

Al convegno dell'Accademia italiana

Una cucina genuina tra benessere e gusto grazie ai prodotti locali

È possibile conciliare il piacere conviviale con la corretta nutrizione

Mafalda Meduri

Anche la delegazione di Cosenza ha reso omaggio alla "Settimana della Cucina Italiana nel mondo" con un convegno dal titolo "A tavola con la Cucina Mediterranea: il benessere con gusto" presso Villa Fabiano a Rende. Durante l'incontro è stata evidenziata l'importanza di una corretta alimentazione senza, tuttavia, nulla togliere al piacere conviviale della buona tavola e sono state premiate tre importanti realtà imprenditoriali cosentine. I riconoscimenti sono stati consegnati dal sindaco Franz Caruso, dal prefetto, Vittoria Ciaramella, e dal comandante provinciale dei carabinieri Agatino Spoto. Presenti all'iniziativa, che si inserisce tra gli appuntamenti di interesse della Settimana della Cucina Italiana nel mondo, gli accademici cosentini, il direttore del Centro Studi territoriale Ottavio Cavalcanti, i delegati Sandro Borruto, Ettore Tigani, Giuseppe Ventra ed Enzo Vitale di altre delegazioni calabresi dell'Accademia Italiana della Cucina ed accademici come Giuseppe Di Tursi.

«Il tema di quest'anno mira ad enfatizzare il collegamento tra dieta mediterranea, sinonimo di regime alimentare sano e di elevata qualità, e benessere inteso come stile di vita corretto e salutare accessibile a tutti, garantito anche dalle migliori tradizioni della cucina dei nostri territori e da quei prodotti eccellenti che ne costituiscono il patrimonio identitario - ha sottolineato Rosario

Branda, responsabile della delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina durante l'incontro -. Promuovere la nostra dieta e la stagionalità dei nostri prodotti serve anche a dare il giusto valore alle nostre eccellenze. La nostra intenzione è quella di provare a concorrere nell'azione utile a mettere a sistema le migliori energie del territorio».

I lavori sono stati aperti dall'intervento del prefetto Vittoria Ciaramella, cui sono seguiti quello della nutrizionista Martina Rizzuto, del presidente del Cosenza Calcio Eugenio Guarascio sugli aspetti benefici di una dieta varia ed equilibrata, indispensabile anche per chi pratica sport a livello agonistico, del tuffatore olimpionico Giovanni Tocci che ha inviato un videomessaggio e del giornalista, scrittore e gastronomo Luciano Pignataro che ha sottolineato l'importanza di promuovere le produzioni enogastronomiche di tutti i territori italiani, in particolare nel Sud, per creare opportunità per i giovani di rimanere nella regione. Ha concluso i lavori l'assessore regionale all'agricoltura, Gianluca Gallo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Grande interesse Il convegno si è svolto in una sala affollata

All'iniziativa sono intervenuti il prefetto, il sindaco, il comandante dell'Arma e accademici



to



lacucci

a

li Cosen-
sindaco
linea del
a severa
tamenti
tamenti
ischiano
rtito. Un
arsi con
Secondo
residen-
anche-
ziale. In
omina-
ancesco

...pitato un seminario dal titolo "Cyberbullismo, nuove dipendenze e insidie social"

Corretto di internet spiegato agli studenti

...strumenti sia stato possi-
...ne ha creato quei ponti
...le persone e soprattutto
...nto di studiare e lavoro
...do del Covid». La Pre-
...lla Provincia ha dato
...ll'importanza del digi-
...cietà attuale, sottoli-
...o che «l'utilizzo eccessi-
...strumento ci ha però
...ere totalmente presi
...che ci distanzia dalla



Platea attenta Seminario rivolto agli studenti delle scuole cittadine

Rosaria Succurro, la
...rmare i giovani al
...o di internet e dei
...o al fine di preven-
...re fenomeno del
...ll Seminario ha
...ento conclusivo

del Progetto "STREAMing, ICT, Ca-
...pacità, competenze, abilità" pro-
...mossa dalla Provincia in partner-
...ship con l'Università della Cala-
...bria, l'associazione studentesca

