

Cronisti in classe 2026

QV LA NAZIONE

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Confservizi
CISPel TOSCANA



Fondazione
Cassa di Risparmio
di Carrara

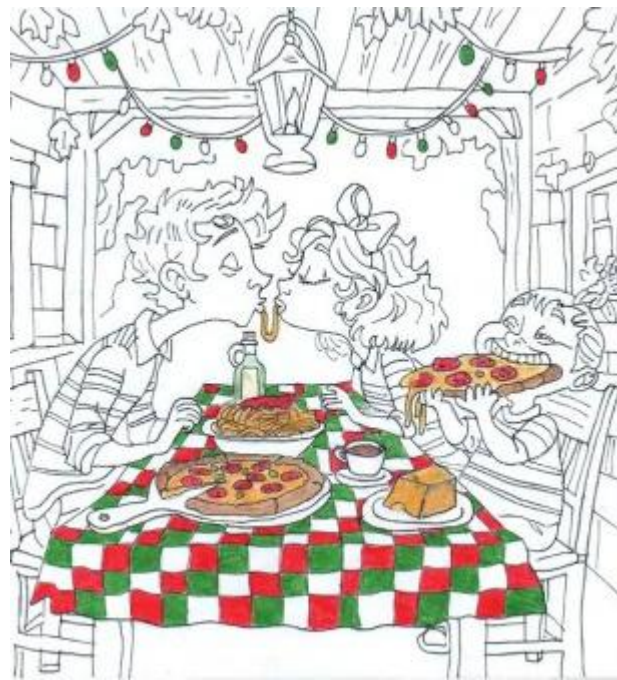
CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMMERGENTI

Cucina italiana Patrimonio Unesco Primo e unico caso nel mondo

A tavola e tra i fornelli vincono gusto e tradizione: ricette (e altro) dalle Alpi al mare
Il racconto degli alunni della terza F dell'istituto comprensivo Moratti Bonomi di Fivizzano

LUNIGIANA

Cucina italiana Patrimonio Unesco: primo e unico caso nel mondo. A tavola e in cucina vincono gusto e tradizione: ricette (e altro) dalle Alpi al mare. La cucina italiana, prima ed unica al mondo, è ufficialmente Patrimonio Immateriale dell'Unesco, esattamente dal 10 dicembre 2025, quando l'enogastronomico made in Italy, fatto di cultura e società, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento. Non sono state celebrate una singola ricetta, o una specifica pratica, ma l'insieme di saperi, sapori, gesti e rituali che, dal campo al piatto, uniscono le comunità, promuovendo sostenibilità, biodiversità e amore per il territorio. Ad essere premiate dunque le nonne che impastano farina, i bimbi che preparano biscotti, le mamme che sfornano lasagne e i babbi che affettano formaggio, ma anche le grigliate tra amici a Ferragosto, i pranzi di Natale, le sagre di paese. Ecco cosa è stato determinante per raggiungere questo storico traguardo: La Cucina degli Affetti: Il riconoscimento valorizza la cucina come atto d'amore e cultura, capace di trasmettere tradizioni familiari e cura per l'altro. Patrimonio Vivente: È un riconoscimento per



Il disegno realizzato dagli alunni che hanno approfondito il tema della cucina italiana e delle sue ricette, le eccellenze dei prodotti locali

tutti gli attori della filiera: dai contadini ai casari, fino ai ristoratori e ai cuochi casalinghi, e fino a noi, in un continuo e reciproco legame tra artigiani e cibo, cuochi e territorio.

Sostenibilità e Biodiversità: La candidatura ha sottolineato il legame tra paesaggi naturali e comunità, valorizzando la lotta agli sprechi e la biodiversità. Unico al Mondo: L'Italia è il primo Paese a ricevere questo prestigioso titolo per l'intera cucina nazionale,

celebrando l'identità culturale del cibo italiano, che vede cambiare i suoi menu ogni 20 km e lungo tutto lo stivale. Complici un buon clima e un territorio variato, che consentono di produrre ottimi agrumi in Sicilia e formaggi eccellenti in Toscana, passando per dolci mele trentine e saporite acciughe liguri, sono troppi i prodotti di eccellenza su cui il paese può contare per dare il via a gusto e fantasia, un binomio che rende ogni piatto della penisola protagoni-

sta. Il tutto è poi inaffiata da vini di qualità, diversi fra loro e sempre studiati per creare in tavola abbinamenti unici. Questo riconoscimento non è solo un orgoglio per un patrimonio da sempre valorizzato nella sua unicità, ma mai prima d'ora promosso ufficialmente: si tratta di una vera e propria 'vittoria' che protegge l'agroalimentare italiano da imitazioni e valorizza uno stile di vita. Quindi adesso... tutti a tavola!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gusto e Lunigiana

Un binomio che ha il sapore di panigacci e... miele Farina di castagne e mela rotella le altre eccellenze



L'istituto comprensivo Moratti Bonomi

Gli alunni si sono poi confrontati con le prelibatezze della cucina locale, descrivendo le nostre eccellenze. Si dice siano stati lo street food più conosciuto dell'antichità e che risalgano addirittura al periodo romano. La storia narra che i panigacci erano diffusissimi anche nel Medioevo: i pellegrini che percorrevano la via Francigena si fermavano a Massa Carrara e venivano accolti dai residenti, che erano soliti offrire loro proprio i panigacci.

Acqua, farina e sale: nessun ingrediente segreto tra i fornelli. La modalità di cottura è

la vera particolarità: avviene grazie a dischi di terracotta che, fatti scaldare sul fuoco, una volta roventi vengono tolti, messi da parte e intervallati dalla pastella dei panigacci, fino a formare una pila.

A contatto col calore dei testi, i dischi raggiungono così la cottura in poco tempo. Buonissimi anche da soli, si possono gustare con affettati e formaggi o con creme. C'è chi li confonde coi testaroli, ma questi piatti presentano grandi differenze nella cottura: i testaroli vengono bolliti in acqua, come si fa per la pasta. Il miele poi, è un podio per la

LO SCENARIO

Il territorio comprende un paesaggio tipicamente montano

Lunigiana: è il primo miele italiano ad aver ottenuto dall'Unione Europea la Denominazione di Origine Protetta (DOP), il più alto riconoscimento della tipicità di un prodotto.

Il territorio qui comprende un paesaggio tipicamente montano, dalla vegetazione varia e con una particolare diffusione di boschi di acacia e castagno, in un ambiente perfetto per lo svolgimento di un'apicoltura di qualità, per un miele dalle caratteristiche chimicofisiche ed organolettiche eccellenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA