

L'EVENTO

Vibo, focus sul tema “La Cucina italiana patrimonio immateriale dell’Umanità”

Il presidente dell’Accademia Petroni ha presentato i dieci aspetti basilari del “Manifesto”

Publicato il: 14/07/2023 – 16:25



VIBO VALENTIA “La Cucina italiana patrimonio immateriale dell’Umanità” è stato il tema affrontato nel corso dell’evento organizzato dalle Delegazioni calabresi dell’Accademia Italiana della Cucina nella ridente località di Vibo Valentia Marina che si affaccia in uno degli scorci più suggestivi del mar Tirreno. Ad impreziosire la circostanza, la presenza del presidente dell’Accademia Paolo Petroni che nel concludere i lavori ha avuto modo di evidenziare la circostanza che vede l’Accademia Italiana della Cucina compiere i suoi primi 70 anni. “Un anniversario importante per il sodalizio

fondato da Orio Vergani, maestro di giornalismo, in particolare di quello sportivo, e da un gruppo di intellettuali, imprenditori illuminati e giornalisti tra cui Dino Buzzati, Arnoldo Mondadori e Dino Villani cui si deve la lungimirante intuizione di dare vita non ad una Accademia della cucina italiana ma ad una ben più ambiziosa e sfidante Accademia Italiana della Cucina". Figure di prestigio che saranno ricordate, insieme alle altre, in occasione dell'iniziativa promossa per la celebrazione del settantesimo anniversario della fondazione, in programma il 29 luglio a Milano all'Hotel Diana, dove l'Accademia vide la luce. Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha anche reso noto il testo del "Manifesto" appositamente redatto per l'anniversario della fondazione in cui sono elencati i "10 aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo". Al primo punto del "Manifesto" si afferma che l'Accademia "difende e valorizza la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, che però non devono portare all'imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica". Altro passaggio importante è quello in cui si sottolinea che "Il successo universale e riconosciuto della cucina italiana nel mondo porta con sé il proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti imbastarditi o inventati. L'Accademia, anche attraverso le proprie Delegazioni e Legazioni estere, si batte per tutelare le produzioni autentiche della migliore tradizione italiana dalle insidie del fenomeno noto come "Italian sounding", affermando e promuovendo il "Made in Italy" in ogni sua espressione culturale e gastronomica". Infine, un riferimento ai cuochi, definiti "forza trainante per l'evoluzione delle tecniche culinarie purché – ha aggiunto – la loro creatività rispetti le radici della nostra gastronomia". Dopo i saluti del Sindacodi Vibo Valentia Maria Limardo e del Delegato di Vibo Giuseppe Adilardi, il Coordinatore Territoriale e Delegato di Cosenza Rosario Branda, nell'introdurre i lavori dell'incontro, ha sottolineato "il valore culturale e storico della cucina italiana anche e soprattutto nella sua accezione di sommatoria delle cucine regionali fortemente legate ai territori, ai relativi prodotti ed alla stagionalità. Dietro ogni piatto – ha aggiunto – è possibile cogliere peculiarità e sfumature della regione da cui trae origine ed in cui viene preparato". A seguire, hanno svolto brevi interventi i Delegati dell'Accademia di Gioia Tauro, Ettore Tigani; della

Locride, Giuseppe Ventra; dell'Area dello Stretto, Sandro Borruto; dell'Area Grecanica, Vincenzo Vitale, e di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro. Ognuno di loro ha avuto modo di offrire un contributo al tema seguendo le traiettorie della evoluzione, piuttosto che del consolidamento, di usanze e piatti della tradizione secondo i rispettivi territori. Due le relazioni di approfondimento, quella del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Giuseppe Zimbalatti, e del Direttore del Centro studi Territoriale dell'Aic Calabria, Ottavio Cavalcanti. In particolare, il Rettore Zimbalatti ha risposto in maniera affermativa e con sincera convinzione alla domanda postagli dal Coordinatore Territoriale Rosario Branda se la cucina italiana meritasse di ottenere dall'Unesco il riconoscimento di "Patrimonio immateriale dell'Umanità". "Perché la Cucina Italiana – ha detto il Rettore, studioso e grande esperto della materia – è assolutamente all'altezza di questa ambizione. Così come la cucina calabrese che, in questo senso, si pone alla pari di quella nazionale". Su quest'ultimo aspetto si è particolarmente soffermato il Direttore del Centro Studi Cavalcanti che ha provveduto a fornire documentazioni storiche certificate "circa le preesistenze e le successive stratificazioni conosciute dalla cucina regionale per come è giunta ai giorni nostri". Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha rilevato inoltre di come "i prodotti identitari facciano particolarmente bene alla cucina italiana. Come accademici – ha aggiunto – il nostro compito è quello di portare avanti e diffondere nel mondo i valori della cucina italiana". Petroni ha anche reso noto che Poste italiane, in coincidenza con il settantesimo anniversario dell'Accademia, emetterà un francobollo celebrativo, con un annullo speciale dedicato all'occasione. A suggello dell'evento, un momento particolarmente emozionante è stato quello che ha visto protagonista il maestro orafo Gerardo Sacco – Accademico onorario della Delegazione di Crotona – che ha consegnato al presidente Petroni un grande piatto in ceramica dipinto a mano raffigurante i principali elementi della cucina mediterranea, con al centro la riproduzione di una maschera apotropaica in uno con il simbolo celebrativo dei 70 anni dell'Accademia, commissionatogli per l'occasione dalle Delegazioni calabresi dell'Accademia.



La cerimonia
Vibo Valentia
L'Accademia
della cucina
italiana
festeggia 70 anni

SERVIZIO a pagina 46



«Dobbiamo
valorizzare
la tradizione
regionale»

Il momento della consegna dell'omaggio al presidente Paolo Petroni realizzato dal maestro orafo Gerardo Sacco



■ LA MANIFESTAZIONE L'ambizione? «Il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità»

L'Accademia italiana della cucina celebra a Vibo i suoi 70 anni

VIBO VALENTIA - "La Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità" è stato il tema affrontato nel corso dell'evento organizzato dalle delegazioni calabresi dell'Accademia italiana della cucina nello scenario di Vibo Valentia Marina. Ad impreziosire la circostanza è stata la presenza del presidente dell'Accademia Paolo Petroni che nel concludere i lavori ha anche evidenziato i 70 anni dell'istituzione. Si tratta di «un anniversario importante - ha spiegato Petroni - per il sodalizio fondato da Orio Vergani, maestro di giornalismo, in particolare di quello sportivo, e da un gruppo di intellettuali, imprenditori illuminati e giornalisti tra cui Dino Buzzati, Arnoldo Mondadori e Dino Villani cui si deve la lungimirante intuizione di dare vita non ad una accademia della cucina italiana ma ad una ben più ambiziosa e sfidante Accademia Italiana della Cucina». Figure di prestigio che saranno ricordate, insieme alle altre, in occasione dell'iniziativa promossa per la celebrazione del 70mo anniversario della fondazione, in programma il 29 luglio a Milano all'Hotel Diana, dove l'Accademia vide la luce. Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha anche reso noto il testo del "manifesto" appositamente redatto per l'anniversario della fondazione in cui sono elencati i «10 aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo». Al primo punto si afferma che l'Accademia "difende e

valorizza la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai

suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo ri-

spetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, che però non devono portare all'imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica". Altro passaggio importante è quello in cui si sottolinea che «il successo universale e riconosciuto della cucina italiana nel mondo porta con sé il proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti imbastarditi o inventati. L'Accademia, anche attraverso le proprie delegazioni e legazioni estere, si batte per tutelare le produzioni autentiche della migliore tradizione italiana dalle insidie del fenomeno noto come "Italian sounding", affermando e promuovendo il "Made in Italy" in ogni sua espressione culturale e gastronomica».

Infine, un riferimento ai cuochi, definiti «forza trainante per l'evoluzione delle tecniche culinarie purché - ha aggiunto il presidente - la loro creatività rispetti le radici della nostra gastronomia». Dopo i saluti della sindaca di Vibo Valentia Maria Limardo e del delegato di Vibo Giuseppe Adilardi, il coordinatore territoriale e delegato di Cosenza Rosario Branda, nell'introdurre i lavori dell'incontro, ha sottolineato «il valore culturale e storico della cucina italiana anche e soprattutto nella sua accezione di sommatoria delle cucine regionali fortemente legate ai territori, ai relativi prodotti ed alla stagionalità. Dietro ogni piatto - ha aggiunto - è possibile co-

gliere peculiarità e sfumature della regione da cui trae origine ed in cui viene preparato».

Sono seguiti i brevi interventi dei delegati dell'Accademia di Gioia Tauro, Ettore Tigani; della Locride, Giuseppe Ventra; dell'Area dello Stretto, Sandro Borruto; dell'Area Grecale, Vincenzo Vitale, e di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro. Due le relazioni di approfondimento, quella del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Giuseppe Zimbalatti, e del direttore del Centro studi territoriale dell'Aic Calabria, Ottavio Cavalcanti. In particolare, il Rettore Zimbalatti sulla domanda se la cucina italiana meritasse di ottenere dall'Unesco il riconoscimento di Patrimonio immateriale dell'Umanità, ha risposto affermativamente «Perché la cucina italiana è assolutamente all'altezza di questa ambizione. Così come la cucina calabrese che si pone alla pari di quella nazionale». Su quest'ultimo aspetto Cavalcanti ha fornito documentazioni storiche certificate «circa le preesistenze e le successive stratificazioni conosciute dalla cucina regionale per come è giunta ai giorni nostri». Il presidente Petroni, ha aggiunto: «Come accademici il nostro compito è quello di portare avanti e diffondere nel mondo i valori della cucina italiana». A suggello dell'evento il maestro orafo Gerardo Sacco - accademico onorario della delegazione di Crotona - ha consegnato a Petroni un piatto in ceramica raffigurante i principali elementi della cucina mediterranea, con al centro la riproduzione di una maschera apotropaica in uno con il simbolo celebrativo dei 70 anni dell'Accademia.

