

Loredana Polito

TUTELA DEL MADE IN ITALY

■ Dalla pasta ai tortellini, dalla pizza margherita alla parmigiana, dal tiramisù al babà: la «pratica» della **cucina italiana** è stata candidata dal Governo italiano come un «patrimonio dell'umanità» **Unesco**, su una proposta dei ministri di Agricoltura e sovranità alimentare Francesco Lollobrigida e della Cultura Gennaro Sangiuliano.

Il dossier è stato scritto dal professore della Luis, Pier Luigi Petrillo, già curatore delle candidature della dieta mediterranea e dei pizzaioli napoletani.

E la Commissione nazionale ha approvato all'unanimità. Spiega il ministro Lollobrigida: «Davanti a una ricchezza e una varietà enogastronomica come quella italiana, un vero monumento che ci invidia gran parte del mondo, stupisce davvero che sia accaduto solo nel 2023. Il dossier verrà trasmesso dal ministero degli Esteri all'**Unesco** e inizierà l'iter di valutazione che dovrebbe concludersi a dicembre 2025. La **cucina italiana** viene definita nella richiesta come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate su tanti saperi locali. Un mosaico di tradizioni che riflette la diversità bioculturale del Paese».

Per Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale, la candidatura a patrimonio **Unesco** della **cucina italiana** «è la risposta a chi vuole imporre una dieta globale fondata su insetti e cibi sin-

La cucina italiana diventi un patrimonio Unesco

Coldiretti favorevole alla proposta del Governo: «È la risposta a chi vuole diete basate sugli insetti»



Le esportazioni agroalimentari italiane sono ai massimi storici

tetici senza alcun legame con il territorio, l'agricoltura locale, le tradizioni e la cultura».

E poi spiegano come «la candidatura della **cucina italiana** a patrimonio dell'umanità va nell'ottica di preservarla anche da cibi lontani dalla nostra cultura, come gli insetti e la farina

che ne deriva. Proprio in Piemonte, abbiamo una vasta produzione di farina da frumento tenero, dalla provincia di Alessandria, con oltre 34 mila ettari e più di 2 milioni di quintali di produzione, a quella di Torino con 19.500 ettari e più di 1 milione di quintali, da Cuneo con 17 mila ettari e 934 mi-

la quintali, ad Asti con oltre 9 mila ettari e 540 mila quintali, fino alle province del Piemonte orientale con 4 mila ettari e 240 mila quintali, da cui derivano prodotti che nulla hanno a che fare con quelli preparati con la farina di grillo».

Un annuncio, quello del Governo, che arriva con il

record storico realizzato dalle esportazioni agroalimentari del Made in Italy nel mondo, dove hanno raggiunto il valore di 60,7 miliardi anche, sotto la spinta della domanda di italianità in cucina. «Una iniziativa utile - evidenziano Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale - per valorizzare l'identità dell'agroalimentare nazionale e piemontese e fare finalmente chiarezza sulle troppe mistificazioni che all'estero tolgono spazio di mercato ai prodotti originali. La mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy offre terreno fertile alla proliferazione di falsi prodotti alimentari italiani all'estero, tanto che l'agroindustria internazionale nei confronti dell'Italia ha raggiunto i 120 miliardi».

E infatti la cucina è diventata la voce principale del budget della vacanza in Italia, con oltre un terzo della spesa destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per

cibo di strada o souvenir enogastronomici in mercati, feste e sagre di Paese. È quanto stima la Coldiretti. Si tratta di un impatto economico valutato per la sola spesa alimentare in oltre 30 miliardi di euro nel 2023, divisi tra turisti italiani e stranieri, che sempre più spesso scelgono il Belpaese come meta delle ferie per i primati a tavola. Un risultato che dimostra l'immenso valore storico e culturale del patrimonio eno-gastronomico nazionale che è diffuso su tutto il territorio e dalla cui valorizzazione dipendono molte delle opportunità di sviluppo economico e occupazionale.

La cucina rappresenta anche una straordinaria leva di promozione del Made in Italy alimentare nel mondo, dove nel 2022 raggiunge il valore record di quasi 61 miliardi di euro, secondo le stime della Coldiretti.

Intanto, Coldiretti promuove il Governo per la firma dei quattro decreti nazionali per l'indicazione della presenza di farine di insetti con grande evidenza. Una scelta fondamentale per garantire la libertà di scelta della maggioranza degli italiani che vogliono evitarli, ma anche per tutelare la salute.

La grande maggioranza di italiani li considerano poi estranei alla cultura alimentare nazionale e non li porterebbero mai a tavola: il 54% è infatti proprio contrario agli insetti a tavola, mentre è indifferente il 24%, favorevole solo il 16% secondo un'indagine nazionale promossa da Coldiretti/Ixe.

