



[News](#) [Economia](#) [Cultura](#) [Sport](#) [Territorio](#) [Lifestyle](#) [Agenda](#) [Argomenti](#) [Altro](#) ▾

Pubblicità



Richiedi un preventivo per la
sorveglianza a info@grupposalus.it
o chiama lo 0424 72799

www.salusservizi.it

Massimiliano Cavallo
Contributor
[Bassanonet.it](https://bassanonet.it)

Attualità

Bassano celebra la cucina italiana patrimonio UNESCO

In municipio la presentazione della delegazione
dell'Accademia Italiana della Cucina

Pubblicato il 18 mar 2026

Visto 169 volte



Pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

Ci prendiamo cura
della tua azienda dal 1995

Salus

Bassano del Grappa si prepara a celebrare la cucina come identità, cultura e tradizione.

Mercoledì 18 marzo 2026, nella sala Ferracina del municipio, è stata presentata ufficialmente la delegazione locale dell'Accademia Italiana della Cucina, in vista della conviviale "ecumenica" straordinaria organizzata per festeggiare un traguardo storico: il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO.

Un passaggio che segna uno spartiacque. Per la prima volta, infatti, è l'intera cucina di un Paese ad essere riconosciuta, superando il valore delle singole eccellenze e restituendo dignità a un sistema culturale fatto di territori, tradizioni e comunità.



▲ La presentazione della delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina

A sottolinearlo è il sindaco Nicola Finco, che lega subito il riconoscimento alla dimensione locale e al valore identitario della gastronomia:

“La cucina italiana è stata riconosciuta nel 2025 come patrimonio immateriale dell'UNESCO: è la prima volta che viene premiata la cucina di un intero Paese. Domani, in occasione di San Giuseppe, tutte le delegazioni, a livello nazionale e internazionale, celebreranno questo importante traguardo con cene e momenti conviviali. È anche l'occasione per far conoscere alla comunità locale la nascita della nostra delegazione, che abbraccia Bassano e l'Altopiano di Asiago, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio culinario del territorio”.

Un riconoscimento globale che, nelle parole del primo cittadino, affonda però radici ben precise nel territorio: “Abbiamo appena presentato la stagione dell'asparago e non poteva esserci momento più adatto per lanciare queste iniziative. Il nostro territorio è riconosciuto a livello nazionale non solo per

la sua offerta culturale, ma anche per prodotti tipici come la ciliegia, l'olio, il broccolo e l'asparago.

Bassano oggi si presenta con forza anche dal punto di vista della ristorazione, affermandosi come una delle realtà più significative del territorio”.

E proprio sull'asparago, simbolo della primavera bassanese, Finco ribadisce il suo punto di vista:

“La stagionalità dell'asparago va rispettata: per noi non è soltanto una questione di qualità, ma di identità.

È un prodotto che appartiene alla storia di Bassano, che richiama la memoria della città e il legame profondo con il territorio. Difenderne i tempi e le tradizioni significa preservare ciò che siamo e ciò che ci rende riconoscibili”.

Un'affermazione che va oltre il prodotto. L'asparago diventa memoria condivisa, elemento che attraversa generazioni e racconta la città. Difenderne la stagionalità significa preservare un patrimonio fatto di abitudini, sapori e riconoscibilità, mantenendo vivo quel legame tra territorio e cucina che rende unico Bassano.

In questo contesto si inserisce il lavoro dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani e riconosciuta nel 2003 come istituzione culturale della Repubblica Italiana. Con oltre 7.600 associati e una rete capillare di delegazioni in Italia e all'estero, l'Accademia opera per tutelare e valorizzare le tradizioni gastronomiche, promuovendo studi, ricerche e momenti di confronto sulla cosiddetta “Civiltà della Tavola”. Un'attività che unisce rigore culturale e convivialità, trasformando ogni incontro in occasione di analisi e valorizzazione del territorio.

A ricostruire il percorso che ha portato al riconoscimento UNESCO è il delegato Guido Cella, che evidenzia la complessità dell'iter: “Noi come Accademia Italiana della Cucina ci siamo spesi molto per questo riconoscimento. Va chiarito che la candidatura di un patrimonio non può essere promossa direttamente da uno Stato, ma deve partire da enti terzi, e l'iter è molto lungo”.

Un lavoro condiviso, portato avanti da più realtà:

“I tre soggetti che hanno sostenuto la candidatura sono stati la Fondazione Casa Artusi, la rivista La Cucina Italiana e l'Accademia Italiana della Cucina. Ci siamo appoggiati alle autorità, in particolare al sottosegretario alla cultura. A dicembre è arrivata l'approvazione, con la dicitura precisa: ‘cucina italiana tra sostenibilità e biodiversità culturale’. In Italia avevamo già riconoscimenti come l'arte del pizzaiolo napoletano e la cerca del tartufo, ma mai una cucina nel suo complesso. Questo ci riempie di orgoglio”.

Uno sguardo poi alla dimensione locale della delegazione: “Quella di Bassano è la delegazione più recente del Veneto: siamo nati nel novembre 2018 come costola della delegazione di Vicenza. La conviviale di domani sarà ‘ecumenica’ straordinaria: il tema è libero, con il suggerimento di un piatto della tradizione, come l'asparago bianco. Il termine ‘ecumenico’ lo abbiamo mutuato dal linguaggio religioso e significa universale, perché tutte le delegazioni celebrano nello stesso giorno. La conviviale ordinaria, invece, si tiene a ottobre e segue un tema comune a livello mondiale: quest'anno sarà dedicata a baccalà, stoccafisso e altri pesci conservati sotto sale nella cucina tradizionale regionale”. Dietro ogni conviviale, però, c'è un metodo preciso. A spiegarlo è la segretaria Elisa Pozzato, che entra nel cuore operativo dell'Accademia:

“I valori fondanti sono il rispetto della stagionalità e la valorizzazione dei prodotti del territorio.

Quando decidiamo un menù non ci presentiamo a sorpresa nei ristoranti: c'è un simposiarca che studia e concorda ogni dettaglio. Tutto viene valutato secondo un protocollo preciso”.

Un lavoro che trasforma la convivialità in osservatorio privilegiato sulla qualità della ristorazione, dove ogni dettaglio — dalla scelta delle materie prime all'accoglienza — diventa oggetto di valutazione e confronto.

Tradizione che, a Bassano, passa anche da una storia precisa: quella dello stoccafisso. A raccontarla è Otello Fabris, impegnato da anni nella valorizzazione di questo prodotto:

“Bassano del Grappa appartiene a pieno titolo alla Via Italiana dello Stoccafisso, una rete di città con una tradizione legata a questo alimento. È una storia che vogliamo trasmettere soprattutto ai giovani”.

Un filo che collega territori lontani — dalla Lapponia fino al Veneto — e che diventa racconto identitario, capace di attraversare generazioni e rinnovarsi nel tempo.

In controluce emerge così il senso più profondo dell'iniziativa: la cucina non è solo nutrimento, ma linguaggio culturale. È il risultato di una stratificazione di saperi, di gesti e di tradizioni che continuano

a evolversi senza perdere la propria radice.

In fondo, parlare di cucina italiana significa parlare di memoria, identità e territorio. Ogni piatto racconta una storia, ogni prodotto tipico è un legame con le nostre radici. Vedere Bassano e l'Altopiano di Asiago celebrare l'asparago, lo stoccafisso e gli altri tesori locali non è solo un gesto di orgoglio: è la prova che tradizione e innovazione possono convivere, che la cultura passa dal piatto alla comunità. All'incontro erano presenti anche Mosele Emanuele e Nazzareno Leonardi, di Asiago e di Zugliano, in qualità di Accademici, a testimoniare l'impegno dell'Accademia nella valorizzazione del territorio.



New

Notizie flash sul tuo smartphone

Unisciti al nostro nuovo canale Telegram, ricevi una notifica ogni volta che pubblichiamo una notizia.

Unisciti al Canale

Accademia Italiana Della Cucina

Asparago Bianco Di Bassano D.O.P.

Unesco

Nicola Finco