

## L'Accademia di Canberra celebra la **cucina italiana** patrimonio UNESCO



Con la tradizionale campana, Amb. Nicola Lener e consorte Giovanna insieme al capo delegazione Luciano Lombardo con la moglie Clara

Una serata all'insegna della cultura, della tradizione e dell'identità italiana ha animato giovedì 19 marzo la Crema Room dell'East Hotel, dove si è svolta la cena straordinaria "ecumenica" promossa dall'Accademia Italiana della Cucina per celebrare un traguardo storico: il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO.

L'evento, inserito nel programma del Canberra Italian Festival organizzato da Viva Italia in Canberra, ha visto la partecipazione di numerosi membri della comunità italiana locale, insieme a rappresentanti istituzionali

e ospiti d'onore. Tra i presenti, l'Ambasciatore d'Italia in Australia, Nicola Lener, accompagnato dalla consorte Giovanna Lener, e il capo delegazione Luciano Lombardo con la moglie Clara Lombardo.

Tra gli ospiti, anche la relatrice Gabriella Quadraccia, Franco Barillaro del Com.It.Es. Canberra e Dominic De Marco, rappresentante del CIAO (Council of Italo-Australian Organisations).

A rendere ancora più significativo l'evento, il messaggio video inviato dall'Italia dal presidente nazionale dell'Accademia, Paolo Petroni, condiviso con tutte le delegazioni nel mondo, ha

sottolineato il valore del riconoscimento UNESCO come tutela delle tradizioni autentiche della cucina italiana.

Nel suo intervento, l'Ambasciatore Lener ha ribadito come la cucina italiana rappresenti molto più di un'eccellenza gastronomica: un patrimonio culturale fatto di relazioni, memoria e convivialità. La serata ha voluto mettere in evidenza come il riconoscimento UNESCO riguardi in particolare la cucina domestica, fatta di ricette tramandate di generazione in generazione.

A incarnare questo spirito è stato il menu preparato dal ristorante Agostinis sotto la guida dello chef Francesco Balastrieri. Protagonista indiscusso, il piatto di rigatoni all'amatriciana, realizzato secondo la tradizione, seguito da una scelta di secondi tra involtini di pollo e saltimbocca, accompagnati da contorni e conclusi con un dessert condiviso all'italiana tra tiramisù, cannoli e sorbetto al limone.

A rendere ancora più speciale la serata, il contributo dell'Ambasciata d'Italia, che ha offerto il prosecco servito durante la cena, rafforzando il carattere



Amb. Nicola Lener



Gabriella Quadraccia, relatrice



Partecipanti al pranzo ecumenico dell'Accademia Italiana della Cucina

celebrativo dell'iniziativa. Con una partecipazione calorosa e un'atmosfera autenticamente italiana, l'evento ha rappresen-

tato non solo una celebrazione gastronomica, ma un momento di orgoglio culturale e coesione comunitaria.