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

Link: <https://cn24tv.it/news/249177/cucina-italiana-patrimonio-immateriale-dell-umanita-se-ne-e-discusso-in-calabria.html>

[CONTATTI](#) | [PUBBLICITÀ](#) | [RSS](#) | [TERMINI](#)

account ▼

- [CALABRIA](#)
- [CATANZARO](#)
- [COSENZA](#)
- [CROTONE](#)
- [REGGIO](#)
- [VIBO](#)
- [EVENTI](#)
- [VIDEO](#)
- [RUBRICHE](#)



direttore responsabile
Vincenzo Ruggiero



menù
giornaliero
con
specialità
di pesce

Viale
Leonardo
Gallucci, 57
Crotone



Investito mentre attraversa la strada, anziano muore a Gizzeria



Scontro mortale sulla Tirrena Inferiore: una vittima e cinque feriti, anche un bimbo



Spari due anni fa, latitante rintracciato e catturato alla stazione di Lione



Cosenza. Raccolta illecita di informazioni, arrestati tre finanziari e un avvocato

NEWS



ROMOLO HOSPITAL

Centro d'Eccellenza per le Patologie Urologiche

INFONLINE 0962 80322

“Cucina italiana patrimonio immateriale dell’Umanità?” Se ne è discusso in Calabria

14 LUGLIO 2023, 19:31 | [VIBO VALENTIA](#) | [ATTUALITÀ](#)

stampa



“**La Cucina italiana patrimonio immateriale dell’Umanità**” è stato il tema affrontato nel corso dell’evento organizzato dalle Delegazioni calabresi dell’Accademia Italiana della Cucina nella ridente località di **Vibo Valentia Marina** che si affaccia in uno degli scorci più suggestivi del mar Tirreno.

Ad impreziosire la circostanza, la presenza del presidente dell’Accademia **Paolo Petroni** che nel concludere i lavori ha avuto modo di evidenziare la circostanza che vede l’Accademia Italiana della Cucina compiere i suoi **primi 70 anni**. “**Un anniversario importante per il sodalizio fondato da Orio Vergani, maestro di giornalismo, in particolare di quello sportivo, e da un gruppo di intellettuali, imprenditori illuminati e giornalisti tra cui Dino Buzzati, Arnoldo Mondadori e Dino Villani cui si deve la lungimirante intuizione di dare vita non ad una Accademia della cucina italiana ma ad una ben più ambiziosa e sfidante Accademia Italiana della Cucina**”.

Figure di prestigio che saranno ricordate, insieme alle altre, in occasione dell’iniziativa promossa per la celebrazione del settantesimo anniversario della fondazione, in programma il 29 luglio a **Milano** all’Hotel Diana, dove l’Accademia vide la luce. Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha anche reso noto il testo del “Manifesto” appositamente redatto per l’anniversario della fondazione in cui sono elencati i **“10 aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo”**.

Al **primo punto** del “Manifesto” si afferma che l’Accademia **“difende e valorizza la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, che però non devono portare all’imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica”**. Altro passaggio importante è quello in cui si sottolinea che **“il**

cerca... CERCA

Da McDonald's, il gusto non dorme mai.

Aperti fino a tarda notte

Ven e Sab
aperti fino
alle 03.00

MONTEPAONE

MIGLIORE WEB-TV DI INFORMAZIONE D'ITALIA 2012

MICHELE AFFIDATO

LINEA LE MASCHERE MY AFFIDATO

Picanti Emozioni...

MICHELEAFFIDATO.IT

ALTRE NOTIZIE DAL TEMA

VIBO San Martino quest'anno si festeggia a "Vibo è", il mercato dei prodotti agroalimentari locali
16 novembre 2022

VIBO Vibo Valentia, concluso incontro tra Sindacati e Confindustria
23 settembre 2022

VIBO Baia di Riace: il Commissario Straordinario incontra il Sindaco di Ricadi
7 settembre 2022

VIBO Nicotera, la Squadra Cinofili incontra gli alunni del Pagano
7 giugno 2021

VIBO All'Alberghiero di Vibo torna I Sapori

successo universale e riconosciuto della cucina italiana nel mondo porta con sé il proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti imbastarditi o inventati. L'Accademia, anche attraverso le proprie Delegazioni e Legazioni estere, **si batte per tutelare le produzioni autentiche** della migliore tradizione italiana dalle insidie del fenomeno noto come *Italian sounding*, affermando e promuovendo il **Made in Italy** in ogni sua espressione culturale e gastronomica".

