

REDAZIONE CULTURA 01.12.2022

# Tante straordinarie novità per *La Cucina Italiana*

Il numero di dicembre con in copertina il dolce in esclusiva del Maestro Iginio Massari e un video unico che celebra il convivio e la grande avventura verso l'Unesco



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 la storica rivista nata nel 1929 a Milano.

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 più bella dell'anno.



WATCH

Il video natalizio de *La Cucina Italiana*

Ciascun ospite ha portato la sua ricetta del cuore e poi sono state tutte raccolte nel Ricettario del numero: **Benedetta 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**.

Ne è nato un video celebrativo di questo convivio da sogno, un omaggio all'idea

di condivisione e di ospitalità italiana. La “chiusa” è la voce dell’attrice 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.**

L’Unesco 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.

Tutto ciò conferma come il cibo sia percepito dalla comunità mondiale non solo come prodotto ma come **fenomeno culturale ed identitario** di uno 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 della proposta di Candidatura UNESCO che si avvia alla definizione del dossier intitolato «**La cucina italiana fra sostenibilità 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**, associazione 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 UNESCO, perché la pratica della cucina italiana è diffusa in tutte le famiglie, nelle osterie, nelle trattorie, nei ristoranti, nelle strade, nelle piazze, e anche tra 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.

A questo proposito è in atto una campagna con la raccolta di firme per coinvolgere attivamente tutto il paese su questo straordinario progetto che ci rappresenta in ogni nostra sfaccettatura 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, sinonimo di attenzione e successo del mix editoriale che unisce cultura ed esperienza, dialogando con appassionati di cucina e nuovi target di foodies 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 una crescita del +224% di social video views.

---

LEGGI ANCHE

---