

Brindisi Libera.it
Informarsi e soddisfarsiTGflash24.it
LE NOTIZIE IN UN CLICK

Lo Cucina italiana
patrimonio culturale immateriale
dell'Umanità

Saluti Alessandro Corso - **Accademia Italiana della Cucina**, Delegato di Brindisi
Mario Criscuolo - Presidente club per l'UNESCO di Brindisi

Introduce Lina Bruno - socia club per l'UNESCO di Brindisi

Relazione Patrizia Miano - Esperta di cultura del cibo "Le cucine del mondo e i riconoscimenti UNESCO"

Giovedì 19 marzo, ore 19.00
Istituto Alberghiero Pertini
Via Appia, 356, Brindisi

Brindisi Libera.it

Brindisi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

Giovedì 19 marzo alle ore 19.00, nel salone conferenze dell'Istituto Alberghiero Pertini di Via Appia, 356 a Brindisi, la Delegazione di Brindisi dell'Accademia italiana della Cucina insieme al club per l'UNESCO di Brindisi, con il patrocinio del Comune di Brindisi, organizzano un incontro dal titolo "La Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità". La recente attribuzione alla cucina italiana del prestigioso riconoscimento UNESCO infatti apre le porte ad una riflessione sull'importanza e sulle ricadute che tale riconoscimento comporta. Le cucine regionali italiane nella loro ricchezza, a differenza di altre che hanno sempre ottenuto il riconoscimento UNESCO, hanno come valore portante la dimensione quotidiana familiare e l'insieme di pratiche, riti, conoscenze e tradizione di convivialità tramandati di generazione in generazione e che, nel contempo, valorizzano la biodiversità e le comunità locali. E' la "cucina degli affetti" che pone l'accento sulla preparazione, la condivisione e la socialità, e che così facendo racconta le radici e l'identità italiana. Così delineata la Cucina italiana diventa cultura viva piuttosto che un ricettario statico. Alla conversazione, aperta dai saluti del delegato di Brindisi dell'Accademia Italiana della cucina dr. Alessandro Corso e del presidente del club per l'UNESCO di Brindisi dr. Mario Criscuolo, seguirà un intervento della dott.ssa Patrizia Miano, esperta di usi e tradizioni del cibo. Presenterà la dott.ssa Lina Bruno del club

Presenterà la dott.ssa Lina Bruno del club per l'UNESCO di Brindisi.



Comunicato Stampa, 17 Marzo 2026 |

🕒 1 minuti

Giovedì 19 marzo alle ore 19.00, nel salone conferenze dell'Istituto Alberghiero Pertini di Via Appia,356 a Brindisi, la Delegazione di Brindisi **dell'Accademia italiana della Cucina** insieme al club per l'UNESCO di Brindisi, con il patrocinio del Comune di Brindisi, organizzano un incontro dal titolo "La Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità". La recente attribuzione alla cucina italiana del prestigioso riconoscimento UNESCO infatti apre le porte ad una riflessione sull'Importanza e sulle ricadute che tale riconoscimento comporta. Le cucine regionali italiane nella loro ricchezza, a differenza di altre che hanno sempre ottenuto il riconoscimento UNESCO, hanno come valore portante la dimensione quotidiana familiare e l'insieme di pratiche, riti, conoscenze e tradizione di convivialità tramandati di generazione in generazione e che, nel contempo, valorizzano la biodiversità e le comunità locali. E' la "cucina degli affetti" che pone l'accento sulla preparazione, la condivisione e la socialità, e che così facendo racconta le radici e l'identità italiana. Così delineata la Cucina italiana diventa cultura viva piuttosto che un ricettario statico.

Alla conversazione, aperta dai saluti del delegato di Brindisi **dell'Accademia Italiana della cucina** dr. Alessandro Corso e del presidente del club per l'UNESCO di Brindisi dr. Mario Criscuolo, seguirà un intervento della dott.ssa Patrizia Miano, esperta di usi e tradizioni del cibo. Presenterà la dott.ssa Lina Bruno del club per l'UNESCO di Brindisi.

Articolo precedente

Giovedì 19 marzo alle ore 19.00, nel salone conferenze dell'Istituto Alberghiero Pertini di Via Appia,356 a Brindisi, la Delegazione di Brindisi **dell'Accademia italiana della Cucina insieme al club per l'UNESCO di Brindisi, con il patrocinio del Comune di Brindisi, organizzano un incontro dal titolo "La Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità". La recente attribuzione alla cucina italiana del prestigioso riconoscimento UNESCO infatti apre le porte ad una riflessione sull'Importanza e sulle ricadute che tale riconoscimento comporta. Le cucine regionali italiane nella loro ricchezza, a differenza di altre che hanno sempre ottenuto il riconoscimento UNESCO, hanno come valore portante la dimensione quotidiana familiare e l'insieme di pratiche, riti, conoscenze e tradizione di convivialità tramandati di generazione in generazione e che, nel contempo, valorizzano la biodiversità e le comunità locali. E' la "cucina degli affetti" che pone l'accento sulla preparazione, la**

Articolo successivo

Francavilla Fontana (BR). I Carabinieri incontrano gli studenti.