"Campus Friends", l'Unione Italia-
...na Ciechi, sezione di Cosenza e
...l'ASC - Comitato Regione Calabria,
...Ente di e con la collaborazione del
...Centro per l'Impiego di Cosenza,

che ha coinvolto circa 200 ragazzi
di 6 scuole della provincia. Si è
trattato di un progetto Pilota che
ha visto coinvolti 4 Comuni della
provincia - Lungro, Paola, Pietra-
paola e San Giovanni in Fiore - ed è
stato rivolto ai giovani di età com-
presa tra i 14 e i 20 anni.

Il progetto, curato dal Dirigente
del Settore Pnrr dell'Ente, l'ing.
Giovanni Amelio, si è sviluppato
lungo un unico filo conduttore: i
Giovani e le nuove tecnologie. La
scelta di tale ambito tematico è na-
ta dalla volontà del Presidente Suc-
curro di valorizzare le competenze
digitali e la formazione dei giovani.
Presenti in apertura del Seminario
anche il Prefetto, Vittoria Ciaramel-
la, e il Questore, Giuseppe Can-

nizzaro. Hanno relazionato per la
Polizia di Stato, Tiziana Scarpelli,
Commissario Capo della Polizia di
Stato, Fabio Ferrato, Ispettore della
Polizia di Stato Responsabile Se-
zione Operativa per la Sicurezza
Cibernetica; per l'Università della
Calabria, la Prof.ssa Angela Costa-
bile, Delegata del Rettore per
l'Orientamento in Ingresso e al
Counseling Psicologico, Rocco Ser-
vidio, Docente Psicologia sociale,
Anna Lisa Palermi, Docente Psi-
cologia dello sviluppo e Maria Giu-
sepina Bartolo, Cultrice della ma-
teria Psicologia dello sviluppo,
appartenenti al DICES - Diparti-
mento di Culture, Educazione e So-
cietà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

...esa non senza disappunto dai lavoratori

Accia il concordato ...mento dell'Amaco ...a prima mossa spetta al Cometra



...cini Dipendenti preoccupati FOTO ARENA

...messa in conto che se evitata certo
avrebbe aperto spiragli diversi. Si è ve-
rificata l'ipotesi più sciagurata sulla
strada dell'Amaco. In primis dovrà
scendere in campo Cometra che è tito-
lare dei chilometri che concede la Re-
gione e che vengono svolti da Amaco.
Dovrà essere il Consorzio a garantire il
servizio tramite una consociata sal-
vauardando tutti i posti di lavoro. Il ser-
vizio dovrebbe continuare a partire
oggi in attesa di chiarimenti anche

...se in concomitanza dello sciopero na-
zionale di 4 ore di Filt Cgil e Uil Tra-
sporti non sono garantiti i servizi dalle
9 alle 13.

L'amministrazione comunale ha
preso atto della decisione con estremo
rammarico, avendo assunto, si
legge in una nota, nel corso di questo
primo scorcio di consiliatura, «tutte le
iniziative possibili per invertire la ten-
denza che negli anni passati ha carat-
terizzato Amaco e che ha condotto
l'azienda del trasporto pubblico urba-
no verso una grave e pesante crisi ge-
stionale ed industriale. Ovviamente il
sindaco Franz Caruso e la maggioranza
consiliare non intendono rinuncia-
re al rilancio, anche aziendale, della
gestione del trasporto pubblico e dei
servizi di mobilità della città. Saranno
assunte, pertanto, tutte le misure che
la grave situazione determinatasi ri-
chiede a tutela dei lavoratori». Cosa fa-
rà il sindaco? Potrà garantire fondi a
breve? Nominerà subito un commis-
sario. Oggi i legali dell'Ugl valuteranno
attentamente la situazione e fornir-
anno controdeduzioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

