



Iniziativa sostenuta da Casa Artusi e dallo chef

«La cucina italiana patrimonio Unesco» Bottura: avanti tutta

Bondi e Miserendino a pagina 13



La cucina italiana patrimonio dell'umanità? Bottura: «Avanti tutta, siamo in cima al mondo»

Parte la richiesta per avere il riconoscimento Unesco, grande spinta da Emilia Romagna e Marche. Lo chef stellato: «Ce la faremo, ne sono certo»

Sulla stregua della cucina francese e della dieta mediterranea, anche la cucina italiana avvia il percorso per diventare patrimonio dell'umanità riconosciuto dall'Unesco. Il percorso è stato intrapreso la scorsa estate e ha coinvolto anche lo chef pluristellato modenese Massimo Bottura. Ora l'idea ha preso le sembianze di un progetto vero e proprio con la nomina di un comitato scientifico che avrà lo scopo di redigere un dossier da presentare a Parigi a sostegno della candidatura. Se si parla di cucina italiana non si può fare a meno di parlare anche di

colui che l'ha codificata con il suo celeberrimo manuale, Pellegrino Artusi, e, in particolare, coloro che ne stanno portando il nome in giro per tutto il mondo: quattro componenti del comitato appena costruito, su 11 totali, fanno parte del Comitato scientifico anche di Casa Artusi. A partire dalla presidente, la forlímpopolese Laila Tentoni, al neo

cittadino onorario della città artusiana, Alberto Capatti, fino a Massimo Montanari, docente di storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, e Giovanna Frosini (Accademia

della Crusca). Gli altri sette membri sono professori, esperti di enogastronomia, designer e antropologi. «La cucina italiana nel mondo trascende il mosaico di saperi, pratiche, racconti, memoria, prodotti di eccellenza - dice la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni - . C'è una dimensione in più, che va oltre il cibo, ed è la convivialità. 'L'Artusi' non è solo il ricettario della cucina di casa nostra, ma è il messaggio nel mondo del buon gusto e della libertà del nostro modo di vivere».

Matteo Bondi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Davide Miserendino**





«La cucina italiana patrimonio dell'umanità? Glielo dobbiamo. Il mondo glielo deve». Per Massimo Bottura, che ha dedicato corpo, anima e genio ai sapori del belpaese, il finale della storia è già scritto. «Arriveremo in fondo a questo percorso, ne sono certo».

Bottura, dove nasce l'idea?

«A maggio Maddalena Fossati Dondero, direttore de 'La cucina italiana', mi ha chiesto di curare un numero della rivista. Non era mai successo prima, ma in quel momento si aspettava la riapertura dopo il primo lockdown e c'era una tale energia che ho detto subito sì. In quell'occasione mi disse che avremmo lanciato questa proposta: cucina italiana patrimonio dell'Unesco».

Sacrosanto.

«Eccome. La dieta mediterranea è già patrimonio Unesco, ma non basta: l'Italia è molto di più. Ha un terreno, un *soil*, pazzesco, unico, con microclimi straordinari. Sul lago di Garda puoi coltivare gli agrumi, le olive e i pomodori perché le Alpi danno protezione. La nostra penisola ci offre un viaggio nei sapori senza eguali. E non solo qui: in ogni minuscola isoletta sperduta nel globo c'è un ristorante italiano».

Perché?

«Perché la nostra è una cucina semplice, basata su una grande materia prima, in cui si 'toccano' solo gli ingredienti senza stravolgerli. Io dico sempre di essere stato molto fortunato. Sono nato in Emilia Romagna e qui è tutto più facile: chiudi gli occhi, peschi gli ingredienti, un po' di tecnica e il gioco è fatto».

Cinque piatti simbolo di questa eccellenza mondiale.

«No, non posso! Ce ne sono tal-

mente tanti che farei un torto agli altri. Voglio sottolineare, però, un elemento, oltre alla semplicità delle preparazioni: l'umiltà delle radici. Basta pensare ai nostri passatelli o ai grattini: pane grattugiato, uova, brodo. Capisci subito che con niente in mano i contadini, grazie a un'ingenua ingegnosità, tiravano fuori qualcosa di straordinario. Con

niente, qui, si ottengono piatti incredibili».

Lei e la sua famiglia l'avete raccontato anche online, trasmettendo in diretta da casa vostra durante il lockdown. Spesso cucinate gli avanzi.

«Esatto, il format che abbiamo proposto, 'Kitchen Quarantine', partiva proprio da lì: abbiamo voluto condividere col mondo la vita di una famiglia normale. Che spesso cucina ottimi piatti con quello che trova in frigo».

Il binomio cucina-cultura non è mai stato forte come in questo momento.

«Certo, la cucina ormai va oltre. Il New York Times scrive che il primo motivo per cui gli stranieri vengono in Italia, oggi, è il cibo, non l'arte. E' un turismo straordinario, ci sono persone che arrivano qui da ogni parte del mondo per assaggiare i nostri piatti».

Il suo secondo lockdown?

«Siamo a Casa Maria Luigia (la *guest house* dello chef stellato, ndr), in campagna, e stiamo facendo grandi progetti. Ma non posso anticipare nulla».

Torniamo all'Unesco. E' fiducioso?

«Sì, lo sono. C'è un comitato scientifico che sta lavorando molto bene e di cui fanno parte, tra gli altri, storici, antropologi, Casa Artusi, il ministero dei Beni culturali, l'associazione dei Comuni italiani. La nostra cucina è lassù, in cima, e continuerà a crescere. Dobbiamo sempre

► 18 gennaio 2021

pensare al futuro. Nel mio futuro io vedo sempre futuro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNICI E FANTASIOSI

«Siamo semplici, dal nulla si ottengono piatti incredibili. Pensate ai passatelli o ai nostri grattini»



Massimo Bottura, chef mondiale, ambasciatore Onu contro lo spreco alimentare