



## La cucina italiana patrimonio UNESCO Simposio tra tradizione, cultura e sapori

ALL'INTERNC

# LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO SIMPOSIO TRA TRADIZIONE, CULTURA E SAPORI

Un riconoscimento storico, carico di significato culturale e identitario: nel dicembre 2025 la cucina italiana è stata iscritta nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, prima e unica nazione al mondo a ottenere questo prestigioso traguardo. Un risultato che non celebra soltanto l'eccellenza gastronomica, ma soprattutto uno stile di vita fondato sulla condivisione, sulla memoria e sulla trasmissione dei saperi. Proprio per rendere omaggio a questo importante riconoscimento, giovedì 19 marzo 2026 si è svolto nel cuore della Città di San Marino il simposio "La Cucina Italiana Patrimonio dell'Unesco", ospitato nelle suggestive sale dell'Hotel Titano e del Ristorante La Terrazza, luoghi simbolo del centro storico.

L'iniziativa, organizzata dalla Delegazione della Repubblica di San Marino, dell'Accademia Italiana della Cucina, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia in San Marino, ha visto la partecipazione di numerosi accademici e appassionati, riu-

niti in un clima conviviale e di alto profilo culturale. Relatore d'eccezione il professor Massimo Montanari, tra i principali protagonisti del percorso che ha condotto alla candidatura UNESCO, nonché figura di riferimento internazionale nella storia dell'alimentazione.

Nel corso del suo intervento, Montanari ha sottolineato come la cucina italiana rappresenti un patrimonio vivo, in continua evoluzione, capace di mantenere un saldo legame con le proprie radici pur rinnovandosi nel tempo. Un'eredità culturale che va ben oltre il semplice atto del nutrirsi, abbracciando valori sociali, economici e territoriali.

A portare il saluto istituzionale è stato anche il Segretario di Stato Teodoro Lonfernini, che ha evidenziato il ruolo fondamentale delle iniziative culturali nel promuovere la tradizione enogastronomica e nel rafforzare il legame tra comunità e territorio. Le delegazioni, ha sottolineato, rappresentano custodie autentiche della varietà e della verità dei

sapori locali, assoluta ricchezza del patrimonio culturale.

Al termine della conferenza, l'evento è proseguito con un convivio ecumenico dedicato ai piatti della tradizione, interpretati dallo chef Saverio attraverso un menù ispirato alla cucina casalinga del territorio.

Tra gli antipasti, spiccava il cascone alle rossole ed erbetate, simbolo della tradizione sammarinese, soprattutto nella ricorrenza del 19 marzo.

La serata si è conclusa in un clima di grande partecipazione e condivisione, confermando come la cucina continui a essere uno dei più potenti strumenti di identità culturale e dialogo tra le comunità.

Prima del tradizionale tocco finale della campana, il Delegato Stefano Valentino Piva ha rivolto un sentito ringraziamento all'Ambasciatore d'Italia a San Marino, Fabrizio Colaceci, per il supporto organizzativo, e a tutti i presenti per la partecipazione attiva, dando appuntamento ai prossimi momenti di incontro dedicati alla cultura gastronomica.

