

REGIONE



Quattro le parole che sostengono la proposta: cultura, tradizione, bellezza e vita

Roma La cucina italiana è candidata a Patrimonio mondiale Unesco. L'annuncio è arrivato in una conferenza stampa al Ministero della cultura, nel Salone del Ministro, sul tema "Il patrimonio culturale immateriale".

Presenti il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida; il Ministro della cultura, Gennaro Sangiuliano; il Sottosegretario alla cultura, Gianmarco Mazzi. La candidatura sarà valutata nel 2025, ha spiegato Mazzi, quindi ci aspettano due anni in cui dovremo promuovere il nostro cibo in Italia e nel mondo, ci auguriamo che possa vedere una partecipazione collettiva».

«Era ora! Perché l'amatriciana sta al Colosseo come la carbonara sta al Pantheon», esultò il chef pluristellato Antonello Colonna che sottolinea come «da adesso ancora di più, alla luce di questo ennesimo riconoscimento, diventa fondamentale difendere la nostra identità, quella dell'Italia. Perché il Made in Italy non è un'etichetta ma uno stile di vita, lo si vede dalla moda, dal design, dall'enogastronomia che tutto il mondo apprezza e sta a noi tutelare la dieta mediterranea senza farsi prendere dalla sudditanza europea che vorrebbe metterla in discussione. Domani nelle scuole maestri e professori dovrebbero cominciare la lezione ricordando questo ennesimo riconoscimento della cucina italiana, che si aggiunge ai formaggi nella top ten mondiale e al fatto che amatriciana e carbonara sono i piatti più amati dai turisti di tutto il mondo. Se mi chiedono lei chef che cucina fa? Io rispondo genuina, casareccia, che male c'è? Non siamo affatto provinciali. Perché la cucina italiana è cultura e quindi merita di andare sotto l'egida di quel ministero».

La candidatura della cucina italiana a Patrimonio mondiale Unesco è stata lanciata attraverso un breve video in

Cucina italiana candidata a diventare patrimonio mondiale dell'Unesco

Il ministro Sangiuliano: «Una vicenda centrale, è una delle articolazioni del sistema Italia»



Massimo Bottura, lo chef testimonial della candidatura e in alto il ministro Sangiuliano

nali che vivono fuori all'estero. Oltre agli stranieri. Questo è il primo giorno di un cammino che ci auguriamo ci porti a vincere questa candidatura, che avrà l'esito nel 2025. Ci aspettiamo che in questi 2 anni la candidatura possa vedere una partecipazio-



zione collettiva».

Quella di candidare la cucina italiana a patrimonio mondiale dell'Unesco è «una vicenda molto centrale e importante. Sono convinto che esiste il sistema Italia che ha diverse articolazioni - ha spiegato il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano -. Uno degli elementi di forza della costituenda Villa Verdi è il contesto enogastronomico di quell'area. Bonaccini ci ha spiegato che c'è tutta una tradizione di ristorazione di rilievo. L'attrattiva sarà data da Verdi ma senza elemento enogastronomico non avrebbe la stessa forza».

«La candidatura della cucina italiana è la risposta a chi vuole imporre una dieta globale fondata su insetti e cibi sintetici senza alcun legame con il territorio, l'agricoltura locale, le tradizioni e la cultura», esultò il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel commentare positivamente un annuncio «che - sottolinea l'associazione di categoria - arriva con il record storico realizzato dalle esportazioni agroalimentari Made in Italy nel mondo dove hanno raggiunto il valore di 60,7 miliardi anche sotto la spinta della domanda di italianità in cucina. Un'iniziativa utile per valorizzare l'identità dell'agroalimentare nazionale e fare chiarezza sulle troppe mistificazioni che all'estero tolgono spazio ai prodotti originali».



La cucina italiana è cultura e quindi merita di andare sotto l'egida di quel ministero

cui figurano le parole "Cultura", "Tradizione", "Bellezza", "Vita". Il sottosegretario Mazzi ha spiegato che questa «è una decisione per lanciare un grande patrimonio nazionale. Riguarda i 60 milioni di italiani nel nostro Paese e gli 80 milioni di nostri connazio-

Chef Bottura e la sua battaglia per i prodotti e il cibo «La nostra tradizione fa innamorare tutti ovunque»

► Grande entusiasmo e gioia per Massimo Bottura: la candidatura Unesco per la cucina italiana per lui è il coronamento di una battaglia che conduce da decenni in nome della tradizione e della qualità dei nostri prodotti. Lo spiega in un video in cui dice: «Quando la Tradizione è viva, si fa Storia e la Storia è il nostro Patrimonio. La cucina è un'ambasciatrice privilegiata, perché nutre due volte, il corpo e la mente - è il messaggio video dello chef modenese - grazie alla qualità del nostro artigianato, della nostra agricoltura, della nostra cucina l'Italia ha raggiunto e fatto innamorare tutto il mondo. Il mondo viene a noi, curioso ed appassionato». «Si arriva in Italia con l'impazienza di visitare e

sperimentare in prima persona le nostre meraviglie. Il lavoro quotidiano dei nostri artigiani, agricoltori, allevatori, tiene vivo il fuoco, alimenta la tradizione italiana diffondendola. I nostri ristoranti sono come botteghe rinascimentali contemporanee: facciamo cultura, siamo ambasciatori della nostra agricoltura, abbiamo sviluppato un turismo eno-gastronomico straordinario, facciamo formazione e dall'Expo abbiamo sviluppato progetti sociali coinvolgendo il mondo intero, grazie a Food for Soul». «Un grande grazie ai ministri della Cultura Sangiuliano, dell'Agricoltura Lollobrigida e al sottosegretario Gianmarco Mazzi, appassionato e preparato».

