Accademia INDA e Peparini Academy, insieme a Roma per celebrare cucina italiana Unesco

La visione di Giuliano Peparini e il talento dei giovani per la serata evento “Rendere l’effimero indimenticabile” organizzata dal Ministero dell’Agricoltura nell’ambito della campagna a sostegno dell’inserimento della cucina italiana nel Patrimonio culturale immateriale dell’Unesco. Appuntamento questa sera, mercoledì 10 dicembre, alle 19 all’Auditorium Parco della Musica di Roma, con diretta streaming sul canale YouTube del Ministero dell’Agricoltura. Proprio questa mattina, peraltro, è arrivata la conferma ufficiale: la cucina italiana è patrimonio dell’umanità. Lo spettacolo è ideato e diretto da Giuliano Peparini che da oltre venticinque anni, attraverso creazioni presentate in Italia e nel Mondo, fa risplendere il Made in Italy, portando nel panorama internazionale una visione fondata sull’eccellenza, sulla ricerca e sulla trasmissione.
Protagonisti dello spettacolo saranno gli allievi della Peparini Academy e dell’Accademia dell’Inda di Siracusa in una creazione originale che celebra disciplina, pazienza, trasmissione del sapere e passione: valori fondanti tanto dei mestieri artistici quanto di quelli legati alla terra. Ogni gesto scenico, come ogni gesto agricolo, custodisce un tempo lungo fatto di cura, attesa, prove, pazienza. Così, dal lavoro della terra a quello dell’arte, tutto converge verso un unico obiettivo: risvegliare i sensi, suscitare emozione, lasciare una traccia duratura nella memoria.
Il progetto è il frutto di una stretta collaborazione tra la Fondazione Inda e la Peparini Academy. Un lavoro che ha unito docenti, équipe artistiche e tecniche e allievi delle due

istituzioni attorno a un percorso comune che grazie alla condivisione di competenze, talenti ed energie umane ha dato vita a una creazione collettiva, portatrice di senso, trasmissione ed eccellenza, incarnando pienamente lo spirito di dialogo e cooperazione che anima l'evento.
"L'arte nasce da sacrificio, pazienza, passione. E' un atto d'amore che trova un senso profondo nella condivisione", sono le parole di Giuliano Peparini. "Tutto ciò avvicina moltissimo l'arte, l'agricoltura, la cucina che condividono gli stessi valori: impegno, dedizione, responsabilità. Nel cuore dei nostri mestieri domina l'emozione: quella dei giovani che affrontano le difficoltà senza mai rinunciare. La loro forza nasce da una passione vissuta come una necessità interiore: l'arte non è soltanto ciò che fanno, è ciò che sono. Che si tratti di salire su un palcoscenico, di creare un piatto o di coltivare la terra, ogni percorso è una vocazione, un'appartenenza profonda nutrita dallo sforzo, dall'impegno e dal coraggio. In ciascuno di questi mestieri l'identità si costruisce attraverso il gesto ripetuto, la disciplina quotidiana e la volontà costante di superare i propri limiti. Il vero compimento non risiede soltanto nell'atto del fare, ma nell'istante in cui l'opera o il piatto diventano un'esperienza viva, accolta e condivisa, iscritta in una memoria comune. Rendere l'effimero indimenticabile significa proprio questo: trasformare il lavoro invisibile in emozione viva, destinata a restare nella memoria del pubblico".