"Infine, un riferimento ai cuochi, definiti **forza trainante per l'evoluzione delle tecniche culinarie** purché - ha aggiunto - **la loro creatività rispetti le radici della nostra gastronomia**". Dopo i saluti del Sindaco di Vibo Valentia **Maria Limardo** e del Delegato di Vibo **Giuseppe Adilardi**, il Coordinatore Territoriale e Delegato di Cosenza **Rosario Branda**, nell'introdurre i lavori dell'incontro, ha sottolineato **"il valore culturale e storico della cucina italiana anche e soprattutto nella sua accezione di sommatoria delle cucine regionali fortemente legate ai territori, ai relativi prodotti ed alla stagionalità. Dietro ogni piatto** - ha aggiunto - **è possibile cogliere peculiarità e sfumature della regione da cui trae origine ed in cui viene preparato"**.

A seguire, hanno svolto brevi interventi i Delegati dell'Accademia di Gioia Tauro, **Ettore Tigani**; della Locride, **Giuseppe Ventra**; dell'Area dello Stretto, **Sandro Borruto**; dell'Area Grecanica, **Vincenzo Vitale**, e di Reggio Calabria, **Giuseppe Alvaro**. Ognuno di loro ha avuto modo di **offrire un contributo** al tema seguendo le traiettorie della evoluzione, piuttosto che del consolidamento, di usanze e piatti della tradizione secondo i rispettivi territori. **Due le relazioni di approfondimento**, quella del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, **Giuseppe Zimbalatti**, e del Direttore del Centro studi Territoriale dell'Aic Calabria, **Ottavio Cavalcanti**.

In particolare, il Rettore Zimbalatti ha risposto in **maniera affermativa** e con sincera convinzione alla domanda postagli dal Coordinatore Territoriale **Rosario Branda** se la cucina italiana meritasse di ottenere dall'Unesco il riconoscimento di **"Patrimonio immateriale dell'Umanità"**. **"Perché la Cucina Italiana** - ha detto il Rettore, studioso e grande esperto della materia - **è assolutamente all'altezza di questa ambizione. Così come la cucina calabrese che, in questo senso, si pone alla pari di quella nazionale"**.

Su quest'ultimo aspetto si è particolarmente soffermato il Direttore del Centro Studi Cavalcanti che ha provveduto a fornire documentazioni storiche certificate **"circa le preesistenze e le successive stratificazioni conosciute dalla cucina regionale per come è giunta ai giorni nostri"**. Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha rilevato inoltre di come **"i prodotti identitari facciano particolarmente bene alla cucina italiana. Come accademici** - ha aggiunto - **il nostro compito è quello di portare avanti e diffondere nel mondo i valori della cucina italiana"**.

Petroni ha anche reso noto che **Poste italiane**, in coincidenza con il **settantesimo anniversario dell'Accademia**, **emetterà un francobollo celebrativo**, con un annullo speciale dedicato all'occasione. A suggello dell'evento, un momento particolarmente emozionante è stato quello che ha visto protagonista il maestro orafo **Gerardo Sacco** - Accademico onorario della Delegazione di Crotona - che ha consegnato al presidente Petroni un **grande piatto in ceramica dipinto a mano** raffigurante i principali elementi della cucina mediterranea, con al centro la riproduzione di una **maschera apotropica** in uno con il simbolo celebrativo dei 70 anni dell'Accademia, commissionatogli per l'occasione dalle Delegazioni calabresi dell'Accademia.

[CUCINA](#)
[CALABRIA](#)
[INCONTRO](#)

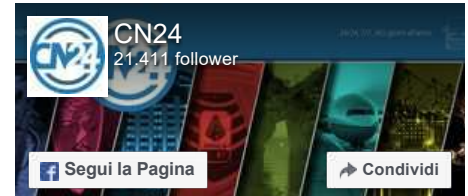
Tweet

© RIPRODUZIONE RISERVATA



della Legalità": riuniti i parenti delle vittime di 'ndrangheta

17 dicembre 2019





eADV

Home > Costume & Società > L'Accademia Italiana della Cucina celebra i...

Costume & Società

L'Accademia Italiana della Cucina celebra i suoi 70 anni a Vibo Valentia Marina

By **Redazione CDN** 14 Luglio 2023



il presidente Accademia Italiana Cucina con i delegati in Calabria, il Maestro Sacco e il Sindaco Limardo

“La Cucina italiana patrimonio immateriale dell’Umanità” è stato il tema affrontato nel corso dell’evento organizzato dalle Delegazioni calabresi dell’Accademia Italiana della Cucina nella ridente località di Vibo Valentia Marina che si affaccia in uno degli scorci più suggestivi del mar Tirreno.

eADV

Ad impreziosire la circostanza, la presenza del presidente dell’Accademia Paolo Petroni che nel concludere i lavori ha avuto modo di evidenziare la circostanza che vede l’Accademia Italiana della Cucina compiere i suoi primi 70 anni.

