Scritto da Red.
Martedì 25 Agosto 2026 15:38



AVELLINO – Il tema della decima edizione di Irpinia Mood, in programma dal 27 al 30 agosto nella nuova location di Villa Amendola, parte da un dato raccolto in Campania. L'indagine Epifa (Epidemiology of Paediatric Italian Food Allergy) del 2024, condotta su oltre centomila bambini, registra una crescita costante delle allergie alimentari nell'ultimo decennio, con un incremento marcato nei primi anni di vita. Un punto di partenza che chiede all'intera filiera maggiore attenzione a qualità, tracciabilità, sicurezza e processi produttivi.

Ma la parola "intolleranti" apre a un campo più ampio. Viviamo una fase di polarizzazioni culturali, e il cibo è diventato uno dei terreni su cui ci si divide: locale contro globale, tradizione contro innovazione.

Il tema lavora così su quattro piani. Quello sanitario, con le allergie in crescita. Quello produttivo, che obbliga a rivedere processi e standard. Quello culturale, dove i modelli alimentari si irrigidiscono in schieramenti. E quello politico, perché decidere come si produce e si distribuisce il cibo significa incidere su territori, economie e comunità.

Le aree interne vivono questa tensione da vicino. Sono luoghi dove la relazione tra cibo e produzione è ancora leggibile, dove le filiere sono corte e i prodotti hanno un'identità marcata. Per questo sono i primi a misurare cosa si perde quando quella relazione si allenta, e l'Irpinia diventa un punto di osservazione privilegiato sul rapporto tra qualità, identità e sostenibilità.

Da qui le domande che il festival si porta dietro. Si può garantire sicurezza e inclusione a tavola

senza appiattire la complessità gastronomica? Un limite può diventare competenza, un conflitto può diventare progetto?

Nel programma il ragionamento diventa una regola. Agli oltre 90 chef ospiti è stato chiesto un piatto privo di almeno uno dei cinque allergeni principali: glutine, lattosio, uova, arachidi, frutta a guscio. Il vincolo mette alla prova il mestiere prima della fantasia, e in ogni interpretazione la firma di chi cucina resta riconoscibile.

Chef e ristoratori irpini accettano la sfida lavorando sulle materie prime del territorio, senza perdere il contatto con la tradizione. È il punto in cui il tema smette di essere un ragionamento e diventa un mestiere.

Intolleranti non porta una risposta. È un campo di analisi e un invito a misurarsi con le tensioni del presente, per costruire strumenti più consapevoli per la filiera e per le comunità.