Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

Accademia Italiana della Cucina: Rosario Branda confermato delegato per Cosenza

Date : 16 agosto 2021

COSENZA. Rosario Branda (foto) è stato confermato alla guida della Delegazione di Cosenza dell'Accademia Italiana della Cucina. Ne ha dato notizia il presidente nazionale dell'Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, Paolo Petroni, che ha espresso apprezzamento per il lavoro svolto dalla delegazione cosentina nel triennio appena trascorso ed ha provveduto a fornire nuovi indirizzi e spunti utili ad implementare l'attività dell'Accademia rivolta a tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. "Il delegato Branda - spiega una nota - ha provveduto ad insediare la Consulta territoriale che risulta composta dai vicedelegati Pietro Vivona e Franco Gentile, dal segretario tesoriere Eugenio Rogano e dai consultori Francesco Amato, Leopoldo Aristodemo, Alfonso Niccoli e Luigi Santaniello. Nel ringraziare il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Paolo Petroni per la fiducia accordata con la delega della presidenza per la delegazione di Cosenza, Rosario Branda ha inteso esprimere particolare soddisfazione per il prestigioso incarico conferito all'accademico onorario Ottavio Cavalcanti chiamato a dirigere il Centro Studi regionale e testimoniare "sentimenti di profonda gratitudine da parte di tutti gli accademici cosentini alle Accademiche Stefania Lanzillotti e Cettina Grandinetti per l'impegno appassionato ed il contributo qualificato assicurato nel tempo che, per impegni sopraggiunti, hanno deciso di rinunciare a ruoli attivi di rappresentanza". "La cucina – ha ricordato Branda - è una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese. È il frutto della storia e del vissuto di ogni generazione, ricca sempre e comunque, diversa da regione a regione. La cucina racconta chi siamo, aiuta a riscoprire le nostre radici, si evolve ed è pronta a rappresentarci oltre i confini territoriali perché è frutto di tipicità, tradizione ed innovazione. Occorre averne consapevolezza, per salvaguardare e tramandare questo enorme patrimonio accumulato". La prossima attività a cui sta lavorando la Delegazione cosentina riguarda un evento sul tema accademico dell'anno "Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi e frutti di bosco nella cucina territoriale" da svolgere entro la terza decade del prossimo mese di ottobre. Nel corso dello stesso evento, si procederà alla consegna dei Premi nazionali attribuiti dall'Accademia a produttori e ristoratori cosentini negli ultimi due anni. "Sarà l'occasione – ha concluso Branda - per affrontare in maniera compiuta il tema proposto grazie al contributo di esperti e personalità rivelanti, in uno con l'avvio di un progetto di valorizzazione e messa in rete delle eccellenze territoriali, provando a dare vita ad un sistema per la tutela e la salvaguardia di tradizioni e tipicità".