

Il ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano: "Promuovere un'idea di qualità della vita"

La cucina italiana candidata a bene immateriale dell'Unesco

di **Monica Scillia**

ROMA

La **cucina italiana** sarà candidata a patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. Lo ha annunciato il sottosegretario alla Cultura, Gianmarco Mazzi, nel corso della conferenza stampa sul tema «Il patrimonio culturale immateriale» al ministero.

«Oggi diamo il calcio di inizio a una partita importante, una decisione per valorizzare un grande patrimonio nazionale: ci auguriamo che la candidatura possa vedere la partecipazione collettiva di tutte le persone coinvolte anche della filiera alimentare del nostro Paese. Abbiamo anche la partecipazione del ministero degli Esteri», spiega Mazzi. L'esito della candidatura è atteso nel 2025 e «cercheremo di utilizzare questi due anni per parlare a livello internazionale della nostra cucina e del nostro Paese».

Cucina italiana «significa



Gennaro Sangiuliano Ministro della Cultura

promuovere un'idea di qualità della vita, del vivere italiano che è fatto di arte, paesaggio, cultura, monumenti, ma è fatto anche di esperienze come quelle delle nostre eccellenze alimentari», ha

spiegato il ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano. Anche per il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, «la **cucina italiana** non ha rivali» e lo

testimonia «l'approvazione unanime della scelta di candidare l'Italia ad avere una cucina da iscrivere - accanto a quella messicana, coreana, francese - tra quelle patrimonio dell'Unesco».

La **cucina italiana** è estremamente varia, «all'interno di ogni paese abbiamo delle differenze sottili sul modo di produrre, ma anche di trasformare» i nostri prodotti, «che rendono la nostra cucina particolare unica. Lo dico anche oggi con più forza, perché c'è una discussione su quello che dovrà essere in futuro la sicurezza alimentare, se sarà utile continuare ad avere particolarità e avere qualità alla base della scelta di ciò che mangiamo. Qualcuno sostiene che non conviene, che bisognerebbe standardizzare i prodotti e il modo di cucinare, omologare il sistema dell'offerta per garantire cibo a tutti. Noi riteniamo che questo cibo dovrà rimanere ancorato a un elemento portante: la qualità».

