

Accademia della cucina

Cibo
di Calabria
Radici
e tradizioniSERVIZIO
a pagina 8

■ L'EVENTO Celebrato il riconoscimento dell'Unesco. «Il nostro è uno stile di vita» Cibo di Calabria, radici e tradizioni

Conviviale delle delegazioni calabresi dell'Accademia italiana della cucina

COSENZA – “Radici e tradizioni. La cucina di Calabria nel Patrimonio Unesco”. Questo il tema scelto dalle Delegazioni della Calabria dell'Accademia Italiana della Cucina per celebrare il riconoscimento della Cucina Italiana quale patrimonio immateriale dell'umanità nel corso della Conviviale Ecu- menica Straordinaria che si è tenuta in tutte le delegazioni del mondo.

«Per noi calabresi – hanno detto i Delegati della Calabria Giuseppe Alvaro (Reggio Calabria), Rosario Branda (Cosenza), Sandro Borru- to (Costa Viola Area dello Stretto), Eleonora Cannatelli (Vibo Valentia), Paolo Chiri- co (Area Grecanica Terra del Bergamotto), Sergio D'Ippolito (Crotona), Rosanna Muscolo Nicotera (Catanzaro), Ettore Tigani (Goia Tauro

Piana degli Ulivi) e Giuseppe Ventra (Locride Costa dei Gelsomini) - la cucina è molto più di semplice nutrimento, è un sistema culturale e antropologico che intreccia me- moria, identità e spiritualità». «Preservare questi aspetti – hanno sottolineato il coordinatore territoriale Rosario Branda e il direttore del Centro Studi Territoriale dell'Accademia Ottavio Cavalcanti - significa difendere la ricchezza di un patrimonio che rischia di disperdersi con l'omologazione globale. La dimensione familiare, per esempio, fatta di trasmissione orale delle ricette e dei segreti culinari da nonni e genitori a nipoti e figli, piuttosto che il valore del pranzo domenicale e delle feste come momento di coesione familiare ed ancora, la cucina co-

me spazio educativo e affettivo, dove si impara a fare comunità in uno con il senso profondo della solidarietà».

Alimentazione e salute il tema dell'intervento dell'Accademico Marcello Maggioni che, dopo avere illustrato in maniera brillante i benefici di una corretta alimentazione, ha concluso affermando che «tutti gli studi sulle malattie tipiche delle società industrializzate e sull'invecchiamento, sottolineano l'importanza dell'alimentazione quale fattore di prevenzione e di terapia».

Presenti le autorità civili e militari, particolarmente apprezzati gli interventi istituzionali del prefetto della Provincia di Cosenza Rosa Maria Padovano, del sindaco di Cosenza Franz Caruso e dell'assessore di Reggio Calabria Alex Tripodi. L'even-

to, che ha avuto modo di pre- garsi dell'intervento da re- moto del Sottosegretario all'Interno Wanda Fero, si è svolto nelle splendidi cornici della Galleria nazionale guidata dalla direttrice Rossana Baccari per quanto è attenu- to al momento seminariale e in quello dell'Enoteca Regionale della provincia di Co- senza retta da Francesco Pas- cuzzo per la parte conviviale. Un plauso e un particolare unanime riconoscimento all'Istituto Alberghiero di Cosenza alla dirigente Gra- ziella Cammalleri, al profes- sor Carmelo Fabbriatore ed a tutto lo staff per aver deli- ziato gli Accademici della Ca- labria. Per la scelta del vino, una doverosa e obbligata ci- tazione a Nicodemo Libran- di: Accademico di Crotona.

R. C.



I delegati calabresi dell'Accademia italiana della cucina

