Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO
DI
g.z.

La cucina italiana sarà patrimonio dell'umanità?

L'omonima rivista arruola mitici chef per convincere l'UNESCO

La Cucina Italiana - dal 1929 il mensile di cucina più autorevole e di lunga tradizione in Italia e nel resto del mondo - con il numero di luglio ha lanciato un nuovo e ambizioso progetto di comunicazione volto a sostenere il valore universale della cultura gastronomica italiana: una grande iniziativa corale per candidare all'Unesco la "cucina italiana" quale patrimonio immateriale dell'umanità.
Ogni numero del magazine, da luglio a dicembre, sarà firmato da un grande cuoco italiano che diventerà, insieme al brand di Condé Nast, ambasciatore della nostra cucina italiana nel mondo. Ogni numero sarà come un dossier di candidatura nel quale lo Chef racconterà la sua cultura del cibo, il suo territorio e la filiera interagendo con le rubriche e i contenuti della storica rivista. Tanta eccellenza italiana, ricette declinate in versione domestica, racconti di donne e uomini che fanno grande l'Italia e contribuiscono a rendere i piatti dei cuochi sempre più decisivi nel raccontare la nostra identità, il tutto animato dal desiderio di unirci finalmente una volta per tutte e allearci per raggiungere un grande e importante obiettivo: la candidatura della cucina italiana a Parigi in quel palazzo dell'Unesco non a caso progettato anche dall'italiano Pierluigi Nervi.

Rafforzare il made in Italy

"Credo che sia in ogni caso un dovere, ma oggi in particolar modo, per un brand leader, quale è La Cucina Italiana, in Italia e all'estero, assumersi una responsabilità più ampia e farsi carico attraverso un percorso, che non è solo formale; di convogliare le eccellenze e le migliori energie del settore per rafforzare il made in italy. Sono certo che lungo il percorso numerosi nuovi compagni di viaggio si uniranno a noi. Questa è una chiamata aperta per tutti coloro che hanno a cuore il nostro paese e le sue immense ricchezze. La cucina è senza dubbio una delle principali" commenta Fedele Usai, Ceo Condé Nast Italia.
Il primo dei sei numeri da collezione, è stato diretto da Massimo Bottura: lo Chef di fama mondiale che conta tre stelle Michelin con l'Osteria Francescana di Modena, primo italiano a partecipare al celebre documentario Chef's table (Netflix) e a trionfare due volte come numero 1 al mondo nella classifica World's 50 Best Restaurants, è stato ritratto in copertina da JR, artista di fama mondiale, di nazionalità francese, a dimostrazione del fatto che la tradizione culinaria italiana già oggi è abbracciata da tutto il mondo. In 164 pagine Bottura ha aperto le porte della sua casa e della sua cucina, raccontato la sua storia, svelato cosa mangia la sua brigata con ricette memorabili. Nel numero ci sono tutti, i contadini, i produttori, ma anche storiche interviste come quella di Luca Dini ai due grandi del caffè italiano, Andrea Illy e Giuseppe Lavazza, insieme per la prima volta a parlare di un obiettivo comune. Tra i tanti contributor di prestigio compaiono anche Malcom Pagani, Andrea Grignaffini, Patrizia Re Rebaudengo, Camilla Baresani e Paolo Marchi mentre le immagini sono scattate dai maestri della fotografia come Massimo Vitali, contributor di testate prestigiose (New York Times e Le Monde), autore, in questo primo numero, di uno straordinario "Viaggio In Italia". Tra gli artisti, oltre a JR autore della copertina, Mimmo Paladino parla di cucina e pittura dal suo atelier in Campania.

Dopo Bottura, Oldani

Nel numero di agosto, il testimone è raccolto da Davide Olsani. Un ricettario realizzato nella cucina di

redazione con le ricette di casa create dal cuoco del ristorante D'O, un viaggio tra i sapori di Forte dei Marmi in compagnia degli amici di Davide (tra cui il francese pluristellato Yannick Alléno), gli artigiani del territorio, dalla Lombardia alla Toscana fino alla Sardegna, e poi il riso, ingrediente caposaldo della cucina di Oldani, proposto con la pasta «insieme» nello stesso piatto, secondo l'invenzione di Gualtiero Marchesi, maestro dello chef che entrò ragazzino nella sua cucina di via Bonvesin de la Riva. La mamma di Davide è la «nonna» di agosto, con il suo minestrone d'estate, Lorenza Luti ovvero la signora Kartell ci racconta come riceve nella sua casa di Milano, mentre un servizio sui dolci e i salati da spiaggia corona la sezione dedicata ai cibi sotto l'ombrellone. Pedalare e assaggiare, in viaggio sui laghi d'Italia, da nord a sud, fino al portfolio del pittore Luciano Ventrone ed ai vini amati da Fabio Volo e Cristiana Capotondi. Un’edizione speciale, con una copertina firmata dall'artista della Polaroid Maurizio Galimberti, segnano la seconda puntata del progetto, che continuerà fino a dicembre, per promuovere la candidatura della nostra tradizione culinaria come Patrimonio dell'Umanità riconosciuto da Unesco.

Identità, cultura e terriorio

«Siamo partiti per una grande avventura: mettere insieme l’Italia e raggiungere un grande riconoscimento internazionale» dice Maddalena Fossati Dondero, direttore della testata. «È una grande occasione per aggregare le nostre forze intorno a un unico obiettivo e allo stesso tempo scoprire gli universi dei grandi maestri della nostra cucina che vuol dire identità e cultura ma anche tutta la loro filiera, in una parola territorio».
«Da Nord a Sud, la nostra è una penisola ricca di cultura, storia, innovazione. È importante unire le forze» sottolinea Massimo Bottura. «Vorrei che in questo Paese non si dicesse più Modena “o” Bologna, ma Modena “e” Bologna. Uniti possiamo fare tutto. Sogno il riconoscimento della cucina italiana come bene immateriale dell’Unesco».