

L'Accademia della Cucina locale celebra a cena il riconoscimento arrivato dal Patrimonio Unesco

L'incontro

A Maso Palù, a Brentonico, gli accademici hanno esaminato (a tavola) i motivi del riconoscimento: «Per l'Italia il pasto è sempre un rito dai molteplici significati e che va oltre l'ingrediente»



A tavola

Ogni conviviale dell'Accademia sceglie un tema e invita degli ospiti per approfondire alcuni temi. Qui il presidente del Consiglio provinciale Claudio Soini e la direttrice dell'Apt Rovereto Vallagarina Carla Costa, accanto al presidente dell'Accademia della Cucina Germano Berteotti.

© Foto Galas

Una conviviale molto speciale quella che ha aperto l'anno della Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino dell'Accademia della Cucina Italiana: si è celebrato infatti il prestigioso riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità Unesco ufficializzato lo scorso 10 dicembre. La candidatura e quindi il riconoscimento non riguardano un singolo piatto o una ricetta, ma un modello culturale condiviso, fatto di esperienze comunitarie, scelta consapevole delle materie prime, convivialità del pasto, trasmissione dei saperi alle nuove generazioni e rispetto delle stagioni e dei territori. L'approfondimento per gli accademici riuniti a cena è stato fatto da Vittorio Rasera che ha sottolineato come la cucina italiana

vada ben oltre il singolo piatto o ingrediente o ricetta, e su questo si fonda il riconoscimento internazionale. «La cucina in Italia è una cucina degli affetti, una pratica culturale - ha spiegato Vittorio Rasera, direttore del Centro Studi territoriale al quale l'Accademia ha affidato la relazione di approfondimento che caratterizza tutte le conviviali - un vero e proprio rito, cosa che non è negli altri Paesi: negli Stati Uniti o nel regno Unito non ci si siede a tavola tutti assieme come abitudine quotidiana. Cosa che invece in linea di massima accade in maniera uniforme e nella maggioranza delle case italiane. Ed è il momento quello del pasto in cui ci si parla, c'è anche uno scambio generazionale.

In Italia si fanno anche affari attorno ad una tavola». E la cucina si celebra in cucina, con i piatti in questo caso dello chef di Maso Palù, gioiello antico e moderno a due passi dal centro abitato di Brentonico. Il presidente della Delegazione Germano Berteotti ha ribadito che un intero sistema e rito legato alla cucina italiana è stato riconosciuto come patrimonio immateriale: «L'intera cultura culinaria italiana, con il suo minimo comune denominatore: la famiglia, il calore umano, l'ospitalità, la convivialità, il gusto di stare insieme, la condivisione». Alla cena anche il presidente del Consiglio provinciale Claudio Soini e la direttrice dell'Apt Rovereto Vallagarina Carla Costa. Proprio Costa ha evidenziato il

legame fra l'offerta turistica, in particolare lagarina, e l'esperienza culinaria: «È uno degli asset turistici da portare avanti perché riscoprire le tradizioni locali, anche e soprattutto culinarie, è sinonimo di identità». «Questo straordinario risultato corale, come sottolineato dal nostro presidente Paolo Petroni - ha proseguito l'avvocato Bertetotti - deve quindi renderci consapevoli dell'accresciuta responsabilità, che abbiamo quali Accademici, di dare una crescente continuità al grande valore della Cucina italiana, che è in realtà una cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità, per renderla sempre più degna del riconoscimento ottenuto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA