible and intangible, and of expressions of cultural diversity found in the area.

The GeCA is just one of the multimedia and digital projects dedicated to the communication of intangible cultural heritage developed by the Institute: in collaboration with public and private entities, it has promoted numerous interventions at a national level.



Geoportale della Cultura Alimentare

Geoportal of Food Culture



Nella sezione "Enti e Partner" del sito sono già presenti diversi enti e istituzioni che condividono con GeCA la stessa filosofia, scopi, finalità e modalità di comunicazione – da Slow Food alla Regione Friuli-Venezia Giulia, da Casa Artusi al GAL Rocca di Cerere Geopark. Questi partner partecipano attivamente con contenuti propri, sviluppati appositamente per supportare le attività e i progetti comuni.

La spinta iniziale per la realizzazione del GeCA nasce dal fermento creato intorno a EXPO 2015 Milano e al suo tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Il Geoportale della Cultura Alimentare nasce dalla visione, dal proposito di raccogliere dati sul Patrimonio Culturale Alimentare: dati da trasformare in informazioni, e informazioni da mutare in conoscenza condivisa, sperimentando uno strumento in grado di raccontare dal vivo la tradizione, i saperi e il saper-fare agroalimentare nazionale. Un progetto in cui partecipazione non sia soltanto "fare parte di" ma sia soprattutto contribuire attivamente alla realizzazione di qualcosa: l'intento del progetto è quello di promuovere la collaborazione strategica fra istituzioni e comunità. GeCA nasce come spazio aperto in costante divenire, con questo orientamento: oggi il Geoportale è una piattaforma attraverso cui centinaia di esperienze, prodotti, ricette e persone si raccontano al mondo, mettendo in risalto il saper fare, le tradizioni, la Storia e le diverse culture della penisola italiana.



The initial drive for the realisation of the GeCA came from the excitement created by EXPO 2015 Milan and its theme 'Feeding the Planet, Energy for Life'. The Geoportal of Food Culture originated from the vision and the purpose of collecting data on the Food Cultural Heritage: data to be transformed into information, and information to be turned into shared knowledge, by experimenting with a tool that can narrate national agri-food tradition, knowledge and know-how in real life. This project shows that participating does not only mean 'being part of' but is above all actively contributing to creating something. The aim of this project is to promote strategic collaborations between institutions and communities. The GeCA was created as an open space in a state of permanent evolution, with this focus: today the Geoportal is a platform through which hundreds of experiences, products, recipes and people tell their stories to the world, highlighting the know-how, traditions, history and different cultures of Italy.



The Institutions and Partners section of the website already contains a number of organisations and institutions that share with the GeCA the same philosophy, aims, objectives and communication methods—from Slow Food to the Friuli-Venezia Giulia Region, from Casa Artusi to the GAL Rocca di Cerere Geopark. These partners actively participate with their own content, specially developed to support common activities and projects.



“L'Italia è il Paese europeo che in assoluto presenta il più alto numero di specie: in particolare, essa ospita circa la metà delle specie vegetali e circa un terzo di tutte le specie animali attualmente presenti in Europa”

Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), 2015

'Italy is the European country with the highest number of species: it is home to about half of all plant species and about a third of all animal species currently present in Europe'

Italian Institute for Environmental Protection and Research (ISPRA), 2015



Attualmente sono più di 12.000 gli elementi presenti nel GeCA, con oltre 7.300 documenti multimediali e più di 5.000 elementi geo-localizzati: numeri in continua crescita.

There are currently more than 12,000 items in the GeCA, with more than 7,300 multimedia documents and more than 5,000 geo-localised items, and these numbers are constantly on the rise.

Dal suo lancio nel 2016, Il Geoportale è diventato uno strumento prezioso per la diffusione e la conoscenza del saper-fare italiano. Sulle sue pagine, i visitatori hanno potuto scoprire il passato e il presente di un patrimonio culturale eccezionale, che grazie al GeCA mette in luce la propria varietà, complessità e le molteplici forme che assume in Italia.