...Iniziativa dell'Accademia della cucina

Tra buon cibo e benessere fisico

Durante l'evento
di domani saranno
consegnati dei premi

"A tavola con la cucina Mediterranea:
il benessere con gusto", questo il tema
scelto dalla Delegazione cosentina
dell'Accademia Italiana della Cucina
per l'evento che si terrà domani mat-
tina nella sala convegni del "Villa Fa-
biano Palace Hotel". Nel corso del
convegno, verranno consegnati il di-
ploma di Buona Cucina ed i premi "Di-
no Villani e Massimo Alberini 2023"
assegnati dall'Accademia Italiana della
Cucina rispettivamente al ristorante
La Locanda del Povero Enzo di Co-
senza, al produttore Salumificio Me-
notti di Colosimi ed all'esercizio com-
merciale Pasticceria San Francesco dei
Fratelli Rizzo di Spezzano della Sila.

I lavori verranno aperti dal Prefet-
to di Cosenza Vittoria Ciaramella cui
seguirà l'introduzione allo svolgi-
mento del tema scelto a cura di Rosa-
rio Branda nella qualità di responsa-
bile della Delegazione cosentina
dell'Accademia Italiana della Cucina,
verranno arricchiti da interventi dei
rappresentanti delle istituzioni tra
cui il sindaco, Franz Caruso, mentre a
trarre le conclusioni sarà l'Assessore



Rosario Branda Responsabile
cosentino dell'Accademia della Cucina

regionale all'Agricoltura Gianluca
Gallo. Toccherà alla nutrizionista
Martina Rizzuto veicolare il messag-
gio sull'importanza di un cibo buono
per il benessere fisico di ognuno, in
particolare per la dieta degli sportivi,
che saranno tra i testimonial di questo
evento con l'intervento del presiden-
te del Cosenza Calcio Eugenio Guara-
scio e la presenza di alcuni atleti della
stessa squadra. Particolarmente at-
toso l'intervento del giornalista, scritto-
re e gastronomo di fama internazio-
nale Luciano Pignataro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONVEGNO A Cosenza incontro dell'Accademia della Cucina sulla dieta mediterranea

Tra gusto, benessere ed equilibrio

Si è tenuto un animato dibattito con critici gastronomici e nutrizionisti

di DAVIDE BELTRANO

La dieta mediterranea fra equilibrio alimentare e valorizzazione dei prodotti locali. La cucina italiana come valore aggiunto del nostro territorio, estremo vanto a livello mondiale fra dieta mediterranea e alimenti unici che sono lo specchio della creatività e della fantasia del nostro paese. Da sempre sono questi i dettami imprescindibili della delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina, quest'anno promotrice di un evento davvero interessante avvenuto nella sala convegni di Villa Fabiano Palace Hotel, per l'occasione allestita nei minimi dettagli dal room curator Ivan Beltrano.

L'Accademia è una vera e propria istituzione culturale nata nel 1953 con l'obiettivo di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva ed attiva dell'intero Paese. In un contesto dove la cucina è ormai diventata un elemento televisivo per fare spettacolo, riuscire a donare una dimensione più naturale equivale a salvaguardare le eccellenze nel settore puntando sulle qualità locali e non sull'effimero apparire. E infatti, al centro dell'iniziativa, quest'anno, c'è stata la "dieta mediterranea": ispirazione concreta e tradizione culinaria a forti tinte tricolori che diventano un mix esplosivo immerse nelle ricchezze del nostro entroterra. «L'Accademia italiana della cu-



Un momento dell'incontro

cina è fra gli operatori più importanti d'Italia. Un'istituzione che valorizza i prodotti italiani preservando la tradizione della nostra cucina» ha esordito il prefetto di Cosenza, Vittoria Ciaramella. «La tematica principale è la dieta mediterranea che rappresenta la dieta più sana ed equilibrata al mondo: un vanto da preservare e valorizzare».

Ed ha continuato Rosario Branda, delegato per Cosenza dell'Accademia italiana della cucina.

«A tavola con la dieta mediterranea è il tema di oggi. Questo ci serve per informare ed educare verso un equilibrio perfetto fra alimentazione e benessere. Promuovere la nostra dieta e la stagionalità dei nostri prodotti serve anche a dare il giusto valore alle nostre eccellenze

come lo è il salumificio Menotti, che oggi viene premiato per il suo lavoro soprattutto legato al capocollo riserva». E ha rincarato la dose la dottoressa Martina Rizzuto, biologa e nutrizionista che si occupa principalmente di educazione e rieducazione alimentare. «Quando si parla di dieta mediterranea bisogna comprendere bene che questa dieta nasce originariamente da una base vegetariana: un modello salutare preventivo contro malattie cronico degenerative. Gli alimenti protagonisti della dieta sono sicuramente la frutta, la verdura, i cereali ma anche in modo moderato il pesce, la carne bianca, le uova e i latticini. La dieta mediterranea è anche una dieta antinfiammatoria, in grado di contrastare la proliferazione di cellule

tumoral».

Presente anche il presidente del Cosenza Calcio, Eugenio Guarascio - che ha insistito su come i principi alimentari siano connessi strettamente allo sport; l'Assessore regionale Gianluca Gallo; il dottor Luciano Pignataro; il sindaco di Cosenza, Franz Caruso e i saluti in video del campione olimpionico Giovanni Tocci. Nel corso dell'evento sono stati consegnati il diploma di «Buona Cucina» ed i premi «Dino Villani e Massimo Alberini» per il 2023, assegnati dall'Accademia Maliana della Cucina, al ristorante «Antica Locanda dal Povero Enzo» di Cosenza, al produttore salumificio Menotti di Colosimi, all'esercizio commerciale pasticceria San Francesco dei fratelli Rizzo di Spezzano della Sila.

IL DATO

Cambiamento climatico provoca il dimezzamento della produzione di miele

Il clima pazzo sconvolge la vita delle persone e i cicli della natura con caldo anomalo, alluvioni e nubifragi che hanno dimezzato la produzione di miele nazionale rispetto allo scorso anno con crolli anche più consistenti per alcune varietà come l'acacia, la sulla e gli agrumi. E quanto emerge dalle prime stime di Coldiretti per il raccolto del 2023 che rischia di essere attorno ai 15 milioni di chili, fra i più poveri del decennio schiacciato dagli eventi

estremi frutto della progressiva tropicalizzazione del clima. Le perdite di produzione negli alveari sono distribuite a macchia di leopardo da Nord a Sud, dal Veneto alla Puglia, dalla Lombardia alla Calabria, dalla Toscana all'Abruzzo e hanno riguardato in particolare le raccolte di primavera che, spiega Coldiretti, rappresentano la parte più importante e consistente del miele nazionale. A partire dalla seconda metà di giugno, si è osservata una ripresa delle produzioni con buoni risultati su alcune fioriture. Tuttavia, in diverse zone del Sud e delle Isole, avverte l'associazione degli imprenditori agricoli, il caldo estremo di luglio

ha condizionato i raccolti estivi e causato il collasso di diversi alveari con le temperature superiori ai 40 gradi hanno creato problemi alla termoregolazione degli alveari e causato talvolta la morte di intere famiglie.

Il 2023 si classifica fino ad ora in Italia al secondo posto tra gli anni più caldi dal 1800 con una temperatura superiore di 1,05 gradi la media storica da quando sono iniziate le rilevazioni nel 1800, secondo l'analisi della Coldiretti sui dati Isac Cnr nei primi dieci mesi nel sottolineare che però l'anomalia climatica è stata accompagnata da una media di quasi 10 eventi estremi al giorno per il maltempo lungo la Penisola, tra grandinate, trombe d'aria, bombe d'acqua, ondate di calore e tempeste di vento che hanno provocato vittime e danni secondo l'analisi della Coldiretti sulla base dei dati dell'European Severe Weather Database (Eswd). A questa situazione - sottolinea Coldiretti - in Sicilia e in Calabria si sono aggiunti gli incendi che hanno distrutto o spopolato diversi alveari, come è successo con l'alluvione in Romagna



NEWS

Consegnati i premi dell'Accademia Italiana della Cucina a Rende

19 NOVEMBRE 2023, 20:48 | COSENZA | ATTUALITÀ



“I prodotti di territorio, che sono da sempre alla base della dieta mediterranea, sono la risorsa su cui puntare con determinazione, assecondandone il naturale ciclo della stagionalità e facendo crescere in maniera diffusa la cultura della ricerca e del perseguimento della qualità”.