“Un anniversario importante per il sodalizio fondato da Orio Vergani, maestro di giornalismo, in particolare di quello sportivo, e da un gruppo di intellettuali, imprenditori illuminati e giornalisti tra cui Dino Buzzati, Arnoldo Mondadori e Dino Villani cui si deve la lungimirante intuizione di dare vita non ad una Accademia della cucina italiana ma ad una ben più ambiziosa e sfidante Accademia Italiana della Cucina”.

Figure di prestigio che saranno ricordate, insieme alle altre, in occasione dell'iniziativa promossa per la celebrazione del settantesimo anniversario della fondazione, in programma il 29 luglio a Milano all'Hotel Diana, dove l'Accademia vide la luce.

Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha anche reso noto il testo del “Manifesto” appositamente redatto per l'anniversario della fondazione in cui sono elencati i “10 aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo”.

Al primo punto del “Manifesto” si afferma che l'Accademia “difende e valorizza la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, che però non devono portare all'imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica”.

Altro passaggio importante è quello in cui si sottolinea che “Il successo universale e riconosciuto della cucina italiana nel mondo porta con sé il proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti imbastarditi o inventati. L'Accademia, anche attraverso le proprie Delegazioni e Legazioni estere, si batte per tutelare le produzioni autentiche della migliore tradizione italiana dalle insidie del fenomeno noto come “Italian sounding”, affermando e promuovendo il “Made in Italy” in ogni sua espressione culturale e gastronomica”.

eADV

Infine, un riferimento ai cuochi, definiti “forza trainante per l'evoluzione delle tecniche culinarie purché – ha aggiunto – la loro creatività rispetti le radici della nostra gastronomia”.

Dopo i saluti del Sindaco di Vibo Valentia Maria Limardo e del Delegato di Vibo Giuseppe Adilardi, il Coordinatore Territoriale e Delegato di Cosenza Rosario Branda, nell'introdurre i lavori dell'incontro, ha sottolineato “il valore culturale e storico della cucina italiana anche e soprattutto nella sua accezione di sommatoria delle cucine regionali fortemente legate ai territori, ai relativi prodotti ed alla stagionalità. Dietro ogni piatto – ha aggiunto – è possibile cogliere peculiarità e sfumature della regione da cui trae origine ed in cui viene preparato”.

A seguire, hanno svolto brevi interventi i Delegati dell'Accademia di Gioia Tauro, Ettore Tigani; della Locride, Giuseppe Ventra; dell'Area dello Stretto, Sandro Borruto; dell'Area Greca, Vincenzo Vitale, e di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro. Ognuno di loro ha avuto modo di offrire un contributo al tema seguendo le traiettorie della evoluzione, piuttosto che del consolidamento, di usanze e piatti della tradizione secondo i rispettivi territori.

Due le relazioni di approfondimento, quella del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Giuseppe Zimbalatti, e del Direttore del Centro studi Territoriale dell'Aic Calabria, Ottavio Cavalcanti. In particolare, il Rettore Zimbalatti ha risposto in maniera affermativa e con sincera convinzione alla domanda postagli dal Coordinatore Territoriale Rosario Branda se la cucina italiana meritasse di ottenere dall'Unesco il riconoscimento di “Patrimonio immateriale dell'Umanità”.

“Perché la Cucina Italiana – ha detto il Rettore, studioso e grande esperto della materia – è assolutamente all'altezza di questa ambizione. Così come la cucina calabrese che, in questo senso, si pone alla pari di quella nazionale”. Su quest'ultimo aspetto si è particolarmente soffermato il Direttore del Centro Studi Cavalcanti che ha provveduto a fornire documentazioni storiche

certificate "circa le preesistenze e le successive stratificazioni conosciute dalla cucina regionale per come è giunta ai giorni nostri".

Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha rilevato inoltre di come "i prodotti identitari facciano particolarmente bene alla cucina italiana. Come accademici - ha aggiunto - il nostro compito è quello di portare avanti e diffondere nel mondo i valori della cucina italiana". Petroni ha anche reso noto che Poste italiane, in coincidenza con il settantesimo anniversario dell'Accademia, emetterà un francobollo celebrativo, con un annullo speciale dedicato all'occasione.

A suggello dell'evento, un momento particolarmente emozionante è stato quello che ha visto protagonista il maestro orafo Gerardo Sacco - Accademico onorario della Delegazione di Crotona - che ha consegnato al presidente Petroni un grande piatto in ceramica dipinto a mano raffigurante i principali elementi della cucina mediterranea, con al centro la riproduzione di una maschera apotropaica in uno con il simbolo celebrativo dei 70 anni dell'Accademia, commissionatogli per l'occasione dalle Delegazioni calabresi dell'Accademia.

Eventi e News > L'Accademia italiana della cucina fondata dal giornalista Orio Vergani compie 70 anni

Eventi e News

Giornali e Giornalisti

In Primo Piano

L'Accademia italiana della cucina fondata dal giornalista Orio Vergani compie 70 anni

13/07/2023



ACCADEMIA
ITALIANA
DELLA CUCINA

L'Accademia italiana della cucina compie 70 anni. Un anniversario importante per il sodalizio fondato da Orio Vergani, maestro di giornalismo, in particolare di quello sportivo, e da un gruppo di intellettuali tra cui Dino Buzzati e Arnoldo Mondadori. Figure di prestigio che saranno ricordate in occasione dell'iniziativa promossa per la celebrazione del settantesimo, in programma il 29 luglio a Milano, all'Hotel Diana, dove l'Accademia vide la luce. Ad annunciare la manifestazione nel capoluogo lombardo è stato il presidente dell'Accademia, Paolo Petroni, durante un convegno organizzato a Vibo Valentia dal coordinatore regionale, Rosario Branda, alla presenza dei vari referenti territoriali per la Calabria del sodalizio.



Orio Vergani

Tema dell'incontro di Vibo è stato "La Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità", un riconoscimento per il quale l'Accademia si sta battendo da anni, sottoposto da tempo all'attenzione delle autorità di governo e delle forze politiche. Petroni, nel suo intervento, ha anche reso noto il testo del "Manifesto" redatto per l'anniversario della fondazione in cui sono elencati i "10 aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo". Al primo punto del "Manifesto" si afferma che l'Accademia "difende e valorizza la cucina regionale legata al

ni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la i cibi etnici e le culture di altri Paesi, che però non devono portare stravolgimento della nostra cultura gastronomica". Altro passaggio si sottolinea: "Il successo universale e riconosciuto della cucina italiana proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti inventati. L'Accademia, e delegazioni e legazioni estere, combatte 'l'Italian sounding' e difende il espressione culturale e gastronomica". Infine, un riferimento ai cuochi, r l'evoluzione delle tecniche culinarie purché la loro creatività rispetti le omia".

Questo sito Web utilizza i cookies per assicurarti di ottenere la migliore esperienza di navigazione sul nostro sito web. Continuando acconsenti alla memorizzazione e utilizzo dei cookies. Puoi disattivare il tuo consenso se lo desideri in qualsiasi momento.



Questo sito Web utilizza i cookies per assicurarti di ottenere la migliore esperienza di navigazione sul nostro sito web. Continuando acconsenti alla memorizzazione e utilizzo dei cookies. Puoi disattivare il tuo consenso se lo desideri in qualsiasi momento.

[Accetto](#)[Rifiuto](#)[Gestisci](#)[Leggi di più](#)



CALABRIA.LIVE

fondato e diretto da Santo Strati

IL PIÙ AUTOREVOLE QUOTIDIANO WEB-DIGITALE DEI CALABRESI NEL MONDO

Anno III - ISSN 2611-8963 - ROC n. 33726 - Lunedì 17 Luglio 2023



Vibo Valentia



VIBO VALENTIA – A convegno sulla Cucina patrimonio dell'Umanità

Pubblicato il [15 Luglio 2023](#) | da [Redazione](#)

“La Cucina italiana patrimonio immateriale dell’Umanità” è stato il tema affrontato nel corso dell’evento organizzato dalle Delegazioni calabresi dell’Accademia Italiana della Cucina nella ridente località di Vibo Valentia Marina che si affaccia in uno degli scorci più suggestivi del mar Tirreno.

Ad impreziosire la circostanza, la presenza del presidente dell’Accademia **Paolo Petroni** che nel concludere i lavori ha avuto modo di evidenziare la circostanza che vede l’Accademia Italiana della Cucina compiere i suoi primi 70 anni.

«Un anniversario importante per il sodalizio fondato da **Orio Vergani**, maestro di giornalismo, in particolare di quello sportivo, e da un gruppo di intellettuali, imprenditori illuminati e giornalisti tra cui **Dino Buzzati, Arnoldo Mondadori e Dino Villani** cui si deve la lungimirante intuizione di dare vita non ad una Accademia della cucina italiana ma ad una ben più ambiziosa e sfidante Accademia Italiana della Cucina».

Figure di prestigio che saranno ricordate, insieme alle altre, in occasione dell’iniziativa promossa per la celebrazione del settantesimo anniversario della fondazione, in programma il 29 luglio a Milano all’Hotel Diana, dove l’Accademia vide la luce. Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha anche reso noto il testo del “Manifesto” appositamente redatto per l’anniversario della fondazione in cui sono elencati i “10 aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo”.

