La cucina italiana è patrimonio dell’umanità Unesco

20251210145348pasta-cucina-italia

La cucina italiana entra nella storia e diventa **patrimonio culturale immateriale dell’Umanità**. A deliberarlo, all'unanimità, è stato il Comitato intergovernativo dell'Unesco, che si è riunito a New Delhi, in India. Secondo la decisione, la cucina italiana è una “miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie, un modo per prendersi cura di se 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”.

Quello italiano è stato tra i 60 dossier in valutazione provenienti da 56 Paesi. L'Unesco sottolinea come il cucinare all'italiana “favorisce l'inclusione sociale, promuovendo il benessere e offrendo un canale per l'apprendimento intergenerazionale permanente, rafforzando i legami, incoraggiando la condivisione e promuovendo il senso di appartenenza”. Cucinare è per gli italiani, “un'attività comunitaria che enfatizza l'intimità con il cibo, il rispetto per gli ingredienti e i momenti condivisi attorno alla tavola. La pratica è radicata nelle ricette anti-spreco e nella trasmissione di sapori, abilità e ricordi attraverso le generazioni. Essendo **una pratica multigenerazionale**, con ruoli perfettamente intercambiabili, la cucina svolge una funzione inclusiva, consentendo a tutti di godere di un'esperienza individuale, collettiva e continuo di scambio, superando tutte le barriere interculturali e intergenerazionali”.

Con l'iscrizione della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco, l'Italia conquista il record mondiale di riconoscimenti nel settore agroalimentare in proporzione al numero dei riconoscimenti complessivi ottenuti. Delle 21 tradizioni iscritte nella lista dei patrimoni culturali immateriali, nove sono infatti riconducibili all'agroalimentare: la cucina italiana, l'arte dei pizzaiuoli napoletani, la transumanza, la costruzione dei muretti a secco in agricoltura, la coltivazione della vite ad alberello dello zibibbo di Pantelleria, la dieta mediterranea, la cava e cerca del tartufo, il sistema irriguo tradizionale, l'allevamento dei cavalli lipizzani.

CONFCOMMERCIO, SANGALLI: «RISULTATO STRAORDINARIO»

Il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Umanità «*è un risultato straordinario* - secondo il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli -. *Che valorizza un tratto profondo della nostra identità culturale e sociale. È un riconoscimento che permette al sistema Italia nel complesso di essere più competitivo sui mercati esteri e, allo stesso tempo, afferma il ruolo e il valore sociale di un comparto che rappresenta una componente fondamentale del Sense of Italy e dell'attrattività del Paese. Questo traguardo rafforza un ecosistema economico fatto di imprese, professionalità e filiere che generano sviluppo e occupazione. Un patrimonio vivo che, con questo riconoscimento, ci incoraggia a investire ancora di più nella qualità, nella sostenibilità e nella tutela delle nostre tradizioni, fondamentali per costruire il futuro del Paese*».

In seno a Confcommercio, Fipe, che è la federazione italiana dei pubblici esercizi, ha promosso e sostenuto la candidatura con numerose iniziative, l'ultima delle quali la campagna avviata lo scorso 18 novembre e, conclusasi proprio quest'oggi, che ha coinvolto oltre 10.000 ristoranti in Italia e all'estero, proponendo piatti dedicati alla valorizzazione del patrimonio gastronomico nazionale e coinvolgendo direttamente i territori nella celebrazione di questa eccellenza. «*Il riconoscimento è un risultato straordinario frutto di un'azione di sistema coordinata dal Masaf e dagli altri enti istituzionali coinvolti a cui va il nostro ringraziamento e la riconoscenza dell'intero comparto. Auspichiamo che questo risultato rappresenti una best practice per il futuro, perché testimonia come l'Italia sia in grado di fare rete per raggiungere ambiziosi obiettivi*», ha dichiarato il presidente Lino Enrico Stoppani.

MONDO VINO

Sullo storico risultato ottenuto dalla nostra cucina si esprimono anche le associazioni del comparto vino. «*Per la cucina italiana quello a patrimonio culturale immateriale dell'umanità Unesco è un riconoscimento alla carriera, ma con ancora lunghi secoli davanti. E il mondo del vino italiano esulta, perché è parte di essa: in tavola assieme alla cucina italiana c'è anche il suo vino*», ha commentato il presidente di Unione italiana vini (Uiv), Lamberto Frescobaldi.

Per Giacomo Ponti, alla guida di Federvini, «questo *riconoscimento non premia solo i piatti, ma l'intera cultura della tavola, dove le nostre eccellenze enologiche, i distillati, gli amari, i liquori della tradizione e gli aceti giocano un ruolo da protagonisti nel definire l'identità gastronomica nazionale. È la vittoria di una filiera che ha saputo custodire la tradizione guardando al futuro*».

E ORA CASA ARTUSI LANCIA L'OSSERVATORIO

In occasione dell’ingresso nell’universo Unesco, Fondazione Casa Artusi annuncia proprio oggi la nascita dell’Osservatorio internazionale sulla cucina e il buon gusto italiano, istituito per monitorare e valorizzare al massimo questo patrimonio. «*Attraverso indagini, ricerche e rapporti, l’Osservatorio sarà strumento e opportunità concreta per comunicare in chiave nazionale ma anche internazionale i valori identitari della cucina italiana - gusto, salubrità, sostenibilità - così come per riflettere sulle sfide del nostro tempo intorno alla produzione e fruizione del cibo: dall'efficienza delle risorse al cambiamento dei modelli di consumo, ai valori etici e sociali legati alla tradizione alimentare mediterranea*», dichiara il presidente Andrea Segrè.