

«Cucina patrimonio dell'umanità Cena ecumenica dell'Accademia»

Scarampi di Pruney, responsabile della delegazione di Siena dell'istituzione, spiega l'iniziativa e l'importanza di tutelare e tramandare la nostra tradizione

di **Laura Valdesi**

SIENA

Vuoi fare colpo su una ragazza? La porti a cena fuori. Devi parlare di affari in maniera più snella? Inviti l'interlocutore a mangiare insieme. Le famiglie, anche dopo che i figli avevano lasciato la casa, anche se ora succede sempre meno, la domenica si ritrovavano intorno alla tavola. La cucina è socialità. Una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese. E di un territorio. Siena e la sua provincia, al riguardo, sono testimoni per eccellenza del cibo sano, di qualità e, per così dire, di 'una volta'. «E' il frutto della vita e della storia degli abitanti, varia da città a città, racconta chi siamo, riscopre le nostre radici: va salvaguardata e tramandata», sottolinea Alberto Scarampi di Pruney, che da oltre 18 anni guida la delegazione di Siena dell'Accademia italiana della cucina, fondata da Orio Vergani nel 1953.

Stasera un evento speciale per un riconoscimento speciale: cosa succede?

«Si tratta di una cena ecumenica straordinaria per festeggiare l'avvenuto riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'umanità. Si svolgerà simbolicamente in contemporanea, lo stesso giorno alla medesima ora in tutte le delegazioni».

Un riconoscimento a cui l'Accademia ha contribuito in modo importante.

«Il percorso è partito con la richiesta proprio dell'Accademia italiana della cucina, insieme alla Fondazione Casa Artusi e alla rivista 'La Cucina italiana'. Un riconoscimento che conferma ciò che l'Accademia, sin dalla fondazione, ha sempre perseguito: il rafforzamento della nostra cultura gastronomica e della vita sociale che ruota intorno alla cucina. Non è stato valorizzato un alimento, quanto l'importanza di uno stile di vita legato alla nostra cucina, il rispetto degli alimenti, le abilità culinarie trasmesse di generazione in generazione».

La cena ecumenica, a tema, dove si svolgerà?

«Sarà da Bagoga, i partecipanti sono gli accademici, è stato invitato il sindaco unitamente al dirigente Roberto Barbetti che si occupa del sito Unesco».

Siena è un bel palcoscenico in fatto di cucina.

«L'ha molto studiata, come noto, Giovanni Righi Parenti che ha anche scritto tanto sull'argomento».

Il riconoscimento come patrimonio immateriale dell'umanità della cucina italiana è importante anche per la nostra realtà.

«Dove, per esempio, ci sono le Contrade che spesso e volentieri risultano depositarie di tante ricette tradizionali visto che la trasformazione della società, con famiglie sempre meno numerose, fa sì che molte non ven-

gano più realizzate. Sono presidente della giuria del Toc d'Oro (organizzato dalla Giraffa, ndr), anche nelle passate edizioni è capitato che si esibissero in piatti della tradizione senese».

La cucina che si esalta, dunque, non è quella degli chef stellati. Tutt'altro.

«E' la cucina, per così dire, 'dal basso', di tutti i giorni. Quella familiare che si tramanda di madre in figlia venendo magari rielaborata con il passare delle generazioni».

Oltre alla cena ecumenica straordinaria quale altro evento c'è in calendario?

«Il tema scelto per il 2026 dal centro studi 'Marenghi' e approvato dal Consiglio di presidenza riguarderà 'Baccalà, stoccafisso e altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale'. C'era il baccalà dei panfortai, nella fabbrica del Righi Parenti. A fine stagione natalizia, mi dicono, usava cucinarlo nelle teglie dove veniva fatto appunto il panforte».

I giovani si avvicinano all'Accademia?

«Ci sono, magari alcuni figli di accademici, altri arrivati invece in maniera autonoma».

Il piatto preferito di Scarampi di Pruney?

«La trippa, un panino al lampredotto. Anche un bel piatto di pastasciutta, che siano gli spaghetti al pomodoro oppure una carbonara»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE



Accademia italiana della cucina, Scarampi di Pruney guida la delegazione di Siena

