

Serata conviviale al Campanaccio

Tradizione e gusto in mostra con **l'Accademia della Cucina**

Il professor Montanari tra gli ospiti dell'evento: «L'Unesco ha riconosciuto uno stile di vita»

Una serata per parlare del recente riconoscimento Unesco di Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità ottenuto dalla cucina italiana.

La conviviale di marzo della delegazione di Imola dell'**Accademia Italiana della Cucina** al ristorante 'Il Campanaccio' di via Emilia Ponente, andata in scena venerdì scorso, si è trasformata nell'occasione giusta per approfondire il percorso sfociato nell'importante riconoscimento.

Con un ospite di rilievo: Massimo Montanari, professore emerito di Storia medievale all'Università di Bologna, alla guida del comitato promotore della candidatura. Intervistato dal giornalista Mattia Grandi, Montanari ha sviscerato tanti passaggi di quell'iter procedurale che il 10 dicembre 2025 ha consegnato alla cucina italiana l'ambita certificazione.

Dettagli contenuti nel libro 'Tut-

ti a tavola' (Editori Laterza) scritto a quattro mani con il collega Pier Luigi Petrillo: «La nostra è la prima cucina nazionale al mondo a ottenere un tale riconoscimento dall'Unesco per la sua interezza come specchio di cultura, tradizione e identità - ha detto Montanari -. Non parliamo, quindi, di cibo o ricette ma di un vero e proprio stile di vita. Un mosaico di tradizioni, pratiche sociali e convivialità».

Un patrimonio incastonato nell'evoluzione geografica, storica e politica dell'Italia nel corso dei secoli: «Come una spugna la cucina italiana ha assorbito, e poi rilasciato, ogni elemento di arricchimento e preziosa contaminazione di questo articolato percorso evolutivo - ha continuato -. Senza dimenticare il basilare lavoro di divulgazione e trasformazione informale delle ricette che avviene, di generazione in generazione, all'interno delle nostre stesse famiglie».

Poi, uno sguardo al futuro: «Abbiamo un lustro di tempo per valorizzare al meglio questa opportunità e trasformarla in un ulteriore volano per il già prestigioso blasone della nostra cucina nel mondo - ha concluso Montanari -. Tra cinque anni l'Unesco farà un 'controllo qualità' sulla certificazione per il rinnovo. I possibili influssi delle tendenze estere, come per esempio il sushi, sulla cucina tricolore? L'apertura a quanto arriva da oltre confine può impreziosire ancora di più le proposte di chi avrà la capacità di creare, perché no, qualche nuovo abbinamento». Finale dedicato al cerimoniale con il delegato Antonio Gaddoni che ha consegnato il gagliardetto dell'Accademia allo staff de 'Il Campanaccio' formato da Nerio e Andrea Colliva oltre al cuoco Adriano Cantagalli. Alla serata hanno partecipato anche il sindaco Marco Paneri e Giacomo Gambi, assessore alla Cultura.



Le autorità durante la serata speciale che si è tenuta al Campanaccio. In alto, il professor Massimo Montanari



**Metodi e ricette
Fondamentale
il passaggio
di testimone
tra generazioni**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE