

«La cucina italiana patrimonio dell'Unesco»

GUSTO - Il tema è stato discusso in una seduta della delegazione di Macerata dell'Accademia Italiana della Cucina. Promuovere il vero "made in Italy" e rifiutare i "piatti imbastarditi"

5 Aprile 2023 - Ore 10:55

- caricamento letture

Facebook Twitter LinkedIn Whatsapp Stampa Email

Liliana Morganti e Ugo Bellesi

di Ugo Bellesi

L'ultima seduta accademica della delegazione di Macerata dell'Accademia italiana della cucina, svoltasi a Loro Piceno, è stata dedicata ad affrontare, oltre ad eventi legati alla vita associativa, anche argomenti di grande attualità come la difesa della tradizione e della cultura gastronomica italiana. Infatti proprio recentemente è stata presentata la proposta di inserire la cucina italiana nel Patrimonio dell'Unesco. Tanto più che nel comitato scientifico figurano personalità come il docente universitario Massimo Montanari, il presidente dell'Accademia, Paolo Petroni, e il presidente di Casa Artusi.

In un'intervista Paolo Petroni ha dichiarato tra l'altro: «Come tutte le cose belle e buone, a partire dalla moda, i nostri piatti sono copiati. E' necessario promuovere il vero made in Italy a tavola per contrastare così i piatti imbastarditi». Pertanto l'attività dell'Accademia è ancora oggi sempre più importante come lo era nel luglio del 1953 quando lo scrittore Orio Vergani chiamò intorno a sé alcune personalità del tempo e fondò appunto l'Accademia Italiana della cucina che proprio quest'anno celebra il suo 70° anniversario.

L'Accademia nelle Marche si diffuse nel 1967 e primo delegato fu il giornalista gr.uff. Vittorio Burattini. In quell'anno fu creata la Delegazione di Ancona della quale facevano parte i seguenti maceratesi: Ferdinando Alfonsi, Dorico Bonfranceschi, Marone Marcelletti, Nicola Marchesini e Armando Pallotto. Tra gli accademici di Ancona c'erano personalità come Aristide Merloni, oltre a diversi notai e una donna. La Delegazione di Macerata fu creata nel 1983 e primo delegato fu il compianto Vincenzo Perini, profondo conoscitore della cucina delle Marche particolarmente esperto in materia di pesce e di funghi. Proprio quest'anno la Delegazione di Macerata festeggia i suoi primi 40 anni di attività.

La seduta di Loro Piceno è servita anche per festeggiare l'ingresso nella Delegazione di Macerata di sette nuovi accademici in rappresentanza di diverse categorie sociali. Inoltre sono state programmate due iniziative: la realizzazione di un menù vegetariano e il gemellaggio con la Delegazione di Cesena. I vari temi d'attualità sono stati poi approfonditi dai commensali nei diversi tavoli allestiti nel ristorante "Il Girarrosto" di Loro Piceno che ha servito un ottimo menù rispettoso della tradizione pasquale del nostro territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA