

Accademia italiana di Cucina Cena ecumenica celebra il riconoscimento Unesco

I nostri piatti dal 2025 sono patrimonio immateriale dell'umanità. Parla l'avvocato Massimo Messina, delegato pisano dell'istituzione culturale

TIRRENIA

Una tavolata ricca, ottimo cibo e soprattutto convivialità. Sono questi gli ingredienti della cucina italiana, quelli che l'hanno resa unica e che oggi le valgono il riconoscimento come patrimonio immateriale dell'umanità. Una 'ricetta' fatta non solo di piatti, ma di condivisione, tradizione e identità, che stasera sarà celebrata al Ristorante Martini di Tirrenia con una cena conviviale promossa dall'Accademia italiana di Cucina, delegazione di Pisa.

«Per noi - spiega l'avvocato Massimo Messina, delegato pisano dell'istituzione culturale - sarà un'occasione importante per celebrare un riconoscimento che sottolinea quanto la cucina italiana rappresenti un unicum. Un aspetto capace di attrarre, grazie alla qualità e a prezzi accessibili, importanti flussi turistici. Il Martini interpreta bene questo equilibrio, con una cucina innovativa ma rispettosa della tradizione toscana e italiana».

Alla cena parteciperanno oltre 50 persone, tra cui diverse autorità cittadine ed esponenti che hanno contribuito alla promozione della cucina italiana, celebrata a Pisa anche con la grande tavolata da 300 persone in piazza del Duomo, tenutasi il 21 settembre 2025. «L'Accademia - aggiunge Messina - ha il compito di valorizzare la tipicità della cucina, tramandarla e dare voce ai ristoratori». Ma accanto alla cele-



L'avvocato Massimo Messina, alla guida della delegazione pisana dell'Accademia italiana di Cucina, associazione per la salvaguardia della tradizione culinaria fondata da Orio Vergani nel 1953

brazione resta anche una riflessione sul futuro della cucina locale, tanto ricca quanto purtroppo ancora poco conosciuta e valorizzata.

«La tradizione gastronomica pisana deve essere più presente nei nostri ristoranti - sottolinea Messina -, cercando di proporla più spesso al posto di piatti più semplici o standardizzati, anche se chi esce a cena sceglie sempre più raramente ricette della tradizione povera». Eppure segnali positivi non mancano. «Alcuni ristoranti hanno riproposto piatti tipici pisani ed è un segnale importante laddove, vista la scarsa presenza di pisani doc, si

sta perdendo la conoscenza diretta delle ricette». Da qui l'impegno a rilanciare la cucina locale, anche attraverso strumenti come la guida dei ristoranti italiani. «Pisa è ben posizionata dal punto di vista gastronomico - conclude il delegato dell'Accademia - e la sua cucina può diventare un punto di forza anche per il turismo. Piatti come la francesina, la trippa o dolci come la torta coi bischeri raccontano una tradizione autentica e in città come Parigi spopolerebbero. Per questo dobbiamo valorizzare la cucina pisana: significa fare il bene dei ristoratori, dei turisti e della città».

Mario Ferrari



La segretaria Francesca Muratorio e la vice delegata Marina Giannessi

