

INTERVISTA
Isabella
Beretta

Unesco, «La cucina italiana è un patrimonio di tutti»

JIMMY MILANESE

MERANO. Bolzanina, già responsabile amministrativa in un ente di formazione, attiva nel volontariato, dal 2024 Isabella Jone Beretta è coordinatrice territoriale per il Trentino Alto Adige della Accademia Italiana della Cucina, e di questa è anche membro della Consulta nazionale. Dal 2015 delegata dell'Accademia per Bolzano. Tra i suoi hobby, il nuoto e lo sci alpino, ma la grande passione di Beretta è la buona tavola, ovvero, cucinare ed abbinare le pietanze con del buon vino. La sua ineguagliabile curiosità per la storia della gastronomia è stata alimentata nel tempo con viaggi in quasi ogni angolo del globo.

Dopo il riconoscimento UNESCO alla cucina italiana si è molto discusso su cosa, appunto, sia la cucina italiana: lei, a proposito, che dice?

Il riconoscimento è importantissimo, perché non celebra il merito del singolo piatto ma l'intero patrimonio culinario e culturale che unisce le comunità, le famiglie ed il territorio con il cibo. Viene riconosciuta la cucina povera, contadina e delle tradizioni che affonda le proprie radici nel territorio e che insegna a non sprecare nulla. Direi che nel leggere la motivazione dell'Unesco si capisce bene il merito e l'importanza di questo riconoscimento: tradizione, uso di materie artigianali, intimità del cibo, rispetto per gli ingredienti e momenti conviviali, sono alcuni degli elementi messi al centro di questo riconoscimento. Una cucina, quella italiana, che affonda le sue radici nella regionalità.

Se la cucina italiana è una cucina regionale, ci spieghi che significato ha questo riconoscimento?

Bisogna partire dalla storia. Intanto, teniamo presente che l'Unità c'è stata solo nel 1861, mentre nei secoli la nostra penisola è stata attraversata da tante diverse culture che ci hanno sia arricchito che differenziato. Bisogna anche pensare alla diversità dei territori, dal nord al sud. In questa ottica, la cucina italiana si è configurata come un vero e proprio mosaico di saperi e di esperienze locali. Per questo, la nostra cucina è un patrimonio di tutti. Massimo Montanari, professore di storia medievale all'università di Bologna e scrittore di testi sulla storia della cucina, nonché tra i promotori della candidatura Unesco, afferma che "In ogni sapore si nasconde una dimensione geografica e in ogni ricetta c'è una mappa che descrive un luogo, la sua storia, il suo spirito irripetibile. Il cibo è un sistema di valori culturali e una sorta di grammatica della natura: non basta assaggiare un piatto per comprenderlo appieno, così come a uno sguardo distratto sfugge il significato profondo di un paesaggio. Gli oliveti secolari del Salento, le risaie del Vercellese, i vigneti del Chianti non sono semplici "panorami" ma l'esito di secoli di lavoro, tecniche agricole tramandate, scambi commerciali, visioni politiche. Capire un paesaggio significa leggere nel cibo i segni della storia".

Ci spieghi in che modo l'Accademia difende e valorizza la cucina italiana e



Isabella Beretta,
coordinatrice
regionale della
Accademia
Italiana Cucina

quindi regionale?

Fondata il 29 luglio 1953 a Milano da Orio Vergani con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, l'Accademia Italiana della Cucina dal 2003 è Istituzione Cultu-

rale della Repubblica Italiana. Il suo scopo è quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Attraverso il suo Centro Studi, le sue Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, che costituiscono la base per ogni concreta innovazione. Sull'importanza del territorio, le citerei un passo del manifesto emanato in occasione del nostro settantenario.

Prego.

L'Accademia Italiana della Cucina difende e valorizza la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, ma essi non debbono portare all'imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica.

L'idea della Accademia Italiana della Cucina, al termine del conflitto bellico.

Il nostro presidente, Paolo Petroni, a proposito di Vergani spiega che il fondatore intuì per primo il valore culturale del cibo nella dimensione umana, in aperto contrasto con le posizioni concettuali del tempo, quando, con l'unica eccezione di un personaggio come il futurista Marinetti, tutti consideravano la cucina solo un mezzo per garantirsi la sopravvivenza o, al massimo, per soddisfare un piacere edonistico. Vergani era un giornalista sportivo e per il "Corriere della Sera" seguì venticinque Giri d'Italia e di Francia, dai tempi di Binda e Guerra a quelli di Bartali e Coppi. Petroni ci spiega che fu Vergani stesso a scrivere che l'Accademia era nata "da una noterella di viaggio di un cronista vagabondo che si stupì di trovare nel civilissimo Veneto camerieri che gli offrivano cotolette alla milanese e quasi si stupivano ch'egli fosse ansioso di assaggiare delle luganeghe di Treviso, mentre l'oste, che era di Conegliano, gli offriva frettolosamente vini toscani e non vini del Piave". Così, il 29 luglio del 1953, all'hotel "Diana" di Milano, Orio Vergani fondò, con Dino Villani e altre personalità di rilievo nel mondo della cultura, dell'economia e dell'editoria, l'Accademia Italiana della Cucina.

Perché il termine "Accademia"?

