



LIVE news 27 Marzo 2023 - 12:03 - Buon compleanno Cesare Cremonini: la "stella" di



[Home](#) » [Canali](#) » [Cultura](#) » La cucina italiana candidata a patrimonio dell'Umanità

La cucina italiana candidata a patrimonio dell'Umanità

A sostenere la candidatura sono l'Accademia italiana della Cucina, la Fondazione Casa Artusi e la rivista enogastronomica La Cucina Italiana

Pubblicato: 24-03-2023 09:08

Ultimo aggiornamento: 25-03-2023 13:17

Canale: *Cultura*

Autore: *Redazione*





ROMA – Il ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, rappresentato dal ministro Francesco Lollobrigida, e il ministero della Cultura, rappresentato dal ministro Gennaro Sangiuliano, **lanciano la candidatura UNESCO della cucina italiana alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità**. “Oggi è il primo giorno di un cammino che mi auguro ci porti a vincere questa candidatura, che sarà decisa nel 2025. Abbiamo davanti 2 anni, in cui dovremo portare la nostra cucina in ogni parte del mondo e scatenare la partecipazione collettiva di 140 milioni di italiani, i 60 che vivono nel territorio della Nazione e gli oltre 80 milioni che vivono all’estero”, ha detto il Ministro Sangiuliano nel corso di una conferenza stampa che si è svolta al Collegio Romano. “Con questa iniziativa, per la quale ringrazio il Ministro Sangiuliano, vogliamo rilanciare la nostra Italia nel mondo, valorizzando quel Patrimonio che abbiamo in tutti i settori – ha detto Lollobrigida – Dobbiamo solo saper raccontare, difendere e proteggere le nostre eccellenze, che rappresentano un valore aggiunto per la nostra Nazione. L’azione del Governo Meloni va in questa direzione, come conferma la candidatura della cucina italiana a Patrimonio immateriale dell’umanità”. **La cucina italiana non è solo cibo o un semplice ricettario ma anche un insieme di pratiche sociali, abitudini e gestualità che portano a considerare la preparazione e il consumo del pasto come momento di condivisione e incontro**. È il rito collettivo di un popolo che concepisce il cibo come elemento culturale identitario.

In Italia cucinare è un modo di prendersi cura della famiglia e degli amici (quando lo si fa in casa) o degli avventori (quando lo si fa al ristorante). È un mosaico di tanti



saperi locali, un'espressione di creatività e conoscenza che si fa tradizione e si trasmette tra generazioni. È anche una forma di tutela della biodiversità, basata sul non sprecare nulla, sul riutilizzo del cibo avanzato e sui prodotti stagionali dei vari territori. La cucina italiana fa parte della nostra storia ed è un patrimonio per 60 milioni di italiani che vivono nel Paese, per 80 milioni di italiani e loro discendenti che vivono al di fuori del Paese e per tanti stranieri che amano e si ispirano allo stile di vita italiano. A promuovere la candidatura “La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale”, supportata dal Comitato scientifico presieduto dal professor Massimo Montanari e approvata ieri dal Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana Unesco, sono tre comunità: **l'Accademia italiana della Cucina**, Istituzione culturale della Repubblica, fondata nel 1953 da Orio Vergani, che vanta oltre 80 sedi all'estero, 220 in Italia e più di 7.500 accademici associati; **la Fondazione Casa Artusi**, fondata nel 2007 con il fine di promuovere “la cucina di casa italiana” come declinata da Pellegrino Artusi sin dalla seconda metà dell'Ottocento. **La Cucina Italiana**, fondata nel 1929, la più antica rivista gastronomica al mondo ancora in edicola. Si segnalano, tra le varie comunità sostenitrici della candidatura, Slow Food, ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana), ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) e UNPLI (Unione nazionale Pro Loco d'Italia). Si segnalano, tra le varie comunità sostenitrici della candidatura, Slow Food, ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana), ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) e UNPLI (Unione nazionale Pro Loco d'Italia).

PUBBLICITÀ

