Cucina italiana candidata all’Unesco. In campo con Epat Ascom 1500 ristoranti torinesi

20251030090147cucinaitaliana1

SI chiama “Io amo la cucina italiana” la campagna che coinvolgerà 1.500 ristoranti del territorio torinese con l'obiettivo di sostenere la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell’Umanità Unesco in vista della decisione che sarà presa il prossimo 10 dicembre a Nuova Delhi.

Per presentare l'iniziativa Epat ha riunito testimonial e attori della ristorazione in un luogo simbolico, la sede di Ascom Torino, alla presenza di Maria Luisa Coppa, presidente Ascom Confcommercio Torino e provincia, Vincenzo Nasi, presidente EPAT Fipe, Claudia Porchietto, Sottosegretario alla Presidenza della Regione Piemonte, Paolo Chiavarino, assessore al Commercio della Città di Torino, Guido Bolatto, segretario generale Camera di commercio di Torino, Giulio Genti, segretario generale di ITS Academy Turismo Piemonte, con le testimonianze degli chef Matteo Baronetto e Marco Sacco, e dei ristoratori Stefano Vicina e Maurizio Zito. Insieme, hanno ribadito come la ristorazione non sia solo un settore economico, ma una comunità di senso, appartenenza e relazione.

Secondo uno studio di Fipe-Confcommercio, 5.168 imprese di ristorazione attive a Torino e provincia e oltre 9.800 sul territorio regionale sono portatrici di identità, memoria e passione, sviluppando un valore aggiunto per il turismo di quasi 137 milioni di euro. Un tessuto imprenditoriale che ben rappresenta i valori che l’Unesco individua come criteri fondamentali per il riconoscimento: trasmissione tra generazioni, creatività condivisa, legame col territorio, rispetto delle diversità culturali, sostenibilità. Sono questi i valori che Epat ed Ascom hanno deciso di rilanciare, affiancando i ristoratori con un’azione concreta: grazie alla collaborazione con gli Academist, ovvero gli studenti dell’ITS Academy Turismo Piemonte, i materiali promozionali saranno consegnati direttamente nei locali aderenti, accompagnati da momenti di dialogo e racconto da parte degli studenti. Ai ristoranti il compito di informare e sensibilizzare i clienti in modo da creare un vero sostegno corale e popolare alla candidatura Unesco. Il programma di promozione prevede, inoltre, una corposa campagna social. L’Italia, con la Commissione Nazionale Unesco e il sostegno del Ministero dell’Agricoltura, ha già

ottenuto importanti riconoscimenti per elementi come la dieta mediterranea, la cerca del tartufo o l'arte del pizzaiolo napoletano. Ma in questo caso l'obiettivo vuole candidare l'intero ecosistema della cucina italiana, nella sua complessità e nella sua ricchezza culturale. Una candidatura che arriva dopo il riconoscimento di tradizioni gastronomiche di altri Paesi – dalla gastronomia messicana allo street food di Singapore, dal pasto alla francese alla dieta giapponese Washoku.

«*La cucina è il linguaggio più diretto e universale per raccontare una cultura* – sottolinea **Maria Luisa Coppa**, presidente di Ascom Confcommercio Torino e provincia –. *Spesso il primo contatto di un turista con un territorio avviene proprio attraverso un piatto cucinato: un biglietto da visita immediato, che coinvolge i sensi, suscita curiosità e stimola una conoscenza autentica. Dietro ogni ricetta si nasconde una storia che non si trova nei libri, ma vive nei gesti quotidiani, nella memoria collettiva, nell'identità più profonda di un popolo*».

Come ricorda il presidente di Epat Ascom **Vincenzo Nasi**: «*La candidatura Unesco per la cucina italiana è un riconoscimento importante per tutta la ristorazione italiana ed è, già di per sé, una vittoria per il mondo della ristorazione. È il riconoscimento del valore del patrimonio enogastronomici del nostro Paese e del carattere della cucina italiana che racconta storie, territori, stagioni e identità. Questa candidatura celebra simbolicamente la ristorazione italiana di qualità, la forza delle sue radici e la capacità di tradurle in piatti capaci ancora di emozionare. In un'epoca in cui la ristorazione è sempre più globale e contaminata, saper interpretare con rigore, passione e rispetto una tradizione non è solo un atto di competenza tecnica, ma un vero gesto culturale*».