Il nome fu lungamente dibattuto dai fondatori, dapprima indecisi su "Associazione" o "Club" ma poi subito convinti, anche su suggerimento del bravissimo

I canederli fanno parte della nostra cucina regionale
La convivialità della tavola
è un punto di unione
e non di divisione
e non c'è nulla di meglio
che condividere
dei buoni piatti
in compagnia

“ ”

pubblicitario Dino Villani, che Accademia sarebbe stato il nome giusto. Fu poi deciso da Orio Vergani, con grande saggezza, che non si sarebbe trattato di un'Accademia della cucina italiana, bensì di un'Accademia Italiana della Cucina. Perché lui sosteneva, come detto sopra, che la cucina italiana non esiste, ma esiste un insieme di cucine regionali che la compongono.

Ma la storia della nostra cucina, ha un inizio?

La storia della cucina italiana affonda le sue radici ad esempio nell'antica Roma. Abbiamo ricettari dove chiaramente sono già marcate le differenze culinarie nelle diverse regioni. Nel Rinascimento, Bartolomeo Scappi, cuoco papale, disegna la mappa di un'Italia con tradizioni agricole e cittadine, aristocratiche e popolari che non conoscono confini politici. Artusi, dopo l'Unità, trasforma la cucina in linguaggio nazionale.

In Alto Adige la discussione è tutta attorno ai canederli. Ci chiarisce se questa pietanza fa parte del patrimonio gastronomico italiano?

I canederli fanno parte della nostra cucina regionale e per le motivazioni sopra esposte fanno parte anche del patrimonio nazionale. A tal proposito, sono scesi in campo voci molto autorevoli come lo chef Norbert Niederkofler il quale afferma che "Piatti come canederli o tiriall fanno parte a pieno titolo del patrimonio culinario italiano, perché raccontano un territorio con la stessa dignità di una pizza o di un arancino", spiega lo chef stellato che va ben oltre".

Ovvero?

Niederkofler aggiunge che "Essere premiati come primi a livello mondiale è un grande passo e una conferma del lavoro e della passione che ogni giorno, dal Nord al Sud, anima la cucina italiana". Ci sono altre testimonianze, in tal senso. Ad esempio, il presidente di Idm Alto Adige, Johann Pichler, parla di "un grande riconoscimento della tradizione culinaria dal sud al nord". Secondo Klaus Berger, direttore dell'Associazione Albergatori e Locandieri del Sudtirol, la decisione dell'Unesco rappresenta "un riferimento al messaggio dell'eccellenza culinaria italiana, a cui anche il nostro speck contribuisce". E se lo dicono loro direi che la questione deve finire lì.

Perché allora la cucina regionale o locale diventa un elemento di identificazione culturale al punto da essere utilizzata dalla politica, ma a fini speculatori?

Non vorrei entrare in questa polemica. Ritengo che la cucina e la convivialità della tavola siano un punto di unione e non di divisione e non c'è nulla di meglio che condividere dei buoni piatti in compagnia. Per noi è un fatto culturale il sedersi a tavola e teniamo ben presente che abbiamo la fortuna di condividere il cibo anche per piacere e non solo per nutrimento, come purtroppo accade in molte parti del mondo. Non dimentichiamocelo mai!

NATURNO Lavori da primavera

Nuovo ponte da 2,8 milioni

NATURNO. Il contratto per l'esecuzione del progetto per il Ponte d'Inverno deve essere assegnato entro la fine di quest'anno in modo che l'appalto per i lavori possa iniziare nella primavera 2026. A Naturno, se tutto andrà secondo i piani, l'Ufficio per la Costruzione delle Strade Ovest inizierà la nuova costruzione alla fine del prossimo anno. Il Ponte d'Inverno fu costruito nel 1950 ed ha una campata di circa 40 metri. La carreggiata non consente due corsie conformi agli standard e rappresenta quindi un collo di bottiglia con un certo potenziale pericolo quando i camion attraversano, pericolo aumentato anche dal passaggio a livello adiacente della ferrovia della Venosta e dall'incrocio con la pista ciclabile.

Dai rilievi statici effettuati si è determinato che l'elevazione dell'apice dell'arco è stata attualmente ridotta di 40 centimetri rispetto al progetto originale. Il ponte presenta anche una configurazione statica diversa da quella nel progetto originale, con un carico maggiore sulla resistenza alla flessione dell'arco del ponte. Inoltre i bordi della pavimentazione a sbalzo e i bordi inferiori delle travi del ponte mostrano anche danni significativi al cemento. «Sulla base di tutti questi problemi, la Provincia ha deciso, in collaborazione con l'amministrazione comunale di Naturno di procedere per realizzare un nuovo ponte». Sono state studiate otto va-

rianti. Dopo tutte le valutazioni tecniche e anche consultazioni con l'amministrazione comunale, è stato scelto insieme un manufatto con un arco asimmetrico che ha variante un'architettura moderna e sofisticata che consente un'integrazione ottimale nell'ambiente esistente.

A novembre è stata avviata la valutazione dell'offerta tecnica per avviare l'elaborazione del progetto di implementazione. Nella primavera 2026, il progetto di attuazione dovrà essere disponibile come base di gara per i lavori. Idealemente, i lavori di costruzione potrebbero iniziare a fine autunno 2026. In totale, il nuovo ponte costerà 2.824.143 euro più Iva.

E.D.