

Cucina italiana patrimonio Unesco Le celebrazioni dell'Accademia

Venerdì un incontro con esperti e studiosi nell'auditorium del Cardarelli

LA SPEZIA

Un convegno e una serata conviviale per celebrare la cucina italiana alla luce del riconoscimento dell'Unesco che ne ha decretato il valore di patrimonio immateriale universale dell'Umanità. L'iniziativa è della delegazione spezzina dell'Accademia italiana della cucina che venerdì prossimo (ore 18) ha chiamato a raccolta esperti e studiosi nell'auditorium del liceo Cardarelli di via Montepertico. Un momento di approfondimento e di riflessione sul significato culturale della nostra cucina, cui seguirà un incontro di carattere conviviale nella vicina sede dell'Istituto alberghiero Casini. Appuntamento, quest'ultimo, che ha un significato particolare in seno all'Accademia trattandosi dell'annuale «cena ecumenica», evento che vede riuniti nello stesso momento gli accademici di tutto il mondo per confrontarsi su un tema specifico. Il convegno del Cardarelli vedrà come relatori Marinella Curre Caporuscio, delegata della Spezia e consigliere nazionale di Aic (tema: «La cucina italiana patrimonio immateriale Une-



L'Accademia italiana della cucina ha chiamato a raccolta esperti e studiosi nell'auditorium del liceo Cardarelli

sco ed il ruolo dell'Accademia italiana della cucina», Egidio Banti, direttore del Centro studi liguri della stessa Accademia («La cucina della Spezia: sintesi di una storia italiana tra identità, tradizione e territorio») assieme ad Andree Manca e Mario Vangeli, docenti e chef («Il ruolo dell'Istituto Alberghiero per il futuro della cucina italiana e la formazione dei giovani»). Un momento teorico-culturale, dunque, assieme ad un omaggio «sul campo» al tema della serata affidato agli alunni del «Casini» che proporranno alcuni piatti della tradizione ligure come il brandacujun (piatto tipico regio-

nale a base di stoccaffisso) con focaccia alla curcuma, i tortelli di coniglio alla ligure con burro, salvia e fonduta e il cappon magro, altra «bandiera» della cucina ligure. Il convegno, che vedrà la presenza di molti ospiti istituzionali, spiegano gli organizzatori, «intende esplorare in profondità il significato del riconoscimento Unesco, mettendo in luce il ruolo centrale delle istituzioni, della scuola e del territorio nella valorizzazione, tutela di questo patrimonio alle generazioni future, garantendo la continuità e la vitalità delle nostre eccellenze culturali e culinarie».

F.A.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE