



Informativa



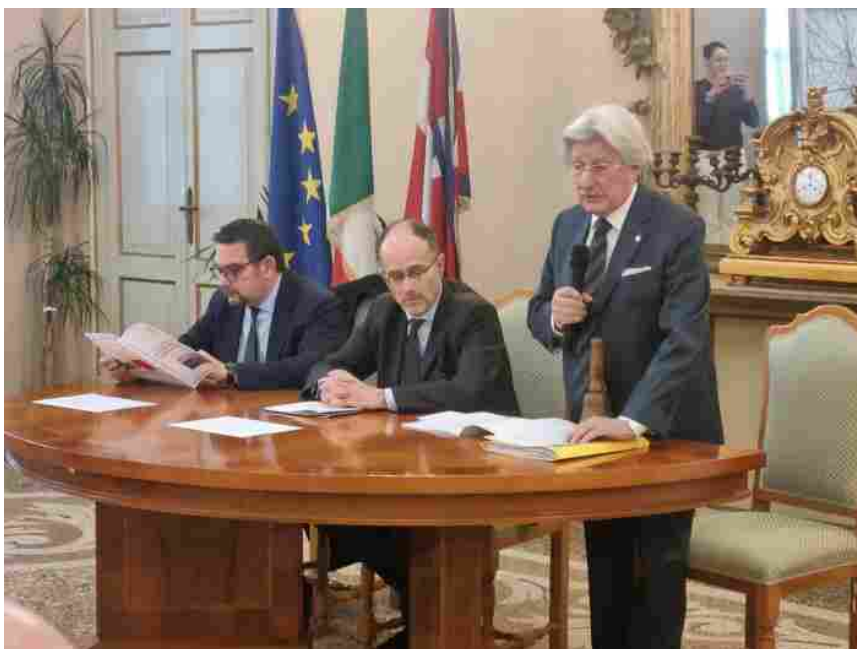
Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

bacini

costi del 60%

HOME ANALISI RISO&CEREALI ENOLOGIA CASEARIO ZOOTECNIA AVVISI NAVIGANTI ORTOFRUTTA&FIORI
FOTONOTIZIE FINESTRA SUL BANCO AMBIENTE VIDEO RUBRICHE

L'Accademia Italiana della Cucina celebra il riconoscimento Unesco



Nella seduta di inizio dicembre 2025 a Nuova Delhi, l'Assemblea Unesco ha attribuito alla Cucina Italiana, nella sua interezza, il riconoscimento di Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. La motivazione cita "alla cucina italiana quale insieme di saperi non solo culinari, ma anche sociali che sono trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale. La cucina italiana si sviluppa quindi sia a livello domestico, venendo trasmessa in via informale all'interno di famiglie, attraverso ricette tradizionali continuamente trasformate dall'interazione affettuosa tra diverse generazioni, sia in modalità più strutturata, grazie a figure come cuochi e gastronomi".

La domanda per avviare l'iter che ha portato al riconoscimento era stata inoltrata, nel 2023, da



Ultimi Articoli Pubblicati

- ▶ L'Accademia Italiana della Cucina celebra il riconoscimento Unesco
- ▶ "Metanolo, da quello scandalo nacque il Rinascimento del vino italiano"
- ▶ Gorgonzola, export in calo. Auricchio: si è accesa una spia rossa
- ▶ Passato, futuro, il riso. Una giornata alla Marazzato
- ▶ Franca Dino presidente Turismo Verde Cia Piemonte
- ▶ Futura Pac, incognite e prospettive. Il Piemonte dà il via al confronto
- ▶ "Chicchi di futuro", viaggio nella risaia che cambia pelle
- ▶ Riso & Sport, la parola ai campioni



tre Comunità: la rivista la Cucina Italiana, Fondazione Casa Artusi, e l'Accademia Italiana della Cucina, presente in 54 Paesi con 320 Delegazioni e 7800 Accademici.

Il dossier, articolato, delicato e da ben motivare, è stato curato dall'Accademico Onorario professor Massimo Montanari, ritenuto a livello internazionale, uno dei massimi esperti di storia dell'alimentazione e nominato presidente del Comitato Scientifico, con il contributo determinante del professor Luigi Petrillo, della Luiss Guido Carli di Roma grande esperto di documentazione Unesco. Tutto coordinato da Gianmarco Mazzi, sottosegretario al Ministero della Cultura con il suo staff e con l'aiuto dell'ambasciatore italiano all'Unesco Liborio Stellino e di Annamaria Nastri del Ministero dell'Agricoltura.

L'Accademia Italiana della Cucina, uno dei tre promotori, ha previsto che tutte le 320 Delegazione del Mondo nello stesso giorno, il 19 marzo 2026, si riunissero in un convegno, un incontro, una conviviale con le autorità, la stampa, i media, ed i propri Accademici per presentare e dare valore a questo riconoscimento, che indica che la strada fin qui percorsa dall'Accademia, fondata nel 1953 da Orio Vergani e riconosciuta nel 2023 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, è sempre stata la strada giusta:

In questo contesto anche la Delegazione di Novara ha organizzato con incontro con le autorità nel Salone d'Onore della Prefettura di Novara durante il quale il delegato Piero Spaini ha presentato il percorso, le motivazioni ed il valore del premio unitamente al ruolo che ha avuto



l'Accademia Italiana della Cucina.

L'Accademia Italiana della Cucina celebra il riconoscimento Unesco *added by Gianfranco Quaglia on 26 marzo 2026*

[View all posts by Gianfranco Quaglia](#) →

© Riproduzione riservata

You must be logged in to post a comment [Login](#)

CHI SIAMO SCRIVICI PUBBLICITÀ LE ANALISI DICONO DI NOI NEWSLETTER

Cos'è Agromagazine

Agromagazine è una testata giornalistica online dedicata al mondo dell'agroalimentare in tutte le sue declinazioni. Nasce a Novara e si rivolge a tutto il territorio piemontese, con contributi di respiro nazionale.

Privacy/Cookie Policy

[Privacy Policy](#)

