



La cucina italiana sarà presto patrimonio dell'Umanità?

È notizia di queste ore la candidatura ufficiale da parte del Governo italiano, su proposta dei ministri dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare Francesco Lollobrigida e della Cultura Gennaro Sangiuliano. Molto soddisfatti gli operatori del settore, che dal futuro possibile riconoscimento si aspettano importanti ricadute positive

Cucina italiana patrimonio Unesco: è questa l'ambizione sottostante alla candidatura ufficiale del Governo italiano che spera di vedere riconosciuta la nostra tradizione enogastronomica come "patrimonio dell'umanità per 2023".

Cucina italiana patrimonio UNESCO: la proposta del Governo

La proposta è stata presentata dai ministri dell'Agricoltura e sovranità alimentare **Francesco Lollobrigida** e della Cultura **Gennaro Sangiuliano** e la Commissione nazionale ha approvato all'unanimità. La pratica della cucina italiana entra così ufficialmente nella Lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'[Unesco](#). Il dossier ora sarà trasmesso dal ministero degli Esteri all'Unesco e inizierà l'iter di valutazione che dovrebbe concludersi a dicembre 2025.

La candidatura è un primo importante passo verso questo riconoscimento ma, soprattutto, è frutto degli sforzi e del lavoro congiunto del Comitato scientifico che ha compilato il dossier e tra i cui membri figurano, tra gli altri, **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, **Laila Tentoni**, Presidente di Casa Artusi, **Giovanna Frosini**, Docente di Storia della lingua italiana, Accademica della Crusca, **Massimo Montanari**, Docente di Storia Medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna.

«Una notizia che mi riempie il cuore di emozione e per cui personalmente ho lottato tanto» ha commentato subito in un editoriale on line **Maddalena Fossati Dondero**, direttore della prestigiosa testata [La Cucina Italiana](#), tra le fautrici e promotrici del progetto di candidatura.

La giornalista – già in un'intervista in seno all'edizione 2021 del Festival del Giornalismo Italiano – aveva spiegato che l'idea era nata durante il lockdown 2020 quando aveva iniziato a intervistare ogni giorno in diretta i grandi cuochi:

«Raccontavano le ricette che stavano preparando per i pasti in casa ed è stato come se la cucina alta e quella domestica si fossero ricongiunte intorno a uno stesso focolare. Di lì, è nata quest'idea, un po' sparpagliata e incosciente, di candidare la nostra cucina a Patrimonio Immateriale dell'UNESCO».



Le reazioni del settore enogastronomico italiano

A poche ore dall'annuncio della candidatura della **cucina italiana patrimonio Unesco**, è stato immediato il consenso del variegato mondo del cibo italiano e del "made in Italy": dal futuro riconoscimento ci si aspetta infatti una ricaduta positiva su tutto il comparto così come anche nei settori del Turismo e del Commercio.

Ma al di là dell'orgoglio e del giusto entusiasmo, è evidente a tutti che il riconoscimento UNESCO non sarà punto di arrivo, ma di partenza: **sarà infatti proprio da quel momento che tutto il mondo del food italiano dovrà impegnarsi ancora di più a mantenere le promesse**. Già la stesura stessa del dossier è stato un compito decisamente complesso: nel dare una definizione alla cucina italiana il Comitato ha dovuto individuare quei **valori universali e comuni tra le diverse cucine territoriali**. Un lavoro di sintesi non indifferente.

Il mondo del food tricolore è pronto alla Cucina italiana patrimonio UNESCO?

Ma come dovrà regolarsi il mondo del food per non sprecare questa opportunità? Occorrerà indubbiamente una **sinergia ancora più stretta** *«tra chi produce e chi trasforma, tra agricoltura e ristorazione. È infatti nella collaborazione lungo la filiera, dal campo alla tavola, che risiede il valore aggiunto del cibo italiano nel mondo»* ha dichiarato il presidente di [Cia-Agricoltori Italiani](#), **Cristiano Fini**, nel commentare positivamente la candidatura ufficiale.

«La cucina nazionale viene definita, nel dossier di candidatura ufficiale, come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui tanti saperi locali. Saperi e sapori -spiega Fini- che riflettono l'immensa biodiversità di prodotti e territori rappresentata dalla nostra agricoltura e valorizzata nelle tante ricette di agriturismi e ristoranti che raccontano cultura e tradizioni regionali. Così vaste e peculiari da rendere la cucina tricolore la più amata e ricercata "in casa" e all'estero.»

I possibili benefici per la cucina italiana nel mondo

Il riconoscimento Unesco potrebbe essere un'occasione unica per tutelare, garantire e promuovere sempre di più la cucina italiana nel mondo, a partire dalle materie prime agricole. A patto di saper partire proprio dall'incredibile biodiversità che ci contraddistingue. Ne è convinto **Paolo Caratossidis**, presidente dell'Associazione Cultura&Cucina che ha ideato e promosso dal 2019 il **Festival della Cucina Veneta** ed il tour delle Eccellenze Venete:

«L'Italia è un paese che per questioni geografiche e anche storiche gode di una biodiversità incredibile, con paesaggi originali e complessi, prodotti diversificati e ricette che rispecchiano le migliaia di campanili che costellano un territorio che dalle Alpi si immerge nel Mar Mediterraneo. L'enorme patrimonio italiano è il grande valore aggiunto rispetto – ad esempio – alla blasonata cucina francese che ha avuto la fortuna solamente di essere stata codificata in precedenza rispetto alla nostra».

Ma sarà facile far comprendere anche all'estero questi valori e trasformare la nostra cucina in un vero e proprio brand come quella francese?

La sfida sembra complessa, almeno secondo il parere di [Franco Mioni](#), già ristoratore, chef, gastronomo e tour operator di viaggi che contemplano anche la cultura del cibo:

«La nostra cucina, così come la nostra storia, è talmente diversificata e controversa da non potersi definire né regionale, né forse provinciale; probabilmente comunale ma forse neppure rionale: andando in un condominio con 10 famiglie, a Bologna si troveranno 15 ricette più o meno differenti dei tortellini, a Napoli ugualmente per quanto riguarda la pizza... Ecco in parte già descritta la cucina italiana, frutto di vizi e virtù degli italiani stessi: pigri come uno stufato o un ragù che sobbollono lentissimamente, dirompenti e viziosi come il peperoncino, operosi e concreti quando lavorano maiali e formaggi per prodotti di eccellenza, suadenti come l'olio extravergine d'oliva migliore al mondo che poi, essendo anche atavicamente disorganizzati, non riescono a valorizzare. Ed infine litigiosi e inconcludenti sui nostri piccoli e grandi vini:

uniti nella sterile polemica contro i francesi, ma perennemente divisi quando ci sarebbe da proporre una immagine nazionale all'estero».



Il gastronomo Franco MIONI (Foto © GdG).

Complessivamente, al di là del potenziale e delle sfide in atto, noi ci auguriamo che, con questa candidatura, la nostra Cucina diventi non solo portavoce del made in Italy e del brand “Italia”, ma anche di uno stile di vita più salutare e un punto di riferimento per le prossime generazioni. Non dimentichiamo, infatti, che un'altra celebre nomina, quella della **Dieta Mediterranea** (nel 2010), e a cui la nostra cucina è indissolubilmente connessa, ha portato gradualmente a un aumento del consumo di alimenti salutare come le verdure, i cereali e l'olio extravergine di oliva. Quest'ultimo addirittura ha visto incrementi a doppia cifra soprattutto in quei Paesi, come USA e Canada, dove fino pochi anni prima predominavano gli oli di semi e i grassi saturi ([QUI maggiori approfondimenti](#)).

Data di creazione

24/03/2023

Autore

silvia-fissore