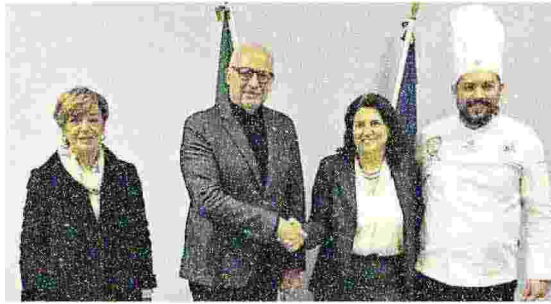


Omaggio alla cucina italiana, l'Urbani in prima linea

Una giornata per celebrare la conquista del titolo di Patrimonio Unesco

L'EVENTO

PORTO SANT'ELPIDIO La cucina italiana nel patrimonio immateriale dell'umanità e il Fermano si prepara a celebrarla. Giovedì la delegazione fermana dell'Accademia italiana della cucina darà vita alla conviviale ecumenica straordinaria per festeggiare il riconoscimento Unesco. Il cuore della festa sarà il ristorante Oscar e Amorina di Piane di Montegiorgio, scelto «per aver mantenuto nel tempo la cucina della nostra tradizione» e per la capienza



Insieme all'Urbani l'Accademia italiana della cucina

che consentirà di aprire al pubblico la parte convengnistica. Alle 17.30 si aprirà il convegno "La cucina di comunità" e alle 20.30 la cena stile pranzo della domenica di festa: tagliatelle al ragù e pollastro al forno con patate, il menù della memoria nelle case marchigiane. «Siamo i primi

al mondo a ottenere tale riconoscimento, che onora ciò che siamo perché la cucina non è solo cibo, ma cultura, tradizione, ricchezza: essenzialmente cucina della tradizione familiare, non fine dining» sottolinea il delegato fermano Fabio Torresi, che ricorda l'eco internazionale

del riconoscimento Unesco, con articoli in Inghilterra e in Francia, cosa che ne fa un potente strumento di marketing territoriale. È un premio al lavoro che la delegazione fermana porta avanti con il Polo Urbani di Porto Sant'Elpidio, dove ieri è stato presentato l'evento. Da tre anni l'Accademia lavora fianco a fianco con l'istituto alberghiero e punta sui giovani come cerniera tra memoria e futuro. Saranno 35 ragazze e ragazzi dell'Urbani a partecipare al convegno e lavorare in accoglienza, cucina e sala. «È una saldatura generazionale: quello che noi andiamo a scoprire lo riversiamo alle nuove generazioni» aggiunge Torresi. Il convegno "La cucina di comunità" intreccia cultura, economia e radici. Do-

po i saluti di Enzo Catani, Luigi Rossi parlerà della cucina fermana come ecosistema di pratiche e riti. Figura chiave la vergara, che governa la casa e non spreca niente, organizza, pratica un'economia circolare ante litteram, costruisce identità. Seguiranno il sociologo Massimiliano Colombi, sull'identità che si riflette nella cucina, e Silvio Cardinali della Politecnica, sulle strategie di marketing legate alla conoscenza delle radici. Le conclusioni sono affidate alla dirigente del Polo Urbani Laura d'Ignazi: «Dobbiamo saper cogliere l'occasione, dobbiamo farci trovare preparati». Accanto all'Accademia, l'Associazione Cuochi Fermani.

Sonia Amaolo

