



# La cucina italiana patrimonio Unesco: la grande festa dell'Accademia reatina

## L'EVENTO

Un viaggio nella cucina italiana e soprattutto in quella reatina. La Conviviale Ecumenica Straordinaria dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Rieti, è stata un'occasione preziosa per celebrare il risultato che lo scorso 10 dicembre ha inserito la Cucina Italiana nella Lista rappresentativa del Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco. Ma anche un modo per stare insieme camminando su un percorso gustativo tra le eccellenze gastronomiche della provincia. Ingredienti di alta qualità, lunga tradizione e sapienza artigianale hanno fatto leccare i baffi agli oltre settanta commensali, tra cui il prefetto, dottoressa Pinuccia Niglio, e molte autorità cittadine riunite al ristorante

«La Foresta». Apprezzatissimi i pizzicotti, «acqua e farina, il primo aspetta l'altro», illustra il delegato Francesco Maria Palomba, come spiegazione di una pasta che non scuoce, «pizzicata» a mano e gettata direttamente nell'acqua bollente, semplice quanto gustosa. E poi la pizza rentorta, la porchetta, la coratella, le cosiddette «cicale», ovvero i fragranti frittelli di fiori di zucca, la zuppa inglese alla maniera classica come dolce che concludeva ogni festa. «L'Unesco ha premiato i valori che stanno dietro i piatti, la preparazione del cibo, la trasmissione delle conoscenze, il rispetto delle stagioni, la sostenibilità, la capacità della cucina di creare comunità, perché la cucina italiana è stata definita un vero «cibo degli affetti», capace di trasmettere memoria, cura e identità attraverso le

storie delle famiglie», ha detto Palomba. Tramite un videomessaggio, il presidente Paolo Petroni ha ricordato come il riconoscimento confermi che il lavoro svolto da oltre settant'anni dall'Accademia Italiana sulla Cucina è andato sulla strada giusta. Oggi l'Accademia è presente in 54 Paesi, con 320 delegazioni e legazioni e circa 7800 accademici. Con quelli reatini presenti ai tavoli, e primi portavoce di quello che la cucina rappresenta - e potrà rappresentare in futuro - per l'Italia. Con grande orgoglio per questo risultato, che ricordiamo per la prima volta attribuisce questo riconoscimento non a singole tradizioni, ma ad un'intera cucina nazionale. Relatore è stato Alessandro Pitotti, accademico della cucina e con una lunga esperienza all'estero come funzionario di ambasciata: «Il riconosci-

mento della cucina italiana è stato un grande successo del sistema Italia, frutto di un lavoro istituzionale e diplomatico importante. Ma non è solo questo. Oggi più che mai abbiamo bisogno di strumenti di dialogo: la cultura lo è, e la cucina italiana ne è una straordinaria espressione, un linguaggio universale che unisce, anche attorno a una tavola». Secondo l'Unesco, il riconoscimento è stato dato alla «cucina italiana quale insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali che sono trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale». Ma questo, l'Unesco l'ha solo messo nero su bianco. Noi italiani, lo sapevamo già.

Sabrina Vecchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I vertici della Accademia della cucina italiana di Rieti

SERATA ORGANIZZATA  
DALLA DELEGAZIONE  
LOCALE CON I PIATTI  
TIPICI DEL TERRITORIO  
DAI PIZZICOTTI ALLA  
PIZZA RENTORTA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218