

Gusto «La cucina italiana non è un elenco di ricette, ma uno stile di vita»

A La Romantica di Melide conviviale straordinaria della delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia della Cucina per celebrare il riconoscimento UNESCO: sala piena, le parole di Petroni sul valore culturale e gli interventi di Gobbi e del console Vanni d'Archirafi sul ruolo della tavola nelle relazioni tra Italia e Svizzera

WI417U

**MATTIA SACCHI**

20.03.2026 11:16



A La Romantica di Melide, la delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia Italiana della Cucina ha riunito accademici, istituzioni e ospiti per una conviviale ecumenica straordinaria dedicata al riconoscimento UNESCO della cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'umanità. Più che una semplice celebrazione, un momento di riflessione condivisa sul significato di questo storico traguardo. Una sala gremita – 67 presenti – e un'atmosfera partecipe hanno fatto da cornice a una serata riuscita anche sul piano gastronomico, grazie all'ottimo lavoro dello chef Egidio Iadonisi e della sua brigata.



A dare il tono all'incontro è stato il delegato Emilio Casati, che ha insistito su un punto chiave: «Il riconoscimento non premia ricette celebri. Premia uno stile di vita». Una frase che riassume l'impianto culturale dell'intera candidatura e che Casati ha sviluppato sottolineando come la cucina italiana sia prima di tutto «condivisione, rispetto degli ingredienti, trasmissione dei saperi». Non un sistema statico, ma «una tradizione viva, dinamica, radicata», capace di evolvere mantenendo coerenza.



Nel suo intervento, Casati ha anche richiamato il legame naturale tra Italia e Ticino, parlando di una «cucina di confine, sobria e concreta», fatta di prodotti e gesti condivisi: «Polenta, formaggi d'alpe, salumi, risotti, vini locali: qui la tavola resta un luogo sociale, di incontro e di trasmissione». Un passaggio che ha trovato riscontro nella composizione stessa della sala, dove istituzioni, accademici e rappresentanti del territorio si sono ritrovati attorno allo stesso tavolo.

Il riconoscimento UNESCO, ha ricordato, «riguarda la nostra identità», ma comporta anche una responsabilità: «Tutela della qualità, difesa delle denominazioni, educazione al gusto». Un impegno che l'Accademia, forte di oltre settant'anni di attività, è chiamata oggi a rinnovare.

Al centro della serata anche le parole del presidente dell'Accademia Paolo Petroni, riprese nel corso dell'incontro e nel videomessaggio preparato per l'occasione. Petroni ha voluto riportare l'attenzione sul senso più autentico del riconoscimento: «Il vero

significato è eminentemente culturale». Non un risultato da leggere in chiave economica, ma il riconoscimento di un patrimonio fatto di tradizioni, territori e gesti quotidiani. «Un mosaico di infinite tradizioni locali», che trova proprio nella sua varietà la sua forza.

Da qui anche l'invito alle delegazioni a farsi interpreti di questo risultato, celebrandolo insieme alle istituzioni e al mondo diplomatico, come avvenuto nel 5 stelle di Melide.



Non a caso, accanto agli interventi accademici, hanno preso la parola anche il presidente del Consiglio di Stato Norman Gobbi e il Console generale d'Italia Uberto Vanni d'Archirafi. Entrambi hanno sottolineato – seppur con accenti diversi – come la cucina possa rappresentare uno strumento concreto di dialogo tra Paesi, in un momento in cui le relazioni tra Italia e Svizzera attraversano fasi diplomatiche complesse. La tavola, in questo senso, diventa spazio neutro e fertile, capace di facilitare incontri e costruire ponti.



Un concetto che attraversa l'intera filosofia dell'Accademia e che, nella pratica della serata, ha trovato una conferma tangibile: convivialità, qualità e contenuto culturale si sono intrecciati senza forzature.

A chiudere, il ringraziamento allo chef Egidio Iadonisi, protagonista silenzioso ma decisivo della riuscita dell'evento. I piatti proposti hanno accompagnato con coerenza il racconto della serata, dimostrando come teoria e pratica possano procedere insieme.



Più che una celebrazione, quella della Romantica è stata una dichiarazione d'intenti: la cucina italiana, oggi riconosciuta dall'UNESCO, non è solo un patrimonio da esibire, ma un linguaggio da continuare a parlare. Anche – e forse soprattutto – oltre i confini.