



La Cucina italiana diventa patrimonio UNESCO: un successo che vale più di una medaglia

Il riconoscimento dell'UNESCO valorizza la cucina italiana come pratica culturale viva, fatta di saperi condivisi, biodiversità e rituali che uniscono generazioni

La “**cucina degli affetti**”, che unisce generazioni diverse e attraversa confini locali e nazionali, si aggiudica il più grande riconoscimento mondiale. Dal pranzo delle feste, ai rituali tramandati dai nonni ai nipoti, passando per la **gender equality**, ecco tutti i perché della vittoria.

Oggi si aggiunge un nuovo nome alla **lista UNESCO** dei patrimoni culturali immateriali planetari. Secondo il Comitato intergovernativo dell'Unesco, che si è riunito a Nuova Delhi nella sua ventesima sessione, la **cucina italiana entra a pieno titolo nell'empireo dei beni che il mondo ama e tutela**, nella sua inimitabile interezza.

Secondo la decisione, la cucina italiana è una “**miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie**”, “un modo per prendersi cura di sé stessi e degli altri, esprimere amore e riscoprire le proprie radici culturali, offrendo alle comunità uno sbocco per condividere la loro storia e descrivere il mondo che li circonda”.

I 21 riconoscimenti UNESCO dell'Italia: un patrimonio che cresce

Con il buon esito conquistato dalla “**Cucina Italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale**” salgono a 21 gli elementi italiani iscritti dal 2008, tra cui svettano anche – tra i vari – la **dieta mediterranea**, l'Arte del “**pizzaiuolo**” napoletano, la **cerca e cavatura del tartufo**.

Una tradizione quotidiana fatta di saperi, gesti e biodiversità

Come affermato [nella documentazione presentata per la candidatura](#), la cucina italiana è una pratica quotidiana e vivente, fondata su saperi, rituali e gesti che contribuiscono a tessere un comune patrimonio culturale e sociale. Essa unisce abitudini culinarie, un uso creativo delle materie prime e metodi artigianali di preparazione, dando vita a paesaggi gastronomici che riflettono e valorizzano la diversità bioculturale dei territori.

Il valore sociale della “cucina degli affetti”

Un passaggio interessante delle motivazioni punta sul rapporto intimo che noi italiani abbiamo con il cibo: un momento in cui la preparazione del pasto e la sua condivisione si elevano a cerimoniali senza tempo.

Nel dossier avanzato dall'Italia si legge, poi, che i praticanti e portatori di questi valori sono uomini e donne di tutte le età, senza ruoli predefiniti, che scambiano suggerimenti, ricette, racconti e condividono esperienze sensoriali e di gusto. Una pratica multi-genere, con ruoli perfettamente intercambiabili in cui tutti dispongono delle stesse opportunità, scelte, competenze, responsabilità e conoscenze.

Nell'ambito familiare e amicale, la cucina italiana diventa quindi “cucina di casa” e trova nel pranzo delle feste il suo rituale più emblematico, in cui ricorrono piatti tradizionali spesso tramandati dai nonni ai nipoti. Al di fuori di questo ambito, operano soggetti professionali come i “gastronòmi”, che raccontano le tradizioni culinarie locali, e i “cuochi”, che sperimentano nuove combinazioni di ingredienti, tutti detentori di saperi legati all'elemento.

Secondo il Ministro Lollobrigida «Questo riconoscimento celebra la forza della nostra cultura che è identità nazionale, orgoglio e visione. La Cucina Italiana è il racconto di tutti noi, di un popolo che ha custodito i propri saperi e li ha trasformati in eccellenza, generazione dopo generazione. È la festa delle famiglie che tramandano sapori antichi, degli agricoltori che custodiscono la terra, dei produttori che lavorano con passione, dei ristoratori che portano nel mondo il valore autentico dell'Italia».

Data di creazione

10/12/2025

Autore

selena-vacca