



Perché la cucina italiana è un patrimonio globale: noi ve lo raccontiamo così



NewsEventi
27 settembre 2021

diRedazione
• Stampa

Secondo appuntamento, dal 26 settembre, con le tavole rotonde live sulla nostra piattaforma streaming [ilfuturocheciaspetta](#), un'iniziativa del nostro giornale volta a scoprire, valorizzare e tutelare il nostro patrimonio enogastronomico e culturale nel mondo

È ricominciato il viaggio di "La Cucina Italiana" alla scoperta di biodiversità, sostenibilità e nuove forme di consumo sulla piattaforma [ilfuturocheciaspetta.lacucinaitaliana.it](#), una delle iniziative con cui il nostro giornale contribuisce a candidare la cucina di casa italiana a patrimonio immateriale dell'umanità.

Quattro i nuovi appuntamenti lanciati live il 26 settembre, quattro tavole rotonde, moderate da noi della redazione, con aziende, produttori, ristoratori ed esperti del sistema enogastronomico italiano.

Un'iniziativa introdotta dal direttore di "La cucina Italiana", **Maddalena Fossati Dondero**, che ha sottolineato, nel suo benvenuto, che «parliamo sì di biodiversità, sostenibilità e nuovi consumi», ma anche di tutta quella bella cucina di casa fantastica che chiunque di noi ama. Delle belle associazioni che valorizzano le nostre tradizioni e che ci stanno



percorrendo con noi la strada alla candidatura della cucina italiana a Unesco, «un ringraziamento a tutti quelli che ci stanno accompagnando, con passione e determinazione, in questa avventura».

«Ho sempre pensato che cucina di casa e cucina professionale fossero facce della stessa medaglia», ha raccontato ad esempio **Laila Tentoni**, presidente di Casa Artusi. «La cucina italiana infatti nasce da questo meraviglioso gioco di specchi».

«Il rito del mangiare è un rito culturale che prescinde dal bisogno corporale di ognuno di noi. Ecco che la candidatura Unesco è essenziale per far capire che cosa abbiamo nel piatto. Ci fa capire, in poche parole, che dietro a ogni prodotto alimentare c'è un uomo, c'è una donna», ha spiegato **Pier Luigi Petrillo**, vice presidente Organo Esperti Mondiali ICH Unesco.

Ecco le considerazioni e i protagonisti che incontrerete in questo piccolo viaggio.

La riscoperta del villaggio, una nuova realtà di consumo sostenibile

Fidenza Village e The Bicester Village Shopping Collection ci accompagnano in un dialogo appassionato e appassionante incentrato sul villaggio come centro culturale ed economico sostenibile. Si confrontano su questi temi **Davide Rampello** (consulente culturale, docente universitario e direttore artistico di Fidenza Village) e **Massimo Spigaroli** (chef patron dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense).

«Il nostro futuro è quello di essere sempre più vicini a un territorio, ma più che altro in questo momento sta crescendo ed evolvendo la nostra consapevolezza e i piccoli produttori sono molto più green, perché capiscono che devono fare questo, perché il mondo è loro», spiega Massimo Spigaroli.

«C'è una sensibilità diffusa, soprattutto nei giovani», conferma Davide Rampello, «sull'importanza di salvaguardare ciò che è attorno, perché è un patrimonio straordinario. Bisogna saper evolvere senza però mutare i valori. Perciò il futuro è una cosa che come sempre si decide. Per cui io spero nella buona volontà, ma soprattutto spero negli uomini di buona volontà».

La sacralità del vino dall'alimento alla convivialità

Il vino non è un prodotto come tutti gli altri. Opera della generosità della natura, ma anche del lavoro, dell'intelligenza e dell'esperienza dell'uomo, ha travalicato i secoli portando con sé un valore sacrale che, passando attraverso tutte le epoche storiche, continua ancora oggi. Nel corso degli ultimi decenni c'è stato un ulteriore, epocale cambiamento. Il vino è passato dall'essere parte essenziale dell'alimentazione, fonte irrinunciabile di calorie e di energia, a elemento di piacevolezza, di gusto, di conversazione. E la storia continua...

Si confrontano su questi temi **Beniamino Garofalo**, amministratore delegato Santa Margherita Gruppo Vinicolo, e **Giovanna Frosini**, docente di Storia della Lingua Italiana e Accademica della Crusca. «Il vino è convivialità, lo sanno tutti», sottolinea Beniamino Garofalo. «È un tassello importante della nostra storia che va tramandato alle generazioni future perché racconta la nostra evoluzione e quella delle generazioni precedenti». «È la forza del mosaico», sottolinea Giovanna Frosini parlando della nostra biodiversità, «ovvero cose diverse che provengono da zone diverse che mantengono il proprio carattere, ma che poi si riconoscono nel comune buon gusto, nello scambio di pratiche comuni. Ecco, questo è il principio della nostra forza: l'unità nella diversità», ha concluso la studiosa.

Agricoltura resiliente: il futuro è già sulle nostre tavole

Coltivazioni di precisione, nuove forme di ospitalità e di ristorazione eco, metodi hi-tech, giardini agronomici per le prossime generazioni, ma anche cooperazione tra produttori per la tutela della biodiversità italiana: **Alce Nero**, storica azienda biologica, e



Radicepura, vivaio etico, si confrontano sul futuro. Tra nutraceutica, collaborazioni con le istituzioni, l'Europa e università. Perché insieme l'avvenire è più buono.

«È chiaro che così non si può andare avanti», ha ammonito **Massimo Monti** amministratore delegato di Alce Nero. «Bisogna cambiare l'approccio, ma più che con il cibo, con la natura. Oggi c'è molta più consapevolezza rispetto al passato, molti più investimenti, ma credo che si debba lavorare di più sulla cultura. Bisogna che noi esseri umani diventiamo più sostenibili come specie». D'accordo anche **Mario Faro**, Ceo di Radicepura e Piante Faro: «Spero che la qualità dei prodotti italiani possa avere una risonanza e un apprezzamento sempre più ampio nel mondo».

Parma: il gusto di fare insieme

Il Gusto di Fare Insieme racconta, attraverso due primi attori della città, **Cristiano Casa**, assessore al commercio, al turismo e al progetto Unesco del Comune, e **Anna Maria Meo**, direttore generale del Teatro Regio di Parma, la capacità di coesione degli abitanti di questo territorio nel trasformare in progetti concreti i temi che oggi ci stanno a cuore: la biodiversità, la sostenibilità, i nuovi consumi in un habitat che, nel suo intreccio tra musica e cibo, rappresenta un unicum. «Chi viene a vivere Parma viene a vivere un territorio autentico: noi abbiamo dei ristoranti che hanno avuto un'evoluzione nel tempo e quindi hanno caratteristiche importanti, però ci sono ancora delle trattorie dove la rezdora è ancora la protagonista che sono, dal mio punto di vista ancora di grande livello», ha ricordato Cristiano Casa.

Anna Maria Feo, invece, ci ha svelato una deliziosa curiosità della nuova City of Gastronomy: «Il Teatro Regio, per esempio, ha un bellissimo Gran Caffè che accoglie ancora gli ospiti che vengono ad assistere gli spettacoli. Ma c'è un altro grande elemento: i retropalchi, che ospitano dei veri e propri mini banchetti che talvolta includono gli anolini, il prosciutto, il culatello. Sono i momenti conviviali che scandiscono le recite».

