



# Accademia della cucina

## Serata celebrativa del titolo "Unesco" Il gusto della tradizione

Il delegato Giancarlo Nolledi ha sottolineato il momento storico ringraziando i presenti tra cui i sindaci Pardini, Del Chiaro, Bassini e Bonfanti

LUCCA

**Con una serata** all'insegna della tradizione, della convivialità e dell'identità culturale, la Delegazione di Lucca della **Accademia Italiana della Cucina** Italia ha celebrato il riconoscimento ottenuto dalla cucina italiana da parte dell'Unesco di Patrimonio immateriale culturale dell'umanità, con una conviviale ecumenica straordinaria, promossa dal Presidente Nazionale Paolo Petroni contemporaneamente in tutte le Delegazioni italiane ed estere.

**L'evento** si è tenuto giovedì 19 marzo presso il Ristorante Carbone di via Michele Rosi. Nel suo indirizzo di saluto ai numerosi soci partecipanti il Delegato Giancarlo Nolledi ha ringraziato i rappresentanti dei Comuni, facenti parte del territorio di competenza della Delegazione lucchese intervenuti: il sindaco di Lucca Mario Pardini, di Capannori Giordano Del Chiaro, di Montecarlo Marzia Bassini accompagnata dall'Assessora al turismo Giulia Centoni, di Pescaglia Andrea Bonfanti, l'assessore all'urbanistica e all'ambiente di Porcari Simone Giannini (in foto insieme a Giancarlo Nolledi). Protagonista della serata anche

la tavola, con un menù ispirato alla tradizione lucchese e arricchito dalla creatività dello chef Andrea Polidori: dalla garmugia ai tordelli, fino alla rosticciana in umido con olive amare. In chiusura, tiramisù e frittelle, in omaggio alla ricorrenza di San Giuseppe. Ottimo anche l'abbinamento del vino: Lippo della Villa Sardini, il cui acquisto consente di contribuire ad un progetto a sostegno di giovani affetti da neurodiversità. Tra una portata e l'altra, spazio alla riflessione sul significato del riconoscimento Unesco, con relazioni dei componenti la Consulta della Delegazione Vittorio Armani e Francesco Andreini, sul valore e sul significato del riconoscimento dell'Unesco alla nostra cucina, arrivato al termine di un percorso lungo e articolato, con il sostegno oltre che dalla Accademia anche dalla Rivista della Cucina Italiana e dalla Fondazione Artusi. Mentre la Past Delegata Daniela Clerici ha svolto una lettura critica del libro scritto dai giornalisti Alberto Guidi e Daniele Soffiati dal titolo provocatorio "La cucina italiana non esiste".

**La motivazione** del riconoscimento, riportata anche nel retro del menù della serata, evidenzia "il suo valore sociale e culturale,

per la convivialità, per la varietà regionale, per la sostenibilità e la trasmissione dei saperi tra generazioni". Un riconoscimento, è stato sottolineato, che comporta l'assunzione di una responsabilità: tutelare questo patrimonio e trasmetterlo alle generazioni future, che **l'Accademia italiana della Cucina** condivide pienamente, impegnata come è da oltre settanta anni nel promuovere e difendere il valore identitario della cucina italiana.

**Il Delegato** Giancarlo Nolledi, dal canto suo, ha aggiunto alcune riflessioni sul tema sottolineando che la forza della cucina italiana è proprio la sua straordinaria diversità: "Ogni territorio - ha aggiunto - ogni valle, ogni paese, ha la sua storia. La cucina italiana è una tradizione che cambia e si rinnova. Ed è forse per questo che il mondo la ama, perché non è solo buona, ma anche profondamente umana e stasera, qui insieme, credo ne abbiamo avuto una bella dimostrazione." - Al termine della cena Giancarlo Nolledi, nel dichiarare la sua soddisfazione per la riuscita della serata, ha rivolto un sentito ringraziamento ai soci, ai rappresentanti delle istituzioni e allo chef Andrea Polidori e a tutto lo staff del ristorante Carbone.



**BONTA' A TAVOLA**

**Un menù ispirato alla tradizione lucchese e arricchito dalla creatività dello chef Andrea Polidori, dalla garmugia ai tordelli**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE