



L'informazione che fa notizia.

TEMI DEL GIORNO

MALTEMPO CALABRIA

GUERRA IN MEDIO ORIENTE

PONTE SULLO STRETTO

'NDRANGHETA

PATRIMONIO UNICO

## La cucina calabrese come atto di resistenza: l'Accademia difende un patrimonio vivo



DI GIANFRANCO DONADIO\*

23 marzo 2026 05:30



**Il silenzio della Galleria Nazionale di Cosenza non è quello asettico dei musei del Nord.** È una pausa densa, un respiro trattenuto prima che il rito abbia inizio, segnato dal tintinnio di un campanello. Quando **Accademia Italiana della Cucina schiera le sue alte uniformi civili**, non sta semplicemente celebrando un pranzo domenicale travestito da simposio, ma sta compiendo un atto di politica culturale pura, una missione di salvataggio di un'antropologia del gusto che rischia di annegare nel rumore bianco della globalizzazione alimentare. **Non è un caso che si parli di UNESCO.** Il "patrimonio" qui non è un forziere di monete d'oro, ma un deposito di gesti, un'eredità di mani che sanno ancora distinguere il battito di un impasto vivo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

L'Accademia, nata dall'intuizione **quasi profetica di Orio Vergani nel 1953, non agisce come un club di gastronomi nostalgici**. È un'istituzione della Repubblica che opera una sorveglianza epistemologica. La sua finalità è cristallina: sottrarre la cucina al folklore becero per restituirla alla storia delle idee. Lo sa bene **Rosario "Sarino" Branda**, che dalle sue trincee di coordinamento territoriale spinge per una Calabria che smetta di vergognarsi della **sua "cucina povera" e inizi a rivendicarla come un'aristocrazia dello spirito**. Branda non cerca il consenso dei critici gastronomici, ma cerca la dignità del territorio. La sua è una battaglia contro l'oblio, un tentativo di codificare l'anarchia sensoriale calabrese in un linguaggio che il mondo possa finalmente decifrare senza pregiudizi.



Ma la cucina è anche un archivio di anime, e qui entra in gioco la figura di Ottavio Cavalcanti. **Se Branda è l'architetto della strategia, Cavalcanti è il custode del sacro fuoco antropologico**. Per lui, la cucina calabrese non si legge sui menu, si scava nei documenti, si ascolta nei silenzi dei paesi, si analizza come un reperto archeologico ancora pulsante. Cavalcanti sa che ogni ingrediente è un superstite. **Il peperoncino non è una spezia, è un contratto sociale**. Il bergamotto non è un profumo, è una resistenza biologica. La finalità dell'Accademia, sotto questa lente, diventa quasi clinica. Si tratta di isolare il DNA di una terra per impedire che venga clonato o, peggio, annacquato in una versione da fast-food d'autore.

Il paradosso è tutto qui. Mentre fuori il mondo corre verso l'omologazione del sapore, dentro questa sala si celebra la differenza. **L'identità "delle Calabrie" è una scheggia impazzita nel panorama del gusto contemporaneo**. È una cucina che morde, che scotta, che fermenta. È l'opposto della patinatura estetica richiesta dai social media. **L'Accademia si pone dunque come il filtro necessario tra questa forza bruta e la necessità di una tutela internazionale**. Il percorso verso l'UNESCO non è un traguardo di vanità, ma uno scudo. Serve a dire che questo modo di stare al mondo - perché di questo si tratta quando ci si siede a tavola in Calabria - ha lo stesso valore di una cattedrale gotica o di un poema epico.

Il ritmo della giornata è scandito da questa urgenza. Non c'è spazio per il compiacimento. I discorsi di Branda e le riflessioni di Cavalcanti sono sferzate di realtà che richiamano le istituzioni alle proprie responsabilità. **La cucina è l'ultima risorsa non delocalizzabile della Calabria**. Si possono chiudere le fabbriche, si possono svuotare i paesi, ma non si può scippare a un popolo il modo in cui trasforma il dolore della terra in gioia del palato. **L'Accademia Italiana della Cucina**, in questo senso, non è un'osservatrice neutrale, ma è la guardia d'onore di un tesoro che non ha bisogno di essere inventato, ma solo protetto dalla nostra stessa distrazione.

Non è un viaggio, è un ritorno. **Un ritorno a quella consapevolezza carnale che vede nel cibo l'espressione massima della civiltà**. Se il riconoscimento UNESCO arriverà, sarà solo la conferma burocratica di una verità che Branda, Cavalcanti e l'Accademia tutta professano da decenni: **a Calabria non mangia per nutrirsi, mangia per restare se stessa**. E in un mondo che sta dimenticando il sapore della propria ombra, questa non è solo cucina. È un atto di ribellione.

\*Documentarista

TAG **CUCINA CALABRIA**

Tutti gli articoli di **Economia e lavoro**



**LaC Network** | lacplay.it

lacitymag.it