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 salutari 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