

# LE COMUNITÀ DELLA LAGA E LA CUCINA ITALIANA

## PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO

### GERMOGLI DI RINASCITA POST SISMA E PRESTIGIO INTERTERRITORIALE

AREA DEL GUSTO - AMATRICE 13

DICEMBRE 2025

Il patrimonio di saperi, usanze e pratiche sociali, nato dall'osmosi storica di confini e culture, arricchito dalla civiltà della Transumanza (bene Unesco dal 2019), è una peculiarità dei territori della Laga. Questo grande capitale culturale e sociale, radicato nelle tradizioni gastronomiche, rappresenta uno dei modelli più coerenti della Cucina Italiana, diventata **Patrimonio dell'Umanità Unesco..**

#### PROGRAMMA

- 10:00 Saluti del Sindaco di Amatrice Giorgio Cortellesi
- 10:15 Il ruolo delle comunità nella tutela dei patrimoni immateriali Unesco - Roberto Gualandri Presidente del "Festival Culturale dei Borghi Rurali della Laga"
- 10:25 Intervento del Direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura - Leandro Ventura
- 10:35 Il Manifesto di Accumoli a sostegno della candidatura - Marco Tiberii Sindaco di Cortino, Mauro Tolomei Sindaco di Accumoli, Luigi Pagliaro, Antonio Di Eleuterio Presidente della Proloco di Teramo
- 11:00 Le piccole produzioni e le grandi tradizioni enogastronomiche al vaglio dei Beni Immateriale Unesco - Gabriele Milani, Vincenzo Maidani e Rita Salvatore Presidenti Slow Food Lazio, Marche, Abruzzo
- 11:30 Interventi Istituzionali dei Sindaci presenti
- 12:00 "Sostenibilità e diversità bio-culturale" nel Parco dei primati - Tommaso Navarra Presidente "Ente Parco Nazionale Gran Sasso e Monti della Laga"
- 12:15 Un presidio slow food nelle terre della Transumanza patrimonio immateriale Unesco - Pierluigi Feliciangeli Presidente Condotta Slow Food "Rieti e Valli Reatine"
- 12:30 L'Amatriciana day e la Cucina Italiana Patrimonio Immateriale Unesco - Giovanni Apa Pres. Associazione Ristoratori Albergatori Amatrice
- 12:45 Cibo e tradizione per una scuola del futuro - Anna Fratini Dirigente Scolastica del centro di formazione professionale alberghiero di Amatrice
- 13:00 Dieta Mediterranea e Cucina Italiana beni Unesco - Lando Siliquini Presidente Associazione Laboratorio Piceno Dieta Mediterranea
- 13:15 Presidi della cultura gastronomica dell'Appennino - Domenico Cornacchia Comitato scientifico "Laga Food"
- 13:30 Conviviale eno-gastronomica a cura dell'associazione dei ristoratori e albergatori di Amatrice e delle aziende del territorio.

**“**  
La cucina italiana è un rito collettivo che ci unisce ed è un'anima che parla; è memoria condivisa, è il linguaggio di un popolo che ha scelto il cibo per raccontarsi  
*M. Bottura*  
**”**



#### CONTATTI

- <https://borghiesentieridelalaga.org>
- Festival Culturale dei Borghi Rurali della Laga
- Borghi e Sentieri della Laga
- # FestivalBorghiLaga
- Ufficio stampa e comunicazione P.R. & Editoria info@preditoria.it  
digiusepse.francesca@tiscali.it