



**L'ENCICLOPEDIA  
DELLA CUCINA ITALIANA  
E AZZURRA,  
IL SUO AVATAR DIGITALE**

## LA CUCINA ITALIANA: PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO

La cucina italiana è molto più di una pratica di sopravvivenza, è rito e festa di ogni giorno, nelle case, nei campi, nei mercati e nelle cucine. È un linguaggio universale fatto di gesti, profumi e sapori che esprime il territorio, avvicina le persone e attraversa il tempo.



Il 10 dicembre 2025 la Cucina Italiana è stata riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale perché la nostra cucina non è solo fatta di materie prime di altissima qualità, ma di cultura, identità e condivisione. Prodotti, ricette e saperi che hanno saputo evolversi nei secoli, giungendo fino a noi, coniugando l'amore per una tradizione di eccellenza da custodire e tramandare con il gusto di una innovazione capace di innalzare qualità e sicurezza dal seme alla tavola.

Oggi il sistema agroalimentare rappresenta uno dei pilastri dell'economia nazionale e contribuisce per circa il 15% al Prodotto Interno Lordo, generando valore, lavoro e innovazione a beneficio di tutta l'Italia.

Il prestigioso riconoscimento UNESCO è un invito a preservare e a condividere questa ricchezza, in tutta la sua straordinaria complessità.

## L'ENCICLOPEDIA DELLA CUCINA ITALIANA (ECI) DEL CREA

E' l'archivio digitale del patrimonio gastronomico italiano con una raccolta delle ricette da Pellegrino Artusi ai giorni nostri, un viaggio alle radici della nostra identità gastronomica: passato, presente e futuro del nostro Paese.

La catalogazione parte dal 1891 - dal volume di Pellegrino Artusi "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" (che segna la nascita della moderna Cucina Italiana) - e racconta l'evoluzione della Cucina Italiana attraverso altri famosi ricettari italiani: Il talismano della felicità (Edizione del 1931, Edizione del 1999), Il cucchiaio d'Argento (Edizione del 1959, Edizione 2020), Gualtiero Marchesi (Prima Edizione 2015) e Accademia della Cucina

Italiana, coprendo 129 anni di storia della nostra Cucina Italiana.

L'Encyclopedia della Cucina Italiana (ECI) contiene nella sua prima versione più di 1.100 ricette, ognuna corredata da una valutazione nutrizionale e da un commento storico-antropologico. Le nutrizioniste del CREA propongono abbinamenti per costruire menu equilibrati, sani e sostenibili sulla base delle Linee Guida per una Sana Alimentazione e dei principi della Dieta Mediterranea. Inoltre, sono evidenziati anche gli usi dei prodotti a marchio DOP, IGP, STD del nostro Made in Italy. È una vera e propria banca dati informatizzata che, in un'ottica multi e interdisciplinare, integra dati nutrizionali, storico-antropologici e scientifici con l'approccio d'avanguardia della nuova Gastronomia Computazionale.

L'intento di ECI è quello di documentare la Cucina Italiana nella sua totalità: ogni piatto svela i suoi segreti e quelli del suo tempo, fornendo anche elementi utili per valorizzare il nostro agroalimentare oggi e domani. È un progetto promosso e coordinato dal CREA e vede la collaborazione di nutrizioniste, tecnologi alimentari, storici, antropologi, data scientist e informatici. Il risultato è un patrimonio di conoscenze unico, prezioso e accessibile a tutti.

Grazie a strumenti digitali avanzati, l'Encyclopedia della Cucina Italiana permette di esplorare il nostro patrimonio come mai prima d'ora: cercare ricette per nome, ingrediente, regione o autore, confrontare profili nutrizionali, generare combinazioni di piatti ottimizzate.

Uno spazio vivo, vivace e stimolante, dove viene conservata la memoria culinaria del nostro Paese e dove sapere culinario, storia e scienza della nutrizione si incontrano e diventano pratica quotidiana.

## AZZURRA: L'ASSISTENTE VIRTUALE DELLA CUCINA ITALIANA

Un progetto che fa dell'Intelligenza Artificiale il suo tratto distintivo poteva mai non dotarsi di un avatar per parlare di alimentazione in modo efficace ed accattivante, soprattutto al pubblico più giovane?

Nasce così Azzurra, la figura digita-



le di una ragazza dinamica e al passo con i tempi, capace di comunicare con semplicità ed empatia il valore della nostra cultura gastronomica e di scelte alimentari sane e sostenibili, integrando scienza, tecnologia e tradizione culinaria. Una assistente virtuale, creata in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker in grado di fornire, di volta in volta, contenuti targettizzati e personalizzati per una esperienza immersiva e coinvolgente.

Al SIGEP, Azzurra guiderà i visitatori attraverso un goloso percorso tra le ricette dolci della nostra tradizione italiana - dai dessert a base di frutta alle torte, fino ai gelati - molte delle quali realizzate con frutta secca.



**CHI SIAMO**  
Il CREA è l'ente pubblico italiano di ricerca dedicato al settore agroalimentare e alle foreste, vigilato dal MASAF. Lavora a 360 gradi nei diversi ambiti dell'agroalimentare per garantire qualità, sicurezza, sostenibilità e produttività, dal produttore al consumatore e dal suolo alla tavola. Dispone in tutta Italia di aziende e campi sperimentali per verificare l'efficacia e l'applicabilità dei suoi studi e delle sue innovazioni, favorendone la trasferibilità. Accompagna le Istituzioni nella definizione e monitoraggio di interventi da realizzare nell'ambito della politica agricola comune (PAC).

CREA guarda al futuro con ricerche all'avanguardia, come quelle sulle Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA) e sull'agricoltura di precisione.

[www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)



**Da ECI: Ricetta dolce a base di mandorle**  
Biancomangiare (da "Il grande Ricettario" di Gualtiero Marchesi, 2015)

**Ingredienti per 4 persone:**

- 2,5 dl di latte
- 150 g di mandorle tritate
- 100 g di zucchero
- 4 fogli di gelatina
- 1 cucchiaino di cannella

**Procedimento**

Mescolate il latte con lo zucchero e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco, unite le mandorle e la cannella, mescolate, coprite e lasciate riposare per circa un'ora. Fate ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda. Con un colino a trama fitta filtrate il latte con le mandorle e la cannella, raccogliendo il composto in un pentolino. Scaldate, togliete dal fuoco e immergetevi i fogli di gelatina strizzati. Fate sciogliere la gelatina mescolando. Quando il composto si sarà intiepidito, versatelo in uno stampo da budino e mettetelo in frigorifero per circa 5 ore prima di servirlo.

**Valori nutrizionali per 1 persona:**





A cura di

Francesco Ambrosini (grafica e impaginazione), Micaela Conterio, Cristina Giannetti, Stefania Ruggeri.

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



 **crea**  
Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria

 **Enciclopedia  
della  
Cucina  
Italiana**

in collaborazione  
con

 **FIB**  
FOOD INNOVATION BROKER