

Cipiccia, delegato di Terni dell'Accademia: "Un'immagine del nostro Paese"

# All'istituto Casagrande-Cesi celebrata la cucina italiana Patrimonio dell'Unesco

di **Maria Luce Schillaci**

TERNI

Importante serata promossa dalla delegazione di Terni dell'Accademia Italiana della Cucina che lo scorso 19 marzo ha celebrato l'avvenuto riconoscimento della cucina italiana quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità da parte di Unesco, con una conviviale ecumenica svoltasi presso il ristorante didattico dell'istituto Casagrande-Cesi. Numerosi i presenti tra cui l'assessore alla Cultura del Comune di Terni Tiziana Laudadio. A fare gli onori di casa Luca Cipiccia, delegato di Terni dell'Accademia Italiana della Cucina. Come ha spiegato Cipiccia, l'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata a Milano il 29 luglio 1953 da Orio Vergani con lo scopo di salvaguardare e migliorare la tradizione gastronomica italiana, di difendere e valorizzare la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Dal 2003 è Istituzione Culturale della Repubblica Italiana. Cipiccia, durante il suo intervento, ha evidenziato il ruolo fondamentale dell'Accademia Italiana della Cucina nel conseguimento del prestigioso riconoscimento della cucina italiana da parte di Unesco: "Il dossier per la candidatura della cucina italiana a Patrimonio cultu-

rale immateriale Unesco - ha spiegato - è stato presentato da un comitato promotore costituito dall'Accademia Italiana della Cucina, dalla Fondazione Casa Arzuffi e dalla rivista La Cucina Italiana, con il sostegno e coordinamento da parte del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministero della Cultura. L'Italia è il primo Paese al mondo ad ottenere questo prestigioso riconoscimento per l'intera cucina nazionale. L'Unesco - ha aggiunto Cipiccia - ha riconosciuto la cucina italiana quale vero e proprio stile di vita, fondato sulla condivisione, sul rispetto per gli ingredienti e sulle abilità tramandate di generazione in generazione. La cucina italiana è una pratica culturale viva che unisce sapori, saperi, riti e gesti, fondata sulla valorizzazione delle materie prime, sul rispetto della stagionalità, sull'attenzione alla sostenibilità, ma anche sul ruolo centrale della convivialità, ossia della capacità di unire le persone attorno a un tavolo, trasformando ogni pasto in gesto d'amore, un'esperienza di amicizia e condivisione, di memoria e di piacere. Un patrimonio che si tramanda, rinnovandosi quotidianamente, nelle case, nelle scuole, nei mercati, nelle comunità locali, grazie alla trasmissione, di generazione in generazione, dei suoi

saperi e dei suoi valori, e all'incredibile ricchezza e tipicità delle tradizioni territoriali del nostro Paese. Rappresenta la 'cucina degli affetti', in cui si trasmettono memoria, identità e sostenibilità tra generazioni, promuovendo la condivisione, l'inclusione sociale e i legami familiari e comunitari, i rapporti tra territori, la sostenibilità e la biodiversità. La cucina italiana è un grande mosaico di diversità, e l'insieme di questi tasselli costituisce l'immagine autentica e l'identità della cucina e, in fin dei conti, del nostro Paese". Successivamente sono intervenuti la professoressa Viviana Altamura e il professore Giuseppe Fatati, direttore del Centro Studi Territoriale Umbria dell'Accademia Italiana della Cucina, che hanno approfondito l'importanza storica, culturale e sociale dei legami identitari che sussistono tra comunità, cucina locale e dialetto, un aspetto che è stato ben analizzato in due recenti pubblicazioni del professore Fatati, realizzate anche con i contributi delle delegazioni dell'Umbria dell'Accademia: 'Dialecto, Identità, Santi e Cucina' e 'La Tavola Umbra tra Santi, Dialecto e Memoria'.



**La serata**  
Promossa  
dall'Accademia  
Italiana  
della Cucina,  
delegazione di  
Termi, al ristorante  
didattico  
dell'istituto  
Casagrande-Cesi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE