

L'Istituto Antonello ha celebrato la Cucina italiana bene dell'Unesco

Un evento di grande rilevanza organizzato dall'Istituto diretto da Daniela Pistorino

«Grande soddisfazione per questo incontro che ha unito il nostro Istituto, l'Università di Messina e altre importanti realtà associative. La scuola deve essere un punto di riferimento da cui partire, per un dialogo legato alla cultura cittadina e all'identità nazionale. Ringrazio i relatori e quanti hanno portato il loro contributo per la felice riuscita dell'evento». Queste le parole della dirigente dell'Istituto Antonello, la professoressa Daniela Pistorino, la quale ha aperto i lavori dell'incontro sul tema «Io amo la cucina italiana patrimonio Unesco». Un evento importante, organizzato dall'Istituto insieme con il «Club per l'Unesco» e in siner-

gia con l'Azienda vitivinicola «Vasari» di Santa Lucia del Mela, dell'associazione culturale «InsideMessina» e della delegazione siciliana dell'associazione «Discepoli di Auguste Escoffier».

I lavori sono iniziati con i saluti introduttivi di Carmelo Casano, consigliere del «Club per l'Unesco», di Antonina Sidoti, presidente della Fondazione «Academy Albatros» e di Santa Schepis, presidente del «Club per l'Unesco». L'evento, moderato dal giornalista Domenico Interdonato, vicepresidente nazionale dell'Ucsi, è iniziato con l'intervento del giornalista Attilio Borda Bossana, delegato di Messina dell'Accademia italiana della Cucina. Ha poi preso la parola, il prof.

Francesco Pira, docente di Sociologia a UniMea. Nicola Cicero, professore associato in Chimica degli alimenti (UniMe), ha evidenziato il valore nutrizionale e gli aspetti salutistici della cucina italiana. Infine, la relazione della profes-

soressa Giuseppa Di Bella, ordinaria in Chimica degli alimenti del Dipartimento Biomorf di UniMe. Originale lo «show-cooking» finale curato da Antonio Iannazzo e

Giuseppe Porco, docenti dell'Istituto Antonello e con il contributo di Mariano Greco, vicepresidente dei «Discepoli di Auguste Escoffier»-delegazione Sicilia. La degustazione è stata curata dagli studenti dell'Antonello, con la diretta streaming a cura di «Inside-Messina».



HOME / ENOGASTRONOMIA / CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UNESCO. ALL'ANTONELLO SI CELEBRA UNO STILE CHE HA INCANTATO IL MONDO

ENOGASTRONOMIA

Cucina Italiana patrimonio dell'Unesco. All'Antonello si celebra uno stile che ha incantato il mondo

messinaindiretta · 19 Febbraio 2026 - 07:26



Il 10 dicembre scorso la cucina italiana è stata dichiarata patrimonio dell'Unesco in India. E per spiegare i motivi che hanno determinato l'importante riconoscimento agli studenti dell'Antonello, scuola dove la cucina in tutte le sue declinazioni, dai fornelli, all'accoglienza, alla scelta degli ingredienti, esperti, di diversi settori, hanno spiegato il significato di un successo internazionale. Nell'aula magna dell'Istituto superiore "Antonello da Messina" in un appuntamento denominato "Io amo la cucina italiana patrimonio UNESCO" è stato organizzato dall'I.I.S. Antonello e dal "Club per l'UNESCO" di Messina, con le importanti collaborazioni dell'Azienda vitivinicola VASARI di Santa Lucia del Mela, dell'associazione culturale INSIDEMESSINA e della delegazione siciliana dell'associazione "Discepoli di Auguste Escoffier". A introdurre i lavori Carmelo Casano consigliere Club per l'UNESCO di Messina. I saluti istituzionali sono stati affidati a Daniela Pistorino, Dirigente Scolastica dell'Istituto Antonello ad Antonina Sidoti presidente della Fondazione ITS Academy Albatros Nuove e a Santa Schepis, presidente del Club per l'UNESCO di Messina. L'evento è stato moderato da Domenico Interdonato vicepresidente nazionale dei giornalisti e comunicatori cattolici UCSI. Seguitissimo l'intervento del giornalista Attilio Borda Bossana, delegato di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina che ha spiegato i dettagli del premio che non riguardano solo gli aspetti gastronomici ma uno stile a tavola. Francesco Pira, professore associato in "Sociologia" - Dipartimento DICAM - Università degli Studi di Messina si è soffermato sui dettagli legati ad altri aspetti che portano a Comunicare con il cibo l'identità italiana. Nicola Cicero, professore associato in Chimica degli Alimenti Dipartimento BIOMORF Università degli Studi di Messina si è soffermato sul "Valore nutrizionale e sugli aspetti salutistici della cucina italiana". A concludere è stata Giuseppa Di Bella, professoressa ordinario in Chimica degli Alimenti Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina. La docente ha parlato degli aspetti che riguardano la "Sicurezza alimentare: fondamento invisibile dell'eccellenza della cucina italiana". E per finire spazio al gusto. Di grande effetto lo Show-Cooking di Antonio Iannazzo e Giuseppe Porco,



Redazione

18 febbraio 2025 16:57



Si parla di

cronaca

IL RICONOSCIMENTO

Cucina italiana patrimonio dell'Unesco, all'Antonello un incontro per raccontarne il valore

Esperti di diversi settori hanno illustrato il significato di questo successo internazionale



Il 10 dicembre scorso la cucina italiana è stata dichiarata patrimonio dell'Unesco in India. Per spiegare i motivi che hanno determinato l'importante riconoscimento, agli studenti dell'Istituto superiore "Antonello da Messina", scuola dove la cucina viene insegnata in tutte le sue declinazioni - dai fornelli all'accoglienza, fino alla scelta degli ingredienti - esperti di diversi settori hanno illustrato il significato di questo successo internazionale.

Nell'aula magna dell'Istituto superiore "Antonello da Messina", l'appuntamento denominato "Io amo la cucina italiana patrimonio Unesco" è stato organizzato dall'I.I.S. Antonello e dal Club per l'Unesco di Messina, con le importanti collaborazioni dell'azienda vitivinicola Vasari di Santa Lucia del Mela, dell'associazione culturale Insidemessina e della delegazione siciliana dell'associazione "Discepoli di Auguste Escoffier".

Ad aprire i lavori è stato Carmelo Casano, consigliere del Club per l'Unesco di Messina. I saluti istituzionali sono stati affidati a Daniela Pistorino, dirigente scolastica dell'Istituto Antonello, ad Antonina Sidoti, presidente della Fondazione Its Academy Albatros Nuove, e a Santa Schepis, presidente del Club per l'Unesco di Messina. L'evento è stato moderato da Domenico Interdonato, vicepresidente nazionale dei giornalisti e comunicatori cattolici Ucsi.

Seguitissimo l'intervento del giornalista Attilio Borda Bossana, delegato di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, che ha spiegato i dettagli del premio, il quale non riguarda solo gli aspetti gastronomici ma anche uno stile di vita a tavola.

Francesco Pira, professore associato di Sociologia al Dipartimento DICAM dell'Università degli Studi di Messina, si è soffermato sugli aspetti legati al comunicare con il cibo l'identità italiana. Nicola Cicero, professore associato di Chimica degli Alimenti al Dipartimento Biomorf dell'Università degli Studi di Messina, ha approfondito il valore nutrizionale e gli aspetti salutistici della cucina italiana.

A concludere è stata Giuseppa Di Bella, professoressa ordinaria di Chimica degli Alimenti al Dipartimento Biomorf dell'Università degli Studi di Messina. La docente ha parlato degli aspetti che riguardano la sicurezza alimentare, fondamento invisibile dell'eccellenza della cucina italiana.

Infine, spazio al gusto. Di grande effetto lo show cooking di Antonio Iannazzo e Giuseppe Porco, docenti dell'I.I.S. Antonello, insieme a Mariano Greco, vicepresidente dei Discepoli di Auguste Escoffier, delegazione Sicilia. Santi Vasari, dell'azienda vitivinicola Vasari di Santa Lucia del Mela, ha illustrato l'attività della sua azienda. La degustazione dei vini è stata curata dagli studenti dell'I.I.S. Antonello.

- Paese Italia Press - <https://www.paeseitaliapress.it> -

Messina celebra la cucina italiana patrimonio UNESCO all'I.I.S. "Antonello"

Posted By *Redazione* On 19 Febbraio 2026 @ 17:31 In Magazine | [Comments Disabled](#)

Si è svolto nell'aula magna dell'I.I.S. "Antonello da Messina" di Messina il meeting culturale dal titolo "Io amo la cucina italiana, patrimonio UNESCO", un momento di confronto che ha unito scuola, università e realtà associative del territorio nel segno dell'identità culturale italiana. «Grande soddisfazione per questo incontro che ha unito la scuola, l'Università di Messina e altre importanti realtà associative. La scuola deve essere un punto di riferimento da cui partire per un dialogo colto, legato alla cultura cittadina e all'identità nazionale. Ringrazio i relatori e quanti hanno contribuito alla felice riuscita dell'evento», ha dichiarato nel suo saluto iniziale la dirigente scolastica Daniela Pistorino.

L'iniziativa è stata promossa dall'I.I.S. "Antonello da Messina" e dal Club per l'UNESCO di Messina, in sinergia con l'Azienda vitivinicola "Vasari" di Santa Lucia del Mela, l'associazione culturale INSIDEMESSINA e la delegazione siciliana dei Discepoli di Auguste Escoffier. Dopo i saluti introduttivi di Carmelo Casano, consigliere del Club per l'UNESCO di Messina, di Antonina Sidoti, presidente della Fondazione ITS Academy Albatros – Nuove Tecnologie per il Made in Italy (Sistema Agroalimentare), e di Santa Schepis, presidente del Club per l'UNESCO di Messina, i lavori – moderati dal giornalista Domenico Interdonato, vicepresidente nazionale UCSI – sono entrati nel vivo.



Attilio Borda Bossana, delegato di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina, ha approfondito il valore della cucina italiana come patrimonio culturale dell'umanità.

Francesco Pira, professore associato in Sociologia presso l'Università degli Studi di Messina (Dipartimento DICAM), ha analizzato il tema del cibo come strumento di comunicazione dell'identità italiana.

Nicola Cicero, professore associato in Chimica degli Alimenti (Dipartimento BIOMORF), ha evidenziato gli aspetti nutrizionali e salutistici della tradizione gastronomica nazionale.

Le conclusioni sono state affidate alla prof.ssa Giuseppa Di Bella, ordinario in Chimica degli Alimenti (Dipartimento BIOMORF), che ha posto l'accento sulla sicurezza alimentare quale fondamento invisibile dell'eccellenza della cucina italiana.

Originale e apprezzato lo show-cooking finale curato dai docenti Antonio Iannazzo e Giuseppe Porco, con il contributo di Mariano Greco, vicepresidente dei Discepoli di Auguste Escoffier – Delegazione Sicilia. Prezioso anche il sostegno di Santi Vasari dell'Azienda "Vasari".

La degustazione conclusiva, preparata e servita dagli studenti dell'I.I.S. "Antonello", è stata trasmessa in diretta streaming grazie alla collaborazione dell'associazione INSIDEMESSINA,