

QN

[Cronaca](#) Montanari e il valore della pasta "La ricchezza nasce nelle case"[Acquista il giornale](#)[Accedi](#) | [Abbonati](#)

QN

BOLOGNA

[Cronaca](#) [Sport](#) [Cosa Fare](#) [Politica](#) [Economia](#) [Cultura e spettacoli](#) [Speciali](#) ▾[Bologna](#) | [Cronaca](#) [Economia](#) [Politica](#) [Cultura e spettacoli](#) [Cosa Fare](#) [Sport](#)[Laura Pausini](#) [Presidente picchiato](#) [Giovane morto](#) [Allerta meteo](#) [I castelli delle donne](#) [Giornate Fai](#)[Home](#) > [Bologna](#) > [Cronaca](#) > [Montanari e il valore della pasta "La ricchezza nas...](#)

Montanari e il valore della pasta "La ricchezza nasce nelle case"

Lo storico ha diretto la commissione che ha costruito il dossier per il riconoscimento universale "Superiamo i campanili, la cucina italiana si arricchisce con la contaminazioni. E Bologna è il fulcro".

di Paolo Rosato

Massimo Montanari, storico e massimo specialista di storia dell'alimentazione, lei era a capo della commissione che ha costruito il dossier per la 'Cucina italiana' candidata all'Unesco. Perché c'era bisogno di questa tutela?

"La visuale andrebbe ribaltata, secondo me. Non è che la cucina italiana abbia bisogno di un riconoscimento, piuttosto c'era una forte richiesta di condivisione del modello, unico, della cucina italiana".

Vale a dire?

"Alcuni valori come quelli della molteplicità e della varietà sono molto importanti. Non esiste una cucina italiana codificata, ma esiste una rete di diversità che si conoscono, che si confrontano e che si arricchiscono vicendevolmente. Una società come quella di oggi, che vive il rischio della mondializzazione e della globalizzazione, ha bisogno di un modello che viene dalla cucina italiana".

Potrebbe interessarti anche

Quanto costa un montascale?

[Offertarapida.it](#)

[Richiedilo ora](#)

Insomma, la cucina italiana fa scuola per la capacità di saper unire differenze, opposte influenze, contaminazioni.

"Esattamente. Si può fare cultura del cibo senza fare necessariamente dei discorsi di potere o trionfalistici, o senza chiudersi in delle piccole patrie".



Cronaca Montanari e il valore della pasta "La ricchezza nasce nelle case"

Quant'è importante il ruolo di Bologna nel dossier del riconoscimento a patrimonio immateriale dell'Unesco?

"E' molto importante, ma non più di altre realtà. Certo, Bologna ha conquistato la nomea di capitale gastronomica dal 1200 e c'è un motivo. Non è tanto perché abbia più specialità di altri luoghi, ma è perché è stata capace di intercettare culture diverse, ponendosi come crocevia e incrocio di persone, gusti, ricette. Bologna può essere un esempio di come la cucina italiana si sia trasformata".

Un bel rilievo avrà finalmente l'arte delle sfogline, questa del bollino Unesco sarà un'opportunità per sdoganarle definitivamente come mestiere?

"Per il turismo e tutto l'indotto il riconoscimento avrà sicuramente un ruolo importante. Perché vede, la sfoglia pone sotto i riflettori un tema: in Italia è importantissima la dimensione casalinga della cucina. La pasta o le verdure, per dirne due, sono un fatto popolare: tutti quelli che valorizzano le arti e insegnano nei laboratori tradizionale, come le sfogline, costituiscono esattamente il valore fondante della cucina italiana".

© Riproduzione riservata

[Dalla stessa sezione](#)