

LA CANDIDATURA ALL'UNESCO

LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UMANITA'

DI CINZIA GENZANO

La cucina italiana candida 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", esulta lo chef pluristellato Antonello Colonna che a LaPresse 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 del ministero della Cultura". La candidatura della cucina italiana a Patrimonio mondiale Unesco è stata lanciata attraverso un breve video in 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 connazionali 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 partecipazione 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 alla conferenza stampa di annuncio della candidatura della cucina italiana a patrimonio mondiale Unesco andata in scena al M1C. 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 a patrimonio dell'umanità 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", esulta il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel commentare positivamente un annuncio "che - sottolinea ancora la Coldiretti - 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 finalmente chiarezza sulle troppe mistificazioni che all'estero tolgono spazio di mercato ai prodotti originali".

questi prodotti si sta creando uno "scalpore ingiustificato perché - spiega - tutto sommato sarà probabilmente un consumo di nicchia. Rimarranno un prodotto interessante, ma non di largo consumo, anche perché i costi sono molto elevati, almeno al momento". Dal punto di vista nutrizionale "il valore è ottimo. Sono alimenti proteici che possono essere un'alternativa o una scelta in più. Generalmente servono per rinforzare qualche altro tipo di farina, per dare vita a cracker, biscotti". "Si tratta - prosegue Ghiselli - di proteine di alta qualità, ma ha una sua ragione il fatto di riportare in etichettatura dei prodotti che tra gli ingredienti hanno farina di insetti, perché come qualsiasi alimento può dare delle allergie. Il consumatore deve sapere che se è allergico ai crostacei lo è probabilmente alle farine di insetto". "Dedicare scaffali appositi

può apparire come una ghetizzazione, ma nei supermercati vi sono corridoi dedicati ai cracker, alle patatine e al cibo etnico". E sul rischio che possano togliere mercato ai prodotti italiani: "Direi che il problema non si pone". In particolare possono essere commercializzate in Ue larve del verme della farina minore (Alphitobus diaperinus), larve gialle della farina, locusta migratoria e grilli. Tutti in forma congelata, essiccata o in polvere. Altre otto domande sono in lista d'attesa. In Italia il dibattito sull'uso di insetti a scopo alimentare si è acceso dopo la barretta di grillo-mirtillo mangiata dall'astronauta Samantha Cristoforetti ma arrivano anche chips, patatine, pasta, mentre c'è chi alleva grilli. A Milano ha debuttato un burger con farina di grillo, e a Torino si sta sperimentando la possibilità di fare il pane mentre è da tempo in uso la

cocciniglia un colorante ricavato dall'omonimo insetto appartenente alla famiglia della coccioidea, in particolare dalle femmine della specie. L'acido carminico, che è la molecola colorata, può essere estratto anche da batteri modificati a tale scopo.

MA AGLI CHEF NON PIACE

I decreti sulla trasparenza in etichetta per le farine di insetti hanno sollevato un dibattito nel quale la voce degli chef si alza quasi unanime: non in mio nome. I cuochi sembrano a ogni modo non essere preoccupati, la considerano una "moda passeggera". "Mi sorprende il fatto che ci sia tutta un'attenzione mediatica intorno all'argomento", dice a GEA Filippo La Mantia, noto chef siciliano. Lui, assicura, non la utilizzerà mai: "Sono un tradizionalista, le campagne pullulano di prodotti di contadini che

hanno le stesse proteine, che fanno bene e mi concentro sul mio prodotto". Pensa, piuttosto, alle migliaia di tonnellate di prodotti che ogni anno finiscono al macero o che non vengono utilizzati. Lo fa nel giorno in cui la cucina italiana è candidata a patrimonio immateriale dell'Unesco: "Di che stiamo parlando? - chiede - Abbiamo un tesoro sotto i piedi che dobbiamo coccolarlo e coltivare, ci dobbiamo prendere cura di quello che madre natura ci ha dato. Non mi pongo il problema della farina di insetti, sono molto proiettato verso i prodotti italiani, migliaia di contadini ogni mattina si svegliano all'alba e hanno altri problemi". E' d'accordo lo chef svizzero, fondatore del ristorante vegetariano stellato Joia a Milano, Pietro Leemann. Considera la farina di insetti "inutile", dal punto di vista alimentare e gastronomico. "Faccio un esempio:

in Romagna si fa la pasta con le uova e la farina, chi la fa non si metterebbe certo a farla con la farina di insetti". Se la ratio è quella di combattere la fame nel mondo, anche in questo caso l'uso degli insetti non ha senso, assicura: "Sa cosa risolve il problema della fame? Diventare vegetariani, per i quali la proteina non è un problema. In Paesi come l'India non c'è mica bisogno della farina d'insetti, stiamo parlando di un miliardo e mezzo di persone". La soluzione, afferma Leemann, passa anche da un'educazione alimentare: "Quello che è successo dal dopoguerra in avanti è una esuberanza nel consumo. Questo può essere facilmente sistemato e si sistemerà in modo naturale". Si dice ottimista per il futuro: "La nuova generazione è molto più coscienziosa e sta diventando vegetariana, appunto, per presa di coscienza".