Al primo punto del “Manifesto” si afferma che l’Accademia “difende e valorizza la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, che però non devono portare all’imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica”.

Altro passaggio importante è quello in cui si sottolinea che “Il successo universale e riconosciuto della cucina italiana nel mondo porta con sé il proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti imbastarditi o inventati. L’Accademia, anche attraverso le proprie Delegazioni e Legazioni estere, si batte per tutelare le produzioni autentiche della migliore tradizione italiana dalle insidie del fenomeno noto come “Italian sounding”, affermando e promuovendo il “Made in Italy” in ogni sua espressione culturale e gastronomica”.

Infine, un riferimento ai cuochi, definiti «forza trainante per l’evoluzione delle tecniche culinarie purché – ha aggiunto – la loro creatività rispetti le radici della nostra gastronomia». Dopo i saluti del Sindaco di Vibo Valentia **Maria Limardo** e del Delegato di Vibo **Giuseppe Adilardi**, il Coordinatore Territoriale e Delegato di Cosenza **Rosario Branda**, nell’introdurre i lavori dell’incontro, ha

Questo sito usa cookie di analytics per raccogliere dati in forma aggregata e cookie di terze parti per migliorare l’esperienza dell’utente. [Accetta](#)

Impostazioni [leggi di più](#)

A seguire, hanno svolto brevi interventi i Delegati dell'Accademia di Gioia Tauro, **Ettore Tigani**; della Locride, **Giuseppe Ventra**; dell'Area dello Stretto, **Sandro Borruto**; dell'Area Greca, **Vincenzo Vitale**, e di Reggio Calabria, **Giuseppe Alvaro**. Ognuno di loro ha avuto modo di offrire un contributo al tema seguendo le traiettorie della evoluzione, piuttosto che del consolidamento, di usanze e piatti della tradizione secondo i rispettivi territori.

Due le relazioni di approfondimento, quella del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, **Giuseppe Zimbalatti**, e del Direttore del Centro studi Territoriale dell'Aic Calabria, **Ottavio Cavalcanti**. In particolare, il Rettore Zimbalatti ha risposto in maniera affermativa e con sincera convinzione alla domanda postagli dal Coordinatore Territoriale Rosario Branda se la cucina italiana meritasse di ottenere dall'Unesco il riconoscimento di "Patrimonio immateriale dell'Umanità".

«Perché la Cucina Italiana – ha detto il Rettore, studioso e grande esperto della materia – è assolutamente all'altezza di questa ambizione. Così come la cucina calabrese che, in questo senso, si pone alla pari di quella nazionale».

Su quest'ultimo aspetto si è particolarmente soffermato il Direttore del Centro Studi Cavalcanti che ha provveduto a fornire documentazioni storiche certificate «circa le preesistenze e le successive stratificazioni conosciute dalla cucina regionale per come è giunta ai giorni nostri».

Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha rilevato inoltre di come «i prodotti identitari facciano particolarmente bene alla cucina italiana. Come accademici – ha aggiunto – il nostro compito è quello di portare avanti e diffondere nel mondo i valori della cucina italiana». Petroni ha anche reso noto che Poste italiane, in coincidenza con il settantesimo anniversario dell'Accademia, emetterà un francobollo celebrativo, con un annullo speciale dedicato all'occasione.

A suggello dell'evento, un momento particolarmente emozionante è stato quello che ha visto protagonista il maestro orafo **Gerardo Sacco** – Accademico onorario della Delegazione di Crotona – che ha consegnato al presidente Petroni un grande piatto in ceramica dipinto a mano raffigurante i principali elementi della cucina mediterranea, con al centro la riproduzione di una maschera apotropaica in uno con il simbolo celebrativo dei 70 anni dell'Accademia, commissionatogli per l'occasione dalle Delegazioni calabresi dell'Accademia. (rvv)

| Etichettato [Tirreno](#), [Vibo Marina](#), [vibo valentia](#)

CATEGORIE



Home > Calabria >



CALABRIA COSENZA

Vibo Valentia: "La Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità" tema di un evento.



CalNews

il 14 Lug 2023

VIBO VALENTIA :: 14/07/2023 :: "La Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità" è stato il tema affrontato nel corso dell'evento organizzato dalle Delegazioni calabresi dell'Accademia Italiana della Cucina nella ridente località di Vibo Valentia Marina che si affaccia in uno degli scorci più

suggestivi del mar Tirreno.