Since its launch in 2016, the Geoportal has become a valuable tool for promoting and increasing knowledge of Italian food know-how. On its pages, visitors can discover the past and present of our exceptional cultural heritage, whose variety, complexity and the many forms it takes in Italy are highlighted thanks to the GeCA.



Le micro-narrazioni



La progettazione della piattaforma ha anche richiesto interventi creativi, in particolare per lo sviluppo di una user-experience che fosse all'altezza delle aspettative comunicative e di disseminazione del progetto. Prodotto originale e innovativo elaborato dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale è la "micronarrazione". Sviluppata con il supporto

scientifico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la micronarrazione è un flessibile strumento per "protocollare" e trasmettere il racconto di un elemento: unendo tre flussi di narrazione – filmati sul territorio; riprese dei luoghi di produzione; interviste con i testimoni – il prodotto multimediale riesce a fornire un quadro esaustivo, interessante ed evocativo dei diversi elementi.



Micro-narratives

The design of the platform also required creative interventions, especially in terms of development of a 'user-experience' that would meet expectations in terms of communication and project dissemination. An original and innovative product developed by the Central Institute for the Intangible Heritage is the 'micro-narrative'. Developed with the scientific support of the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo, micro-narratives are a flexible tool to 'register' and transmit the story of an item: by combining three narrative flows (namely footage of the area, footage of the places of production, interviews with real peoples) this multimedia product provides an exhaustive, interesting and evocative picture of the different elements.

Le storie Stories



Il GeCA è inoltre caratterizzato da una collezione di materiali estremamente varia e diversificata. Per valorizzare e mettere in risalto i singoli elementi (filmati, audio, testi, fotografie, micronarrazioni, ecc.), sono state create le "storie": collezioni di contenuti multimediali, legate da un testo che funge da filo conduttore. Queste raccolte permettono di ricostruire il contesto, le tradizioni e il saper fare di ogni elemento, raccontati attraverso le testimonianze dirette, immagini e suoni provenienti da luoghi e contesti diversi.

The GeCA is also characterised by an extremely varied and diverse collection of materials. In order to showcase and highlight each element (film footage, audio material, texts, photographs, micro-narratives, etc.), 'stories' have been created: collections of multimedia content, linked by a text that serves as a connecting thread. These collections make it possible to retrace the context, traditions and know-how of each element, told through stories, images and sounds from different places and contexts.



I territori

Fin dalle prime pubblicazioni, l'Istituto Centrale ha voluto che fosse chiaro ed evidente il rapporto tra un elemento presentato sul GeCA e il contesto territoriale cui apparteneva. Per questo, e per rafforzare l'evidenza della relazione comunità-territorio-tradizione, le campagne di rilevamento hanno spesso seguito interventi puntuali e localizzati – in Friuli-Venezia Giulia, sul territorio di Langhe-Roero-Monferrato, ecc. Nel 2023 si è concluso un progetto pluriennale dedicato alla valorizzazione del patrimonio culturale alimentare della Basilicata. Olio e olive, cereali e vino, testimoni e produttori, luoghi e suoni sono stati i protagonisti di una campagna di mappatura e valorizzazione della cultura agroalimentare lucana senza precedenti.



Geographical areas

Since the very first publications, the Central Institute has insisted that the relationship between each element displayed on the GeCA and the territorial context to which it belonged should be clear and evident. For this reason, and in order to strengthen the community-land-tradition relationship, survey campaigns have often been accompanied by specific and localised interventions-in the Friuli-Venezia Giulia region, in the Langhe-Roero-Monferrato area, etc. In 2023, a multi-year project aimed at promoting the food cultural heritage of Basilicata came to an end. Oil and olives, cereals and wine, people and producers, places and sounds were the protagonists of an unprecedented mapping and promotional campaign of Lucania's agri-food culture.



Le micronarrazioni realizzate esplorano molteplici vicende culturali, come quelle emblematiche dell'Aglianico del Vulture e del caciocavallo podolico ma anche quelle nascoste, come il peperone di Senise e le olive infornate di Ferrandina.

