

«Cucina patrimonio dell'umanità Cena ecumenica dell'Accademia»

Scarampi di Pruney, responsabile della delegazione di **Siena** dell'istituzione, spiega l'iniziativa e l'importanza di tutelare e tramandare la nostra tradizione

di **Laura Valdesi**

SIENA

Vuoi fare colpo su una ragazza? La porti a cena fuori. Devi parlare di affari in maniera più snella? Inviti l'interlocutore a mangiare insieme. Le famiglie, anche dopo che i figli avevano lasciato la casa, anche se ora succede sempre meno, la domenica si ritrovavano intorno alla tavola. La cucina è socialità. Una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese. E di un territorio. **Siena** e la sua provincia, al riguardo, sono testimoni per eccellenza del cibo sano, di qualità e, per così dire, di 'una volta'. «E' il frutto della vita e della storia degli abitanti, varia da città a città, racconta chi siamo, riscopre le nostre radici: va salvaguardata e tramandata», sottolinea Alberto Scarampi di Pruney, che da oltre 18 anni guida la delegazione di **Siena** dell'Accademia italiana della cucina, fondata da Orio Vergani nel 1953.

Stasera un evento speciale per un riconoscimento speciale: cosa succede?

«Si tratta di una cena ecumenica straordinaria per festeggiare l'avvenuto riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'umanità. Si svolgerà simbolicamente in contemporanea, lo stesso giorno alla medesima ora in tutte le delegazioni».

Un riconoscimento a cui l'Accademia ha contribuito in modo importante.

«Il percorso è partito con la richiesta proprio dell'Accademia italiana della cucina, insieme alla Fondazione Casa Artusi e alla rivista 'La Cucina italiana'. Un riconoscimento che conferma ciò che l'Accademia, sin dalla fondazione, ha sempre perseguito: il rafforzamento della nostra cultura gastronomica e della vita sociale che ruota intorno alla cucina. Non è stato valorizzato un alimento, quanto l'importanza di uno stile di vita legato alla nostra cucina, il rispetto degli alimenti, le abilità culinarie trasmesse di generazione in generazione».

La cena ecumenica, a tema, dove si svolgerà?

«Sarà da Bagoga, i partecipanti sono gli accademici, è stato invitato il sindaco unitamente al dirigente Roberto Barbetti che si occupa del sito Unesco».

Siena è un bel palcoscenico in fatto di cucina.

«L'ha molto studiata, come noto, Giovanni Righi Parenti che ha anche scritto tanto sull'argomento».

Il riconoscimento come patrimonio immateriale dell'umanità della cucina italiana è importante anche per la nostra realtà.

«Dove, per esempio, ci sono le Contrade che spesso e volentieri risultano depositarie di tante ricette tradizionali visto che la trasformazione della società, con famiglie sempre meno numerose, fa sì che molte non ven-

gano più realizzate. Sono presidente della giuria del Toc d'Oro (organizzato dalla Giraffa, ndr), anche nelle passate edizioni è capitato che si esibissero in piatti della tradizione senese».

La cucina che si esalta, dunque, non è quella degli chef stellati. Tutt'altro.

«E' la cucina, per così dire, 'dal basso', di tutti i giorni. Quella familiare che si tramanda di madre in figlia venendo magari rielaborata con il passare delle generazioni».

Oltre alla cena ecumenica straordinaria quale altro evento c'è in calendario?

«Il tema scelto per il 2026 dal centro studi 'Marenghi' e approvato dal Consiglio di presidenza riguarderà 'Baccalà, stoccafisso e altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale'. C'era il baccalà dei panfortai, nella fabbrica del Righi Parenti. A fine stagione natalizia, mi dicono, usava cucinarlo nelle teglie dove veniva fatto appunto il panforte».

I giovani si avvicinano all'Accademia?

«Ci sono, magari alcuni figli di accademici, altri arrivati invece in maniera autonoma».

Il piatto preferito di Scarampi di Pruney?

«La trippa, un panino al lampredotto. Anche un bel piatto di pastasciutta, che siano gli spaghetti al pomodoro oppure una carbonara».

LA CITTÀ E LA CULTURA

Le iniziative

Fisiocritici «Qui si fondono passato e futuro»

Inaugurazione del 336° anno accademico. Il presidente Manganelli: «Anni densi per la ricerca. Servirebbero più risorse dai privati»

di **Riccardo Bruni**
SIENA

Un giorno importante, per l'Accademia dei Fisiocritici di Siena. La storica istituzione senese ha inaugurato il suo 336esimo anno accademico, cogliendo l'occasione del 17 marzo, giorno in cui nel 1691 è stata fondata da Pirro Maria Gabbriellini. «Quest'anno per la prima volta abbiamo scelto questo giorno - ha detto il presidente dell'Accademia, Giuseppe Manganelli, aprendo l'evento - per ribadire il nostro legame con il passato, le nostre radici. È in questo modo che rinnoviamo il nostro impegno con il passato, il presente e il futuro della nostra comunità».

In apertura del nuovo anno accademico, Manganelli ha ripercorso un 2025 ricco di attività e di iniziative, che hanno confermato il ruolo dell'Accademia sia sul piano scientifico internazio-



Il presidente Giuseppe Manganelli inaugura il 336° anno accademico dei Fisiocritici

nale sia sul tessuto sociale cittadino, dimensioni tra le quali l'impegno dei Fisiocritici ha fatto ponte da sempre. «Il 2025 - ha detto Manganelli - è stato un anno denso di attività per la ricerca, la didattica e l'inclusione, in stretto dialogo con il territorio». Un luogo in cui si conserva il passato, ma si dialoga con il futuro. Nell'intervento di Manganelli,

da una parte la dimensione della ricerca che restituisce all'Accademia una vocazione internazionale, dall'altra il legame forte con il territorio. E con i visitatori, che in un anno sono passati dai circa sedicimila del 2024 a oltre diciannovemila. «Non sono solo numeri - ha sottolineato Manganelli - ma sono un segno della fiducia tra la no-

stra accademia e il pubblico, che le riconosce valore e ruolo». L'Accademia ha ospitato laboratori, corsi di formazione e anche feste di compleanno. Ha stretto importanti collaborazioni con le scuole del territorio, coinvolgendo gli istituti senesi in progetti che si trasformano per gli adolescenti in importanti strumenti per comprendere la complessità.

Tra i vari lavori portati a termine, una app che presto sarà utilizzabile da parte dei visitatori del museo. E proprio parlando del Museo di storia naturale, non poteva non essere citato il restauro dello scheletro di balena, vero e proprio simbolo dell'Accademia. «Restaurare un reperto come questo - ha sottolineato ancora Manganelli - vuol dire confermarne l'importanza e rafforzare il legame con la memoria». Numerosi anche i progetti di 'citizen science', che hanno rafforzato la centralità dell'Accademia nella rete scientifica italiana e internazionale.

Risultati importanti, che si affiancano alla gestione del museo, della biblioteca, di un patrimonio impressionante per vastità e valore. Un insieme di attività che ha bisogno di fondi, ma che fino a questo momento ha trovato sostegno soprattutto da parte del pubblico, mentre come ha sottolineato proprio Manganelli «sarebbe necessario un maggior contributo da parte del privato».

Ospite della serata, la dottoressa Elena Bargagli, fisiocritica e docente di malattie dell'apparato respiratorio all'Università di Siena, in collegamento dal Kenya dove sta lavorando a un progetto che ha consentito l'apertura di un ambulatorio. «Una grande opportunità - ha detto - e un contributo importante alla vita di queste persone grazie all'azienda ospedaliera senese». Con la sua testimonianza, l'Accademia dei Fisiocritici è ufficialmente entrata nel 336esimo anno di attività.

di **Laura Valdesi**
SIENA

Vuoi fare colpo su una ragazza? La porti a cena fuori. Devi parlare di affari in maniera più snella? Inviti l'interlocutore a mangiare insieme. Le famiglie, anche dopo che i figli avevano lasciato la casa, anche se ora succede sempre meno, la domenica si ritrovavano intorno alla tavola. La cucina è socialità. Una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese. E di un territorio. Siena e la sua provincia, al riguardo, sono testimoni per eccellenza del cibo sano, di qualità e, per così dire, di 'una volta'. «E' il frutto della vita e della storia degli abitanti, varia da città a città, racconta chi siamo, riscopre le nostre radici: va salvaguardata e tramandata», sottolinea Alberto Scarampi di Pruney, che da oltre 18 anni guida la delegazione di Siena dell'Accademia italiana della cucina, fondata da Orio Vergani nel 1953.

Stasera un evento speciale per un riconoscimento speciale: cosa succede?

«Si tratta di una cena ecumenica straordinaria per festeggiare l'avvenuto riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'umanità. Si svolgerà simbolicamente in contemporanea, lo stesso giorno alla medesima ora in tutte le delegazioni».

«Cucina patrimonio dell'umanità Cena ecumenica dell'Accademia»

Scarampi di Pruney, responsabile della delegazione di Siena dell'istituzione, spiega l'iniziativa e l'importanza di tutelare e tramandare la nostra tradizione

Un riconoscimento a cui l'Accademia ha contribuito in modo importante.

«Il percorso è partito con la richiesta proprio dell'Accademia italiana della cucina, insieme alla Fondazione Casa Artusi e alla rivista 'La Cucina italiana'. Un riconoscimento che conferma ciò che l'Accademia, sin dalla fondazione, ha sempre perseguito: il rafforzamento della nostra cultura gastronomica e della vita sociale che ruota intorno alla cucina. Non è stato valorizzato un alimento, quanto l'importanza di uno stile di vita legato alla nostra cucina, il rispetto degli alimenti, le abilità culinarie trasmesse di generazione in generazione».

La cena ecumenica, a tema, dove si svolgerà?

«Sarà da Bagoga, i partecipanti sono gli accademici, è stato invitato il sindaco unitamente al dirigente Roberto Barbetti che si occupa del sito Unesco».

Siena è un bel palcoscenico in fatto di cucina.



Accademia italiana della cucina, Scarampi di Pruney guida la delegazione di Siena

«L'ha molto studiata, come noto, Giovanni Righi Parenti che ha anche scritto tanto sull'argomento».

Il riconoscimento come patrimonio immateriale dell'umanità della cucina italiana è importante anche per la nostra realtà.

«Dove, per esempio, ci sono le Contrade che spesso e volentieri risultano depositarie di tante ricette tradizionali visto che la trasformazione della società, con famiglie sempre meno numerose, fa sì che molte non vengano più realizzate. Sono presidente della giuria del Toc d'Orò

(organizzato dalla Giraffa, ndr), anche nelle passate edizioni è capitato che si esibissero in piatti della tradizione senese».

La cucina che si esalta, dunque, non è quella degli chef stellati. Tutt'altro.

«E' la cucina, per così dire, 'dal basso', di tutti i giorni. Quella familiare che si tramanda di madre in figlia venendo magari rielaborata con il passare delle generazioni».

Oltre alla cena ecumenica straordinaria quale altro evento c'è in calendario?

«Il tema scelto per il 2026 dal centro studi 'Marengini' e approvato dal Consiglio di presidenza riguarderà 'Baccalà, stoccafisso e altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale'. C'era il baccalà dei panfortai, nella fabbrica del Righi Parenti. A fine stagione natalizia, mi dicono, usava cucinarlo nelle teglie dove veniva fatto appunto il panforte».

I giovani si avvicinano all'Accademia?

«Ci sono, magari alcuni figli di accademici, altri arrivati invece in maniera autonoma».

Il piatto preferito di Scarampi di Pruney?

«La trippa, un panino al lamprodotto. Anche un bel piatto di pastasciutta, che siano gli spaghetti al pomodoro oppure una carbonara».

Il riconoscimento dell'Unesco ha dato lo spunto per una cena. Giunti: "L'aspetto enogastronomico un asso per la città"

Il valore culturale della cucina italiana celebrato a tavola

SIENA

Cultura e cucina si sono intrecciate nel corso della cena organizzata giovedì sera, nel ristorante senese Bagoga, dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Siena. Una conviviale ecumenica straordinaria che è servita per celebrare il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco.

"Per l'Accademia è un grande riconoscimento - afferma il delegato senese Alberto Scarampi di Pruney -, È il risultato di settant'anni di impegno per valorizzare la nostra cucina. Non quella dei grandi chef, ma quella che viene dal basso, delle famiglie, dei sapori che si tramandano di generazione in generazione. La cultura della tavola è la famiglia che si ritrova, è lo stare insieme intorno a un piatto della tradizione. Oggi le famiglie sono più piccole e



L'iniziativa La sezione senese dell'Accademia della Cucina italiana ha organizzato una cena per celebrare il riconoscimento a patrimonio Unesco. Invitati anche il dirigente comunale Roberto Barbetti e l'assessore Vanna Giunti

molte ricette tradizionali nascono per numeri diversi. In questo le contrade hanno un ruolo fondamentale nel custodire e riproporre queste tradizioni".

La cucina italiana continua a essere molto attrattiva per le perso-

ne provenienti da tutto il mondo: "Siena è già patrimonio Unesco per il suo centro storico - afferma l'assessore al turismo del Comune di Siena Vanna Giunti -, possiamo dire che a questo valore culturale e paesaggistico si ag-

giunge anche quello enogastronomico. È un legame indissolubile. La cucina italiana rappresenta anche lo stare insieme, la condivisione, e la nostra città questo lo vive ogni giorno, nelle contrade e nel Palio. Dobbiamo trasmettere

questa cultura ai giovani, che rischiano di perdere il valore del cibo e del vino. È una sfida fondamentale. Non basta sapere di vivere in una città Unesco, bisogna capirne il valore e condividerlo".

Vincenzo Battaglia

Ritorna il Treno della Memoria
Dal 23 al 27 marzo la 12ª edizione

Oltre 200 studenti in campo
per il contest Usiena Game

Il Pd si reca in ascolto dei quartieri
Primo appuntamento a San Prospero

SIENA

■ Riparte il Treno della Memoria toscano, dal 23 al 27 marzo. È la 12ª volta da quando nel 2002 la Regione decise di portare studenti delle scuole superiori e poi anche dell'Università ad Auschwitz e Birkenau.

SIENA

■ Grande successo per "Usiena Game", il contest per coinvolgere le scuole superiori nella diffusione della cultura scientifica. Oltre 200 studenti hanno partecipato alla "competizione" a squadre.

SIENA

■ "La parola ai cittadini": il Pd avvia il percorso di ascolto nei quartieri. Si parte il 25 marzo dallo studentato di San Prospero. "Vogliamo ascoltare per capire, e capire per costruire proposte credibili.

Il rettore traccia la rotta: "Il Palio è sotto attacco. Noi dobbiamo essere bravi a mantenere vive le tradizioni"

"La nostra identità va difesa"

Mocenni appena rieletta a capo del Magistrato delle Contrade: "Grande onore la fiducia dei colleghi"

di Vincenzo Battaglia

SIENA

■ Benedetta Mocenni è stata confermata come rettore del Magistrato delle Contrade per un altro mandato. È quanto stabilito dallo stesso Magistrato al termine della riunione avvenuta lo scorso lunedì sera. Una conferma che era nell'aria già nei giorni precedenti alla riunione, merito del grande lavoro svolto dal priore della Contrada della Selva alla guida del Magistrato nel corso del 2025. Un segnale di continuità, dunque, per tutto il mondo contradaio.

"È un grande onore - afferma Mocenni -, questa conferma da parte dei colleghi onorandi priori significa che il lavoro è stato apprezzato. Un lavoro che è stato portato avanti non solo del singolo, ma è frutto di una squadra forte, qual è la deputazione, e soprattutto di un grande dialogo e una grande collaborazione che abbiamo proprio nel tavolo del Magistrato, tutti e diciassette. Rappresento e porto la sintesi delle decisioni che prendiamo collettivamente,



La missione Il rettore del Magistrato delle Contrade Benedetta Mocenni è stata confermata

ma c'è da parte di tutti grande volontà nel contribuire in maniera costruttiva".

Mocenni aveva ereditato la guida dell'organismo che raccoglie i 17 priori dall'ex priore dell'Istrice Emanuele Squarci, diventando la seconda donna a ricoprire questo ruolo dopo Nicoletta Fabio. Il primo mandato per Benedetta Mocenni è stato all'insegna di numerose sfide e altrettante ce ne saranno in quello appena iniziato. "Il Palio è sotto attacco da più fronti - spiega Mocenni -. Il bilancio dell'anno appena concluso riflette lo sforzo, credo riuscito, di difendere con fermezza i nostri principi, le tradizioni e il ruolo centrale delle Contrade nell'organizzazione della Festa. Per il futuro, la sfida sarà continuare a mantenere viva la nostra identità, pur consapevoli della sua continua evoluzione: la capacità delle Contrade di mutare è ciò che le rende vive. Tuttavia, non dobbiamo mai scostarci dalle nostre vere finalità: il volontariato, la solidarietà verso i contradaiooli e l'immenso valore sociale della nostra Festa".

A Pian delle Fornaci

Oggi giornata di corse
Nove batterie e 77 cavalli

SIENA

■ Oggi torna l'appuntamento al galoppatoio di Pian delle Fornaci, dove si terrà la seconda giornata stagionale di corse. In pista ci saranno 77 cavalli. La prima corsa si terrà alle 10,30, la nona e ultima della giornata è prevista per le ore 16,30. La giornata è organizzata da Sigerico, che gestisce l'impianto per conto del Comune di Siena, in collaborazione con l'Associazione proprietari, allenatori e allevatori di cavalli da Palio. In pista alcuni dei fantini più attesi della stagione. Giuseppe Zedde, che ha già mostrato di essere in buonissima condizione, sarà già nella prima batteria con Fior e poi nella seconda con Fuerte Ventura e nel pomeriggio con Fucecchio e con Charly Brown. Impegni anche per Jonatan Bartoletti, che monterà Nino da Clodia e poi Flick. Quattro batterie per Dino Pes, che sarà su Excalibur e successivamente su Domingo Speed, su Lavie da Clodia e su Zia Zelinda.

R.C.

Il riconoscimento dell'Unesco ha dato lo spunto per una cena. Giunti: "L'aspetto enogastronomico un asso per la città"

Il valore culturale della cucina italiana celebrato a tavola

SIENA

■ Cultura e cucina si sono intrecciate nel corso della cena organizzata giovedì sera, nel ristorante senese Bagoga, dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Siena. Una conviviale ecumenica straordinaria che è servita per celebrare il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco.

"Per l'Accademia è un grande riconoscimento - afferma il delegato senese Alberto Scarampi di Pruney -. È il risultato di settant'anni di impegno per valorizzare la nostra cucina. Non quella dei grandi chef, ma quella che viene dal basso, delle famiglie, dei sapori che si tramandano di generazione in generazione. La cultura della tavola è la famiglia che si ritrova, è lo stare insieme intorno a un piatto della tradizione. Oggi le famiglie sono più piccole e



L'iniziativa La sezione senese dell'Accademia della Cucina italiana ha organizzato una cena per celebrare il riconoscimento a patrimonio Unesco. Invitati anche il dirigente comunale Roberto Bartolotti e l'assessore Vanna Giunti

molte ricette tradizionali nascono per numeri diversi. In questo le contrade hanno un ruolo fondamentale nel custodire e riproporre queste tradizioni". La cucina italiana continua a essere molto attrattiva per le perso-

ne provenienti da tutto il mondo: "Siena è già patrimonio Unesco per il suo centro storico - afferma l'assessore al turismo del Comune di Siena Vanna Giunti -, possiamo dire che a questo valore culturale e paesaggistico si ag-

giunge anche quello enogastronomico. È un legame indissolubile. La cucina italiana rappresenta anche lo stare insieme, la condivisione, e la nostra città questo lo vive ogni giorno, nelle contrade e nel Palio. Dobbiamo trasmettere

questa cultura ai giovani, che rischiano di perdere il valore del cibo e del vino. È una sfida fondamentale. Non basta sapere di vivere in una città Unesco, bisogna capirne il valore e dividerlo".

Vincenzo Battaglia