

# «La felice scelta Unesco»

**BRENTONICO** - L'attività annuale dell'Accademia italiana della cucina, delegazione di Rovereto e del Garda trentino, è ripartita da Brentonico, grazie a un evento organizzato a «Maso Palù» per celebrare il recente e importante riconoscimento della cucina italiana quale bene immateriale dell'Umanità sancito in India dall'Unesco.

È stato il delegato **Germano Berteotti** a fare gli onori di casa di fronte a una quarantina tra accademici ed ospiti, con la presenza del presidente del Consiglio provinciale **Claudio Soini**, della direttrice dell'Apt di Rovereto **Carla Costa** e don **Daniele Laghi**.

«Ciò che è stato riconosciuto come patrimonio culturale immateriale non è la gastronomia in sé - ha detto Berteotti - non sono soltanto i piatti e le ricette, ma 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.

Lungimirante in tal senso ricordo la proposta iniziale del 2019, da parte della rivista "La Cucina Italiana" sotto la guida della sua direttrice Maddalena Dondero Fossati, con l'avvenuto coinvolgimento dell'Accademia Italiana della Cucina e della Fondazione Casa Artusi, da parte dei quali è stato composto il Comitato promotore, con affidamento al prof. Massimo Montanari della preparazione del relativo dossier, alla quale ha poi partecipato anche il prof. Pier Luigi Petrillo. Tale dossier, dal titolo "La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale" (tema del nostro convegno organizzato dalla delegazione a Riva nel



L'applauso degli accademici alla chef Emiliana Amadori a «Maso Palù» (Galas)

2022) ha sottolineato quindi la ricchezza del nostro patrimonio gastronomico, che cambia da valle a valle, da città a città, costituito da un mosaico di tradizioni locali che, nei secoli, si è arricchito sempre di più di contaminazioni anche con quelle di altre cucine, ma trova unità in una logica comune: la convivialità e la condivisione intorno alla tavola».

Durante la serata si è ricordato l'iter che ha portato alla candidatura (presentata ufficialmente dal nostro Governo nel marzo 2023, in ossequio di quanto previsto dal Regolamento Unesco) e l'esito finale, con il voto unanime lo scorso 10 dicembre, durante la riunione del Comitato intergovernativo svoltasi a New Delhi, dopo che già il 10 novembre scorso era intervenuta, in senso positivo, la relativa valutazione tecnica.

«Questo straordinario risultato corale - ha ricordato an-

ra il Delegato - 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, in modo tale da renderla sempre più degna dell'alto riconoscimento ottenuto».

Anche da **Vittorio Rasera**, direttore del Centro studi territoriale, è giunta un'analisi della portata storica di questo riconoscimento. Con l'accademico **Filippo Tranquillini** che da simposiarca ha poi presentato il menu della serata curata dall'apprezzata famiglia **Girarelli-Amadori**.

Prossimo evento per la Delegazione giovedì 29 gennaio al ristorante "Aqua" di Torbole per festeggeremo il nono "compleanno" del sodalizio costituito il 19 gennaio 2017. D.P.

# «La felice scelta Unesco»

**BRENTONICO** - L'attività annuale dell'Accademia italiana della cucina, delegazione di Rovereto e del Garda trentino, è ripartita da Brentonico, grazie a un evento organizzato a «Maso Palù» per celebrare il recente e importante riconoscimento della cucina italiana quale bene immateriale dell'Umanità sancito in India dall'Unesco.

È stato il delegato **Germano Berteotti** a fare gli onori di casa di fronte a una quarantina tra accademici ed ospiti, con la presenza del presidente del Consiglio provinciale **Claudio Soini**, della diretrice dell'Apt di Rovereto **Carla Costa** e don **Daniele Laghi**.

«Ciò che è stato riconosciuto come patrimonio culturale immateriale non è la gastronomia in sé - ha detto Berteotti - non sono soltanto i piatti e le ricette, ma 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.

Lungimirante in tal senso ricordo la proposta iniziale del 2019, da parte della rivista "La Cucina Italiana" sotto la guida della sua direttrice Maddalena Dondero Fossati, con l'avvenuto coinvolgimento dell'Accademia Italiana della Cucina e della Fondazione Casa Artusi, da parte dei quali è stato composto il Comitato promotore, con affidamento al prof. Massimo Montanari della preparazione del relativo dossier, alla quale ha poi partecipato anche il prof. Pier Luigi Petrillo. Tale dossier, dal titolo "La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale" (tema del nostro convegno organizzato dalla delegazione a Riva nel



L'applauso degli accademici alla chef Emiliana Amadori a «Maso Palù» (Galas)

2022) ha sottolineato quindi la ricchezza del nostro patrimonio gastronomico, che cambia da valle a valle, da città a città, costituito da un mosaico di tradizioni locali che, nei secoli, si è arricchito sempre di più di contaminazioni anche con quelle di altre cucine, ma trova unità in una logica comune: la convivialità e la condivisione intorno alla tavola».

Durante la serata si è ricordato l'iter che ha portato alla candidatura (presentata ufficialmente dal nostro Governo nel marzo 2023, in ossequio di quanto previsto dal Regolamento Unesco) e l'esito finale, con il voto unanime lo scorso 10 dicembre, durante la riunione del Comitato intergovernativo svoltasi a New Delhi, dopo che già il 10 novembre scorso era intervenuta, in senso positivo, la relativa valutazione tecnica.

«Questo straordinario risultato corale - ha ricordato anco-

ra il Delegato - 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, in modo tale da renderla sempre più degna dell'alto riconoscimento ottenuto».

Anche da **Vittorio Rasera**, direttore del Centro studi territoriale, è giunta un'analisi della portata storica di questo riconoscimento. Con l'accademico **Filippo Tranquillini** che da simposiarca ha poi presentato il menu della serata curata dall'apprezzata famiglia **Girarelli-Amadori**.

Prossimo evento per la Delegazione giovedì 29 gennaio al ristorante "Aqua" di Torbole per festeggeremo il nono "compleanno" del sodalizio costituito il 19 gennaio 2017. D.P.