

FOOD &amp; COMUNICAZIONE


# Il Numero Più Atteso Nell'anno De La Cucina italiana È Ora In Edicola







Pubblicato 1 Dicembre 2022




Il numero di Dicembre de *La Cucina Italiana*, il più atteso dell'anno, è adesso in edicola. A firmare la copertina in esclusiva assoluta il maestro **Iginio Massari**. Il più amato pasticcere d'Italia ha creato un dolce al cioccolato facile e conviviale per

E il Natale si celebra anche sui social. *La Cucina Italiana* ha riunito le cuoche e i cuochi più illustri d'Italia, amiche e amici, sommelier e familiari tutti insieme attorno alla stessa tavola per festeggiare la festa f  è bella dell'anno.

  alcun ospite ha portato la sua etta del cuore e poi sono

  te tutte raccolte nel ettario del numero:

 **nedetta Parodi** ha cucinato i Ravioli al brasato, **Pietro Leemann** uno Sformato di funghi e zucca, **Davide Oldani** i suoi Bottoni asciutti-in brodo, **Isa Mazzocchi** il Pastiss alla piacentina, **Guido Paternollo** il Cappone ripieno, **Ruben Bondi** i Carciofi alla giudia. Come dessert i bignè croccanti di **Ernst Knam**, un dolce ai marron glacé di **Clelia D'Onofrio**, il Nadalin, l'antenato del pandoro, preparato da **Giancarlo Perbellini** e l'irrinunciabile panettone di **Iginio Massari**.

Matilde Gioli che dice «La cucina italiana siamo noi, la cucina italiana è l'Italia».

**Un convivio simbolico che accompagna il percorso intrapreso nell'estate del 2020 da La Cucina Italiana per promuovere la candidatura della cucina del nostro Paese a patrimonio dell'umanità UNESCO.**



Inesco riconosce ogni anno un



numero sempre maggiore di

tradizioni alimentari e agricole







come patrimonio culturale

dell'umanità, valorizzando la stretta relazione tra cibo e cultura.

Si tratta di pratiche, di saper fare, dei rituali legati al cibo e all'agricoltura che si tramandano di generazione in generazione.





stile di vita, di un modo di essere.

Il nostro paese ha un'incredibile varietà di tradizioni, prodotti tipici, ricette uniche che caratterizzano il nostro Made in Italy e che rappresentano uno strumento di salvaguardia della nostra identità.

-  Questo il sentimento alla base
-  La proposta di Candidatura IESCO che si avvia alla
-  finezione del dossier intitolato **a cucina italiana fra**
-  **stenibilità e biodiversità culturale».**

La cucina Italiana rappresenta nella sua essenza un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità. Un mosaico di tradizioni che riflette la biodiversità culturale del nostro paese e che si basa sul comune denominatore di concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto come occasione di condivisione e di confronto.

A promuovere il progetto anche alcune comunità emblematiche e rappresentative della cultura enogastronomica italiana come **Fondazione Casa Artusi**, che promuove la cucina di casa italiana come declinata da Pellegrino Artusi, e **Accademia Italiana della Cucina**,







      
sociazione culturale Fondata nel 1953 da Orio Vergani, il cui scopo è quello di salvaguardare la tradizione gastronomica italiana e di promuoverla in Italia e all'estero.

Il lavoro di studio e la definizione dell'elemento è stato portato avanti da un **comitato scientifico** che include i più significativi nomi della cultura italiana, tra loro il presidente Massimo Montanari, professore di storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e Laila Tentoni, presidente Fondazione Casa Artusi.

È di fondamentale importanza che tutta l'Italia candidi “ La cucina italiana fra sostenibilità e biodiversità culturale” a patrimonio dell'umanità

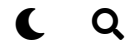
gli italiani che vivono all'estero.

Importanti chef hanno già manifestato il loro sostegno come Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Niko Romito, Carlo Cracco, Antonia Klugmann e Davide Oldani e molti altri.

-  questo proposito è in atto una mpagna con la raccolta di
-  me per coinvolgere
-  tivamente tutto il paese su
-  esto straordinario progetto
-  e ci rappresenta in ogni nostra
-  accettazione in tutto il Mondo.

**Per sostenere la candidatura aderite alla sottoscrizione**  
<https://chng.it/spfNnM5tYY>

La Cucina Italiana riconferma la sua rilevanza sul mercato. In costante crescita il lettorato e la social fan base con +10% YoY, il traffico organico denota una crescita di oltre il 30% MoM,



in costante crescita.

La Cucina Italiana privilegia i nuovi linguaggi di comunicazione, video e social oriented, per dialogare con un pubblico sempre più ampio e proporre contenuti sempre inediti ed ingaggianti. Un approccio premiante che ha generato solo nell'ultimo mese a crescita del +224% di social video views

- Facebook icon
  - Twitter icon
  - Instagram icon
  - Email icon
- questo articolo:

## Altri articoli



**Rinnova La Grafica Alimentazione Bambini, Web-Magazine Dalla Parte Dei Più Piccoli Di Coop Italia**



**I Migliori Panettoni Da Comprare Al Supermercato (Secondo Altroconsumo)**



**Chi È Valentina Scarnecchia, La Food Blogger Figlia Di Beppe Grillo**



**De Cecco Ancora On Air Con Testimonial Claudia Gerini E Can Yaman**