Ad impreziosire la circostanza, la presenza del presidente dell'Accademia Paolo Petroni che nel concludere i lavori ha avuto modo di evidenziare la circostanza che vede l'Accademia Italiana della Cucina compiere i suoi primi 70 anni. "Un anniversario importante per il sodalizio fondato da Orio Vergani, maestro di giornalismo, in particolare di quello sportivo, e da un gruppo di intellettuali, imprenditori illuminati e giornalisti tra cui Dino Buzzati, Arnoldo Mondadori e Dino Villani cui si deve la lungimirante intuizione di dare vita non ad una Accademia della cucina italiana ma ad una ben più ambiziosa e sfidante Accademia Italiana della Cucina".

Figure di prestigio che saranno ricordate, insieme alle altre, in occasione dell'iniziativa promossa per la celebrazione del settantesimo anniversario della fondazione, in programma il 29 luglio a Milano all'Hotel Diana, dove l'Accademia vide la luce. Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha anche reso noto il testo del "Manifesto" appositamente redatto per l'anniversario della fondazione in cui sono elencati i "10 aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo". Al primo punto del "Manifesto" si afferma che l'Accademia "difende e valorizza la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, che però non devono portare all'imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica".

Altro passaggio importante è quello in cui si sottolinea che "Il successo universale e riconosciuto della cucina italiana nel mondo porta con sé il proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti imbastarditi o inventati. L'Accademia, anche attraverso le proprie Delegazioni e Legazioni estere, si batte per tutelare le produzioni autentiche della migliore tradizione italiana dalle insidie del fenomeno noto come "Italian sounding", affermando e promuovendo il "Made in Italy" in ogni sua espressione culturale e gastronomica".

Infine, un riferimento ai cuochi, definiti "forza trainante per l'evoluzione delle tecniche culinarie purché - ha aggiunto - la loro creatività rispetti le radici della nostra gastronomia". Dopo i saluti del Sindaco di Vibo Valentia Maria Limardo e del Delegato di Vibo Giuseppe Adilardi, il Coordinatore Territoriale e Delegato di Cosenza Rosario Branda, nell'introdurre i lavori dell'incontro, ha sottolineato "il valore culturale e storico della cucina italiana anche e soprattutto nella sua accezione di sommatoria delle cucine regionali fortemente legate ai territori, ai relativi prodotti ed alla stagionalità. Dietro ogni piatto - ha aggiunto - è possibile cogliere peculiarità e sfumature della regione da cui trae origine ed in cui viene preparato". A seguire, hanno svolto brevi interventi i Delegati dell'Accademia di Gioia Tauro, Ettore Tigani; della Locride, Giuseppe Ventra; dell'Area dello Stretto, Sandro Borruto; dell'Area Greca, Vincenzo Vitale, e di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro. Ognuno di loro ha avuto modo di offrire un contributo al tema seguendo le traiettorie della evoluzione, piuttosto che del consolidamento, di usanze e piatti della tradizione secondo i rispettivi territori. Due le relazioni di approfondimento, quella del Rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Giuseppe Zimbalatti, e del Direttore del Centro studi Territoriale dell'Aic Calabria, Ottavio Cavalcanti. In particolare, il Rettore Zimbalatti ha risposto in maniera affermativa e con sincera convinzione alla domanda postagli dal Coordinatore Territoriale Rosario Branda se la cucina italiana meritasse di ottenere dall'Unesco il riconoscimento di "Patrimonio immateriale dell'Umanità".

“Perché la Cucina Italiana – ha detto il Rettore, studioso e grande esperto della materia – è assolutamente all’altezza di questa ambizione. Così come la cucina calabrese che, in questo senso, si pone alla pari di quella nazionale”. Su quest’ultimo aspetto si è particolarmente soffermato il Direttore del Centro Studi Cavalcanti che ha provveduto a fornire documentazioni storiche certificate “circa le preesistenze e le successive stratificazioni conosciute dalla cucina regionale per come è giunta ai giorni nostri”. Il presidente Petroni, nel suo intervento, ha rilevato inoltre di come “i prodotti identitari facciano particolarmente bene alla cucina italiana. Come accademici – ha aggiunto – il nostro compito è quello di portare avanti e diffondere nel mondo i valori della cucina italiana”.

Petroni ha anche reso noto che Poste italiane, in coincidenza con il settantesimo anniversario dell’Accademia, emetterà un francobollo celebrativo, con un annullo speciale dedicato all’occasione. A suggello dell’evento, un momento particolarmente emozionante è stato quello che ha visto protagonista il maestro orafo Gerardo Sacco – Accademico onorario della Delegazione di Crotona – che ha consegnato al presidente Petroni un grande piatto in ceramica dipinto a mano raffigurante i principali elementi della cucina mediterranea, con al centro la riproduzione di una maschera apotropaica in uno con il simbolo celebrativo dei 70 anni dell’Accademia, commissionatogli per l’occasione dalle Delegazioni calabresi dell’Accademia.

[Accademia Italiana della Cucina](#)[Vibo Valentia](#)**CalNews** - 23862 Posts - 0

Comments