



Alcuni dei partecipanti alla cena di ieri sera al ristorante "Blue"

La cucina italiana patrimonio Unesco Accademia in festa

Savona, cena ecumenica in Darsena

Stefania Mordegli / SAVONA

Una cena ecumenica di tutte le delegazioni dell'Accademia italiana della cucina per festeggiare il riconoscimento dell'Unesco del 10 dicembre 2025, quando la cucina italiana è stata dichiarata patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Serata speciale, ieri, al ristorante "Blue", in Calata Sbarbaro: a Savona e, in contemporanea, in tutte le località in cui hanno sede le 223 delegazioni italiane dell'Accademia della cucina (7.500 iscritti) e le 60 sparse in tutto il mondo si è tenuta una cena per festeggiare la cucina tricolore. All'evento savonese erano presenti in 37, che hanno deliziato il palato con un menù di pesce: insalata di mare, trofie del "Blue" con vongole, gamberi rosa e zucchine julienne, trancio di pescato del giorno con carciofi d'Albenga, gelato al profumo di chinotto. Il tutto accompagnato da Lumassina.

La serata è stata aperta dal saluto della past president Anna Rosa Gambino, che ha ricordato come la cucina italiana sia «l'espressione di un'unione culturale». «È la prima volta

che la cucina viene premiata in tutta la sua interezza - ha detto - e noi siamo qui per festeggiare questo evento. La nostra gastronomia è strettamente legata alla bellezza dell'Italia, ai suoi frutti, ai prodotti tipici del territorio. La nostra cucina favorisce l'inclusione sociale, incoraggia la condivisione, rafforza i legami, promuove il senso di appartenenza ed è legata alle nostre radici culturali».

Lo scorso dicembre Anna Rosa Gambino ha passato il timone a Franco Minuto, ex dirigente amministrativo delle società private del porto, poi segretario generale dell'Associazione degli agenti marittimi e spedizionieri del porto di Savona-Vado e dell'Unione utenti del porto di Savona-Vado. «Lo straordinario risultato corale di essere patrimonio dell'umanità ci spinge a valorizzare sempre di più la cucina italiana» ha detto Minuto nel suo intervento. Fra gli altri accademici presenti alla cena c'erano Carlo Pino, Sergio Solari, Ada Martinengo. Ospite della serata, come relatore, Massimiliano Amoretti, segretario generale dell'Isomar e dell'Unione utenti del porto di Savona, autore di un interessante intervento sul pesce.—

