

# 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 Immateriali 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://borghiesentieridellalaga.org>

Festival Culturale dei Borghi Rurali della Laga

Borghi e Sentieri della Laga

#FestivalBorghiLaga

Ufficio stampa e comunicazione

P.R. & Editoria [info@preditoria.it](mailto:info@preditoria.it)

[digiuseppe.francesca@tiscali.it](mailto:digiuseppe.francesca@tiscali.it)