



## ARTICOLI

# Anche in Mugello l'”Accademia italiana della cucina” ha celebrato il riconoscimento Unesco

Marzo 20, 2026 Nessun commento 3 Mins Read



SCARPERIA E SAN PIERO – Nella serata di giovedì 19 Marzo alla “**Fattoria Il Palagio**” di Scarperia, la **delegazione mugellana dell'”Accademia italiana della cucina”** ha celebrato il prestigioso riconoscimento da parte dell'UNESCO della cucina italiana quale “**Patrimonio immateriale dell'umanità**”. Lo ha fatto, come da tradizione dell'associazione, che nelle occasioni più importanti, come in questo caso, riunisce a tavola tutti gli Accademici del mondo, in Italia contemporaneamente e all'estero nell'arco delle ventiquattro ore.

L'eccezionalità dell'occasione è stata ben illustrata dalla presidente della delegazione del Mugello dell'Accademia **Monica Sforzini**, alla presenza, tra gli altri, del sindaco di Borgo San Lorenzo **Leonardo Romagnoli**, in rappresentanza anche dell'Unione dei Comuni del Mugello, e dell'assessore del Comune di Scarperia e San Piero **Marco Casati**.



*Una panoramica della sala*

Si tratta, ha spiegato Sforzini nel suo intervento, “di un **evento memorabile**, in quanto per la prima volta tale riconoscimento è stato dato non ad alcuni aspetti, bensì alla cucina di un Paese nella sua interezza. E ciò che è stato riconosciuto come bene immateriale dell’umanità non sono soltanto le ricette, ma un **modello culturale**, un vero e proprio stile di vita caratterizzato dalla **condivisione**, dalla **convivialità**, dalla **ospitalità**, dalla scelta consapevole e dal rispetto degli **ingredienti**, dalla **stagionalità** e dalle abilità tramandate di generazione in generazione”. Sforzi ha sottolineato in particolare la dimensione sociale della cucina e della convivialità nella nostra cultura, a partire dal tradizionale **pranzo della domenica**, occasione per le famiglie di riunirsi intorno ad un tavolo, fino all’importanza dei momenti conviviali nelle varie tappe della nostra vita.



*La presidente della delegazione Mugello Monica Sforzini*

Durante la serata è stato anche ripercorso il **lungo e delicato iter**, iniziato nel **Marzo del 2023**, che ha portato a questo successo, raggiunto con **voto unanime** e ufficializzato lo **scorso 10 Dicembre a Nuova Delhi** durante la riunione del Comitato intergovernativo. E soprattutto si è parlato del ruolo importante ricoperto dall’**Accademia italiana della cucina** che ha fatto parte, insieme a **“Fondazione casa Artusi”** e alla rivista **“La cucina italiana”**, del comitato promotore che ha curato la redazione del dossier **“La cucina italiana tra sostenibilità e biodiversità culturale”**.

Da sottolineare anche il toccante ricordo degli accademici mugellani **Tebaldo Lorini e Adriano Borgioli**, ai quali è stato rivolto un lungo applauso. Durante la serata è stato anche proiettato un intervento di saluto del presidente nazionale dell’Accademia, **Paolo Petroni**, e alla fine della cena lo **staff del ristorante** è sceso in sala per raccogliere i complimenti dei partecipanti per una cena che ha saputo interpretare al meglio lo spirito di questa cucina. Una bella serata, il cui senso è stato sottolineato anche dall’intervento del vice – delegato **Renzo Bartoloni**. E

soprattutto un'occasione importante per celebrare il riconoscimento Unesco.



*L'intervento del vice delegato Renzo Bartoloni*

*© Il Filo – Idee e Notizie dal Mugello – 20 Marzo 2026*

**STAMPA / SALVA IN PDF**

Accademia Italiana della Cucina

Scarperia e San Piero



[◀ PREVIOUS ARTICLE](#)

[NEXT ARTICLE ▶](#)

È di Palazzuolo la “Miglior farina di castagne d’Italia” 2026

La pizza del l’ Regolo, un’opera d’arte