È quanto ha detto l'Assessore regionale all'Agricoltura **Gianluca Gallo** concludendo i lavori dell'evento “**La cucina Mediterranea: il benessere con gusto**”, organizzato dalla Delegazione cosentina dell'**Accademia Italiana della Cucina** presso l'*Hotel Villa Fabiano di Rende*.

“Occorre dare merito all'Accademia Italiana della Cucina ed al delegato di Cosenza Rosario Branda – ha aggiunto l'assessore Gallo – di riuscire a dare vita a momenti come quello di oggi che rappresentano una occasione importante per ricevere stimoli e proposte interessanti in uno con l'opportunità di fare rete tra produttori d'eccellenza, chef ed istituzioni”.

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2023 dall'Accademia Italiana della Cucina presieduta da **Paolo Petroni** al ristorante “**La Locanda del Povero Enzo**” con il “Diploma di Buona Cucina”, consegnato dal Sindaco della città di Cosenza **Franz Caruso** che ha inteso testimoniare la propria vicinanza ad una eccellente realtà operante in città ed un apprezzamento convinto all'attività che l'Accademia Italiana della Cucina svolge sul territorio; il premio “Massimo Alberini” all'esercizio commerciale “**Pasticceria San Francesco dei Fratelli Rizzo**” di Spezzano della Sila consegnato dal Prefetto della provincia di Cosenza Ciaramella ed il premio “Dino Villani” al produttore “**Salumificio Menotti**” di Colosimi per il “Capocollo Riserva” consegnato dal Comandante provinciale dei Carabinieri **Agatino Spoto**.

I lavori sono stati aperti dall'intervento del Prefetto della provincia di Cosenza **Vittoria Ciaramella** che, riprendendo i punti del manifesto predisposto dall'Accademia Italiana della Cucina in occasione del settantennale dalla fondazione, ha avuto modo di ribadire attenzione ai temi proposti ed apprezzamento “per una iniziativa corale che annualmente focalizza le attività sul portato culturale della cucina di territorio”.

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina **Rosario Branda** ha sottolineato la necessità di “restituire il giusto valore alla relazione tra alimentazione e benessere, promuovendo lo stile di vita salutare e modello di alimentazione equilibrata e accessibile a tutti garantito dalle migliori tradizioni della cucina dei nostri territori e da quei prodotti eccellenti che ne costituiscono il patrimonio identitario”. “La nostra intenzione – ha detto ancora Branda - è quella di provare a concorrere nell'azione utile a mettere a sistema le migliori energie del territorio, oggi presenti in maniera significativa”.

Molto apprezzati gli interventi della nutrizionista **Martina Rizzuto**, del presidente del Cosenza Calcio **Eugenio Guarascio** sugli aspetti benefici di una dieta varia ed equilibrata indispensabile anche per chi pratica sport a livello agonistico, del tuffatore olimpionico **Giovanni Tocci** che ha inviato un videomessaggio e del giornalista, scrittore e gastronomo **Luciano Pignataro** che, entrando nel vivo degli argomenti suggeriti dal tema, ha espresso una serie di valutazioni e formulato una serie di spunti utili ad intraprendere iniziative concrete per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita.

“In tema di promozione delle produzioni è necessario un equilibrio narrativo dell'enogastronomia di tutti i territori italiani. Questo è un tema importante – ha concluso Luciano Pignataro - perché soprattutto per il Sud è possibile così generare opportunità da offrire ai nostri ragazzi per rimanere sul territorio”.

