

CAMPOBASSO. Cucina italiana patrimonio immateriale Unesco: al Coriolis di Ripalimosani si è svolto un evento nell'ambito dei festeggiamenti organizzati dalla Delegazione di Campobasso dell'Accademia Italiana della Cucina per celebrare l'avvenuto riconoscimento.

Alla presenza di un folto pubblico il Delegato di Campobasso e Coordinatore territoriale per il Molise dell'Accademia, Ernesto Di Pietro, ha aperto i lavori.

«L'Unesco ha riconosciuto nella cucina italiana un vero e proprio stile di vita, fondato sulla condivisione, sul rispetto degli ingredienti e sulle abilità tramandate di generazione in generazione; si è andati oltre le ricette, considerando la cucina un sistema culturale, una pratica sociale viva che trasmette memoria, identità e legami valorizzando i rituali, la condivisione familiare come il pranzo della domenica, la stagionalità e i gesti quotidiani, oltre a promuovere inclusione e sostenibilità attraverso ricette antispreco basate sul riuso e sul poco. La biodiversità dei territori – ha sottolineato – genera ovviamente un mosaico di tradizioni, riflette la diversità di tante cucine,

Cucina e cultura del cibo, il gusto delle radici Festeggiamenti per il riconoscimento Unesco

L'evento organizzato dalla Delegazione di Campobasso dell'Aic



ma tutte sono accomunate dal concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto, come grandi occasioni di condivisione e confronto. Un grande patrimonio quindi, la cucina familiare e domestica, e dobbiamo salvaguardarla sapendo che continuerà ad esserlo nella misura in cui sapremo innovarla con intelligenza e rispetto, adeguandola alle necessità contemporanee».

La prof Letizia Bindi, da antropologa ed esperta di processi di patrimonializzazione relativi all'insieme delle relazioni ambientali e bioculturali, ha affrontato la tematica del cibo

che non è mai solo nutrimento, ma consumo condiviso e ritualizzazione del mangiare, evidenziando così l'importanza del desco. Ha evidenziato poi la relazione tra cibo e paesaggio che viene plasmato dall'azione umana nel tempo e diventa depositario di memorie e identità locali. La cucina italiana è un sistema alimentare fortemente radicato da cui viene fuori la tipicità locale, la socializzazione e la preservazione delle radici. Infine ha precisato che il riconoscimento Unesco non è una certificazione di qualità né la vittoria in una gara, ma significa solo che l'elemento "la

cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale" viene vincolato, e noi tutti abbiamo la responsabilità di conservare questo bene la cui vitalità verrà verificata dopo cinque anni.

Dionisio Cofelice, mugnaio in Matrice e responsabile di produzione nel suo molino della filiera cerealicola di grani locali, ha raccontato la sua esperienza e i suoi sforzi per recuperare semi di antiche varietà di cereali. «Recuperare grani antichi significa preservare e conservare la biodiversità di cui è ricco il Molise avendo rispetto per la terra. Perché utilizzarli? I benefici



dell'utilizzo di questi grani sono vari: sono ricchi di vitamine, minerali e antiossidanti, con un glutine meno tenace risultando più digeribili, offrono un apporto nutritivo più completo e quindi sono ideali per il nostro benessere. Si potrebbe partire proprio da questo piccolo laboratorio sperimentale del nostro Molise per mettere in luce il valore universale della cucina in scenari più ampi e complessi».

Il prof Giampaolo Colavita ha tracciato un breve *excursus* storico sull'evoluzione della cucina italiana, dalla dimensione locale e regionale a quella nazionale, richiamando il Commendario di Ortensio Lando del 1548, La Scienza in cucina e l'Arte del mangiar bene (1891) di Pellegrino Artusi, nonché l'opera meritoria di Amalia Moretti Foggia la quale, dalle pagine della Do-

menica del Corriere, con lo pseudonimo di Petronilla e i suoi consigli e le sue ricette, è entrata nelle case di tutti gli italiani, a partire dagli anni Venti del secolo scorso. Ha evidenziato, inoltre, come la cucina italiana di tradizione è perfettamente coerente con i moderni concetti di biodiversità e sostenibilità ambientale, nonché con gli attuali indirizzi nutrizionali. Infatti, una cucina che utilizza prevalentemente prodotti locali e stagionali, che riusa magistralmente gli avanzi, contribuisce a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni e lo spreco alimentare. Così pure una cucina che utilizza ingredienti ricchi di fibre e poco o nulla processati è funzionale al nostro benessere.

Alla fine dei lavori per solennizzare l'evento si è tenuta una Conviviale Ecumenica Straordinaria.