

IL GIORNALE *web*

[Home](#) [Cultura](#) [Moda](#) [Food](#) [Hi-Tech](#) [Travel](#) [Movie](#) [Racconti](#) [Oroscopo](#) [Sondaggi](#) [Redazione](#) [Pubblicità](#)

Cultura - Società

Stefania Castella



CONDIVIDI

17 Marzo 2026

FESTA NAZIONALE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA PER IL RICONOSCIMENTO DELL'UNESCO

di Stefania Castella



Giovedì 19 marzo brindisi collettivo delle 320 delegazioni – A Cremona incontro con Edoardo Raspelli

L'iniziativa del delegato Vittoriano Zanolli applaudita anche dal presidente, il fiorentino Paolo Petroni

Giovedì 19 marzo le 320 delegazioni e legazioni dell'Accademia Italiana della Cucina presenti nel mondo celebreranno il riconoscimento della cucina italiana patrimonio culturale immateriale dell'umanità con una cena ecumenica straordinaria. La delegazione di Cremona, delegato Vittoriano Zanolli, festeggerà l'evento con il critico enogastronomico Edoardo Raspelli al Ristorante del Golf. Lo affiancherà la docente di storia Carla Bertinelli Spotti, studiosa di tradizioni culinarie cremonesi, autrice di libri e saggi sull'argomento.

L'UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) ha sede a Parigi e dal 1945 riconosce oltre ai beni fisici, anche il patrimonio culturale immateriale dell'umanità, che include tradizioni, pratiche sociali, riti, saperi artigianali trasmessi di generazione in generazione. L'Italia, in campo gastronomico, aveva ottenuto tre riconoscimenti: La Dieta Mediterranea nel 2010 (condivisa con altri Paesi quali Spagna, Portogallo, Marocco, Grecia, Cipro, Croazia), l'Arte del Pizzaiolo napoletano (2017) e la Cerca e cavatura del tartufo (2021).

Nel dicembre 2025, l'Italia ha ottenuto, unica al mondo, l'ambito riconoscimento di bene immateriale per tutta la sua cucina, che onora quello che siamo e la nostra identità, perché la cucina non è solo cibo o un insieme di ricette, ma è cultura, tradizione, lavoro, ricchezza. L'Unesco ha quindi riconosciuto e certificato che la cucina italiana non è solo una serie di ricette famose, ma un vero e proprio stile di vita, fondato sulla condivisione, sul rispetto per gli ingredienti e sulle abilità tramandate di generazione in generazione.

La prima richiesta risale al 2023 ed è stata fatta dal Comitato promotore formato da tre comunità: Accademia Italiana della Cucina (presidente Paolo Petroni), Fondazione Casa Artusi (presidente Laila Tentoni) e la rivista La Cucina Italiana (direttrice Maddalena Fossati Dondero, prima ideatrice della richiesta).

Il contenuto della domanda è stato curato dalle tre comunità citate, con il supporto del professor Massimo Montanari, accademico onorario e presidente del Comitato scientifico costituito all'interno del Comitato promotore e il contributo determinante di Pier Luigi Petrillo, professore di Cultural Heritage alla Luiss Guido Carli di Roma ed esperto di documentazione UNESCO. Il tutto coordinato e curato da Gianmarco Mazzi, sottosegretario al ministero dei Beni Culturali e dal suo staff che per questo ha ricevuto dall'Accademia il premio Orio Vergani 2025. Hanno avuto un ruolo importante l'ambasciatore Liborio Stellino, rappresentante per l'Italia presso l'UNESCO e Annamaria Nastri del ministero dell'Agricoltura.

Il riconoscimento è stato dato alla "cucina italiana quale insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali che sono trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale. La cucina italiana si sviluppa quindi sia a livello domestico, venendo trasmessa in via informale all'interno delle famiglie, attraverso ricette tradizionali continuamente trasformate dall'interazione affettuosa tra diverse generazioni, sia in modalità più strutturata, grazie a figure come cuochi e gastronomi". Quindi essenzialmente cucina della tradizione familiare, non "fine dining", come qualcuno vorrebbe far credere.

A tale proposito cominciano a circolare loghi e affermazioni che sembrano voler indicare la qualità della cucina proposta da alcuni ristoranti o associazioni, con ciò alterando completamente il significato del riconoscimento. Piccole furbizie che certamente si moltiplicheranno nel tempo. Questo riconoscimento certifica che quello che da oltre 70 anni l'Accademia, fondata nel 1953, sta facendo è la strada giusta verso il rafforzamento della nostra cultura gastronomica, della nostra vita sociale. Il successo deve stimolare a

10.748 follower[Segui la Pagina](#)[Condividi](#)

©2026 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Torino

> 15 giorni

**Martedì 17/03/2026**

Nubi sparse
Temperatura minima: 6°C
Temperatura massima: 15°C
Probabilità di precipitazioni: 88%
Vento debole da N

Mercoledì 18

Nubi sparse
Minima: 8°C
Massima: 13°C
Precipitazioni: 10%
Vento moderato da NNW

Giovedì 19

Sereno
Minima: 6°C
Massima: 16°C
Precipitazioni: 50%
Vento debole da W

Venerdì 20

Poco nuvoloso
Minima: 4°C
Massima: 14°C
Precipitazioni: 10%
Vento debole da N

Altre in "Società"

- Amianto nello stabilimento Gecom di Pozzuoli: operaio vince in tribunale contro l'INPS
- Ex Ilva, Cassazione riapre il capitolo risarcimenti: nuovo esame per lavoratori e INPS
- Eternit bis, la cassazione dispone la traduzione della sentenza di appello. Rinviata la decisione definitiva.
- FEBBRAIO: 12 COMPLEANNI DELLA CRITICA DI RASPELLI A RISTORANTI ED ALBERGHI
- Il Superamento della Passività Digitale: alla Camera dei Deputati il convegno nazionale sulla tecnologia a misura d'uomo

Recensioni

- Diventare imprenditrice: 5 libri da cui prendere ispirazione
- Intervista a Valentina Stecchi, autrice di Lidia
- Segni oltre la finestra, di Sabrina Ginocchio
- Intervista a Vanna Mazzei e Roberto Bonfanti, autori de La prima ultima volta
- Il gioco del buio, di Alessandra Mussolini
- Lacca, racconto giallo, di Mario Sughì
- L'amante di Chopin, di Rita Charbonnier
- La gallinella strapazzastorie, di David Ezra Stein