



Settimana della Cucina Italiana nel Mondo: dieci anni di promozione e visione internazionale

Con il tema “La cucina italiana tra cultura, salute e innovazione”, quest’anno il progetto coinvolge la rete diplomatica con un ampio programma globale. Un convegno a Villa Madama ha delineato obiettivi e prospettive per la valorizzazione del Made in Italy nel mondo

La **cucina italiana** è da sempre uno dei vettori più efficaci della nostra identità nel mondo.

Un archivio vivente di uomini, territori, gesti, tecniche e biodiversità che attraversano generazioni. Le ambasciate italiane, in questo contesto, diventano piattaforme di racconto: luoghi in cui il cibo assume un ruolo culturale, simbolico e di relazione internazionale.

Da un decennio, la **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** incarna questa missione, trasformando sedi diplomatiche, consolati e istituti culturali in punti di incontro tra tradizioni italiane ed esperienze globali.

Una delle rassegne più longeve promosse dal [Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale](#), nata nel 2016 per dare continuità ai temi dell'**Expo Milano 2015**, come qualità, sostenibilità, sicurezza alimentare, biodiversità e identità.

La decima edizione e il traguardo UNESCO

Dal 17 al 23 novembre 2025, la rassegna ha animato ambasciate, consolati, Istituti Italiani di Cultura e uffici ICE con un programma capillare dedicato al tema “**La cucina italiana tra cultura, salute e innovazione**”. Un percorso che accompagna la candidatura dell'arte culinaria italiana a [Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO](#), per cui è atteso il responso questo mese a **Nuova Delhi**.

Le iniziative hanno avuto un triplice obiettivo: ampliare la conoscenza della cucina italiana in tutte le sue sfumature, valorizzare il modello alimentare nazionale come stile di vita equilibrato e sostenibile e mettere in luce la ricerca e l'innovazione che attraversano l'intera filiera, dalla produzione al riciclo.

Un'iniziativa strategica per i mercati internazionali

Realizzata grazie al contributo congiunto della rete diplomatica e consolare, degli Istituti Italiani di Cultura, degli Uffici ICE e delle Camere di Commercio Italiane all'Estero, la **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** si conferma uno strumento strategico per sostenere la crescita dell'export agroalimentare.

Un comparto che incide in modo rilevante sul commercio estero nazionale e che trova nella rassegna un'occasione per consolidare la reputazione del Made in Italy nei principali mercati internazionali, valorizzando qualità, storia produttiva e filiere d'eccellenza.



La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha raggiunto le dieci edizioni (Foto © Ministero Affari Esteri)

Il convegno di Villa Madama

La decima edizione è stata presentata ufficialmente il **28 novembre** a **Villa Madama**, durante un convegno organizzato dal Ministero degli Affari Esteri. L'appuntamento ha raccolto istituzioni, esperti, rappresentanti della filiera e operatori della comunicazione, chiamati a delineare le priorità di un settore che oggi rappresenta una leva decisiva per la crescita economica e culturale del Paese.

Nel suo intervento, il Ministro degli Esteri **Antonio Tajani** ha sottolineato la funzione della rassegna come elemento di valorizzazione del territorio e delle filiere produttive, ricordando come la politica estera sia alimentata anche dal lavoro dei cuochi e degli operatori del gusto attivi nel mondo:

«La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo nasce per far conoscere sempre di più il meglio della nostra cucina e del nostro territorio e per valorizzare le nostre filiere di eccellenza. Sono convinto che la politica estera non la fanno solo i diplomatici, ma anche tutti gli italiani che ci rappresentano all'estero, a cominciare dai cuochi, anche per questo guardiamo con fiducia alla candidatura della cucina italiana come

patrimonio dell'umanità»

Un anno di attività continuative

Accanto a questa visione culturale, è stato ricordato anche il peso economico del settore: circa **67,5 miliardi di euro di export nel 2024**, con una crescita dell'8,3%; un ulteriore aumento del 6% calcolato nei primi otto mesi di quest'anno e **949 iniziative promozionali** realizzate nel 2025, coinvolgendo oltre **3.000 aziende in 87 Paesi**.

Il Ministro Tajani ha anche ricordato l'obiettivo fissato dal Governo: 700 miliardi di euro di export annuale entro fine legislatura, traguardo a cui anche il comparto agroalimentare e vinicolo potrà contribuire in maniera decisiva.

A partire dal 2025, inoltre, le rappresentanze italiane all'estero potranno organizzare iniziative legate alla cucina italiana durante tutto l'anno, non più solo nella terza settimana di novembre. Una scelta che permette di adattare le attività alle specificità dei singoli Paesi, ampliando l'impatto delle azioni culturali e promozionali.



Gli allievi della Gambero Rosso Academy con il Ministro Tajani al convegno di Villa Madama (Foto © Terry Fusco).

Il valore del Made in Italy nel mondo

Durante il convegno è intervenuto anche il Ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, che ha sottolineato il ruolo dell'iniziativa come acceleratore di visibilità per i prodotti italiani:

«La Settimana della Cucina Italiana è uno straordinario momento nel quale tutto questo viene alla luce nel modo più visibile, con cuochi eccezionali, con ricette, con prodotti che vengono raccontati proprio nelle nostre sedi, accanto a giornate spesso di spettacolo di promozione culturale che approfondire quello che sappiamo fare»

L'edizione 2025 pone l'accento su una visione complessiva della cucina italiana: un sistema che integra salute, sostenibilità dei processi produttivi, tutela delle denominazioni protette, ricerca scientifica e valorizzazione dei territori.

Un mosaico di competenze che rende la nostra gastronomia non solo un riferimento culturale, ma anche un asset strategico per la competitività internazionale del Paese.

Data di creazione

01/12/2025

Autore

malinda-sassu