Presenti all'iniziativa, che si inserisce tra gli appuntamenti di interesse nell'ambito della *Settimana della Cucina Italiana nel mondo*, gli accademici cosentini, il Direttore del Centro Studi territoriale **Ottavio Cavalcanti**, i Delegati **Sandro Borruto**, **Ettore Tigani**, **Giuseppe Ventra** ed **Enzo Vitale** di altre delegazioni calabresi dell'Accademia Italiana della Cucina ed accademici come **Giuseppe Di Tursi**.

1.

- **Società**

Consegnati i premi dell'Accademia Italiana della Cucina. Focus su dieta mediterranea, gusto e benessere

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina Rosario Branda ha sottolineato la necessità di «restituire il giusto valore alla relazione tra alimentazione e benessere»

Antonio Alizzi - 19 Novembre 2023 14:21



«I prodotti di territorio, che sono da sempre alla base della dieta mediterranea, sono la risorsa su cui puntare con determinazione, assecondandone il naturale ciclo della stagionalità e facendo crescere in maniera diffusa la cultura della ricerca e del perseguimento della qualità». È quanto ha detto l'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo concludendo i lavori dell'evento "La cucina Mediterranea: il benessere con gusto", organizzato dalla Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina presso l'Hotel Villa Fabiano di Rende. «Occorre

dare merito all'Accademia Italiana della Cucina ed al delegato di Cosenza **Rosario Branda** – ha aggiunto l'assessore Gallo – di riuscire a dare vita a momenti come quello di oggi che rappresentano una occasione importante per ricevere stimoli e proposte interessanti in uno con l'opportunità di fare rete tra produttori d'eccellenza, chef ed istituzioni».

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2023 dall'Accademia Italiana della Cucina presieduta da **Paolo Petroni** al ristorante “**La Locanda del Povero Enzo**” con il “Diploma di Buona Cucina”, consegnato dal Sindaco della città di Cosenza **Franz Caruso** che ha inteso testimoniare la propria vicinanza ad una eccellente realtà operante in città ed un apprezzamento convinto all'attività che l'Accademia Italiana della Cucina svolge sul territorio; il premio “Massimo Alberini” all'esercizio commerciale “**Pasticceria San Francesco dei Fratelli Rizzo**” di Spezzano della Sila consegnato dal Prefetto della provincia di Cosenza **Ciaramella** ed il premio “Dino Villani” al produttore “**Salumificio Menotti**” di Colosimi per il “Capocollo Riserva” consegnato dal Comandante provinciale dei Carabinieri **Agatino Spoto**.

I lavori sono stati aperti dall'intervento del Prefetto della provincia di Cosenza **Vittoria Ciaramella** che, riprendendo i punti del manifesto predisposto dall'Accademia Italiana della Cucina in occasione del settantennale dalla fondazione, ha avuto modo di ribadire attenzione ai temi proposti ed apprezzamento «per una iniziativa corale che annualmente focalizza le attività sul portato culturale della cucina di territorio».

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina **Rosario Branda** ha sottolineato la necessità di «restituire il giusto valore alla relazione tra alimentazione e benessere, promuovendo lo stile di vita salutare e modello di alimentazione equilibrata e accessibile a tutti garantito dalle migliori tradizioni della cucina dei nostri territori e da quei prodotti eccellenti che ne costituiscono il patrimonio identitario». «La nostra intenzione – ha detto ancora Branda – è quella di provare a concorrere nell'azione utile a mettere a sistema le migliori energie del territorio, oggi presenti in maniera significativa».

Molto apprezzati gli interventi della nutrizionista **Martina Rizzuto**, del presidente del Cosenza Calcio **Eugenio Guarascio** sugli aspetti benefici di una dieta varia ed equilibrata indispensabile anche per chi pratica sport a livello agonistico, del tuffatore olimpionico **Giovanni Tocci** che ha inviato un videomessaggio e del giornalista, scrittore e gastronomo **Luciano Pignataro** che, entrando nel vivo degli argomenti suggeriti dal tema, ha espresso una serie di valutazioni e formulato una serie di spunti utili ad intraprendere iniziative concrete per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita.