Oggi la presenza "lucana" sul GeCA racconta la ricchezza alimentare e culturale della Regione, mostrandone i tesori alimentari e le preparazioni tradizionali, permettendo ai visitatori del Geoportale di incontrare nuove competenze e sapori sconosciuti, con l'invito a scoprire queste terre. Come per altri contesti locali, il Geoportale ha contribuito a mettere in risalto un patrimonio spesso poco conosciuto e sottovalutato.

The micro-narratives created explore multiple cultural events, including the emblematic stories of Aglianico del Vulture and caciocavallo podolico cheese, as well as hidden stories, including bell peppers of Senise and Ferrandina baked olives.

Today, the 'Lucanian' content on the GeCA tells the story of the Region's food and cultural richness, presenting its food treasures and traditional preparations, allowing visitors to the Geoportal to discover new skills and unknown flavours as an invitation to explore these areas. As for other local contexts, the Geoportal has helped to highlight heritage that is often little known and undervalued.

Il GeCA, fin dalle origini, è stato pensato come una piattaforma in continua evoluzione e accrescimento: ogni progetto locale ha portato nel database centinaia di documenti diversi e una visione complessiva più ricca e precisa del patrimonio culturale – immateriale e materiale – agroalimentare italiano. Nel prossimo futuro il Geoportale si aprirà ai Prodotti Agroalimentari della Tradizione (PAT): si tratta di prodotti tipici, lavorati secondo ricette tradizionali, a partire da allevamenti e colture locali. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) ne riconosce oltre 5.000 in tutta Italia – di cui quasi 300 in Sicilia (tra cui la pasta cu l'agghia', la mandorla di Avola, la salsiccia pasqualora e il fagiolo di Polizzi), 200 in Lombardia (tra cui le alborelle essicate in salamoia, il torrone di Cremona e i casoncelli bergamaschi) e 150 nelle Marche (tra cui la lonza di fico, i maccheroncini di Campofilone e il marrone di Roccafluvione).

Since its origins, the GeCA has been designed as a constantly evolving and growing platform: each local project has brought into the database hundreds of different documents and a richer and more precise overall vision of Italy's cultural intangible and tangible heritage of agri-food.

In the near future, the Geoportal will open up to the Traditional Agri-food Products (PAT): these are typical products, processed according to traditional recipes, from local farms and crops. The Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry (MASAF) has identified more than 5,000 traditional recipes throughout Italy-nearly 300 of them in Sicily (including pasta cu l'agghia', Avola almonds, Pasqualora sausage and Polizzi beans), 200 in Lombardy (including dried alborelle in brine, Cremona nougat and casoncelli from Bergamo) and 150 in the Marche region (including fig lonza, maccheroncini from Campofilone and chestnut from Roccafluvione).



I Prodotti Agroalimentari della Tradizione

Traditional Agri-Food Products

La sfida è complessa: raccogliere i dati da trasformare in informazioni e conoscenza implica anche la necessità di mantenere una comunicazione uniforme, evitando una dissonanza di stili e approcci narrativi, preservando allo stesso tempo l'alto valore scientifico e la fedeltà al territorio, alle comunità e le tradizioni presentate. Per questo motivo, l'Istituto Centrale si confronta regolarmente con i principali portatori di interesse, dai Ministeri interessati agli attori del territorio – pubblici e privati – al fine di creare una rete di collaborazione fondamentale per cogliere l'essenza del patrimonio culturale agroalimentare italiano.

This is a complex challenge: collecting data to be transformed into information and knowledge also implies the need to ensure consistent communication, avoiding any dissonance in narrative styles and approaches, whilst preserving its high scientific value and being faithful to the geographical area, communities and traditions. For this reason, the Central Institute is constantly in contact with the main public and private stakeholders, from the Ministries to local stakeholders, in order to create a collaborative network that is fundamental for capturing the essence of Italy's agri-food cultural heritage.