“In tema di promozione delle produzioni è necessario un equilibrio narrativo dell'enogastronomia di tutti i territori italiani. Questo è un tema importante – ha concluso Luciano Pignataro – perché

soprattutto per il Sud è possibile così generare opportunità da offrire ai nostri ragazzi per rimanere sul territorio”.

Presenti all’iniziativa, che si inserisce tra gli appuntamenti di interesse nell’ambito della *Settimana della Cucina Italiana nel mondo*, gli accademici cosentini, il Direttore del Centro Studi territoriale **Ottavio Cavalcanti, i Delegati **Sandro Borruto**, **Ettore Tigani**, **Giuseppe Ventra** ed **Enzo Vitale** di altre delegazioni calabresi dell’Accademia Italiana della Cucina ed accademici come **Giuseppe Di Tursi**.**

Notizie

[Notizie](#) / [Calabria tutto l'anno](#) / Gusto e benessere: a Rende la buona tavola dell'Accademia Italiana della Cucina

Gusto e benessere: a Rende la buona tavola dell'Accademia Italiana della Cucina



“A tavola con la cucina Mediterranea: il benessere con gusto”, questo il tema scelto dalla Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina per l'evento che si terrà nella mattinata di sabato prossimo presso la sala convegni del “Villa Fabiano Palace Hotel” di Rende. L'evento trova collocazione tra le iniziative inserite nell'ambito della **VIII settimana della Cucina**

Italiana nel Mondo, cui ha dato avvio la Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Esteri con l'obiettivo di far conoscere e valorizzare la cucina italiana, promuovere l'eccellenza della nostra cultura enogastronomica a livello globale e i valori fondamentali di qualità, inclusione e collaborazione che rappresentano un pilastro importante per le produzioni del nostro Paese. Per questo motivo, il **Governo italiano ha presentato la candidatura della Cucina italiana per l'inclusione nella lista del patrimonio immateriale dell'Unesco.**



**SETTIMANA DELLA CUCINA
ITALIANA NEL MONDO**

Nel corso del convegno, verranno consegnati il **diploma di Buona Cucina** ed i premi **“Dino Villani e Massimo Alberini 2023”** assegnati dall'Accademia Italiana della Cucina rispettivamente al ristorante **La Locanda del Povero Enzo di Cosenza**, al produttore **Salumificio Menotti di Colosimi** ed all'esercizio commerciale **Pasticceria San Francesco dei Fratelli Rizzo di Spezzano della Sila**. I lavori verranno aperti dal Prefetto di Cosenza Vittoria Ciaramella cui seguirà l'introduzione allo svolgimento del tema scelto a cura di Rosario Branda nella qualità di responsabile della Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina, verranno arricchiti da interventi dei rappresentanti delle istituzioni tra cui il sindaco di Cosenza Franz Caruso, mentre a trarre le conclusioni sarà l'Assessore Regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo. Toccherà alla nutrizionista Martina Rizzuto veicolare il messaggio sull'importanza di un **cibo buono per il benessere fisico di ognuno**, in particolare per la dieta degli sportivi, che saranno tra i testimonial di questo evento con l'intervento del presidente del Cosenza Calcio Eugenio Guarascio e la presenza di alcuni atleti della stessa squadra. Particolarmente atteso l'intervento del giornalista, scrittore e gastronomo di fama internazionale **Luciano Pignataro** che entrerà nel vivo della discussione portando la sua esperienza ultradecennale. “Abbiamo chiamato l'edizione di quest'anno **“A tavola con la cucina mediterranea: il benessere con gusto”** – ha detto il Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina Rosario Branda – per dare valore alla relazione tra alimentazione e benessere, promuovendo lo stile di vita salutare e modello di alimentazione equilibrata accessibile a tutti garantito dalle migliori tradizioni della cucina dei nostri territori e da quei prodotti eccellenti che ne costituiscono il patrimonio identitario”.

info@meravigliedicalabria.it