

Cucina candidata all'Unesco

Bottura: «Facciamo cultura, siamo un grande patrimonio»

Il governo ufficializza la 'corsa' per ottenere il riconoscimento. Lo chef entusiasta: «Grazie ai ministri Sangiuliano e Lollobrigida e ai sottosegretari, e ora avanti tutta»

di **Davide Miserendino**

«Finalmente la cucina è stata riconosciuta come un fatto culturale. Per me è questo il risultato più importante». Non sta nella pelle Massimo Bottura. Lo chef modenese che ormai non sa più dove sistemare i suoi trofei, è uno degli artefici dell'importante risultato raggiunto ieri dalla cucina italiana, l'intero 'movimento' che tiene insieme «ristoratori, agricoltori, casari, pescatori, gli artigiani che sono i veri eroi», come ripete più volte. Il fatto: il governo ha ufficializzato la candidatura della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità all'Unesco. Un traguardo che sarebbe importantissimo e che - possiamo dirlo - certificherebbe un riconoscimento 'popolare' già evidente. «La cucina italiana - dice Bottura - è il distillato di secoli e secoli di storia. In ogni angolo del mondo ci sono ristoranti italiani o pseudo italiani, e sono sempre di successo. Perché? Perché il mondo intero ci ama».

Lo chef è un fiume in piena di entusiasmo, anche più del solito. Subito dopo l'ufficializzazione della candidatura, in un video, ringrazia tutti coloro che hanno creduto in questo percorso. «Un grande grazie ai ministri della Cultura Gennaro Sangiuliano, dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e al sottosegretario del ministero della cultura Gianmarco Mazzi appassionato e preparato come Vittorio Sgarbi. Grazie alla bravissima Maddalena Fossati, direttrice de 'La cucina italiana' e all'amica Silvia Sassone, senza di loro questo non sarebbe accaduto». Per lui, tiene a ribadire, la cosa più importante è aver ottenuto

I PIÙ POPOLARI

«I ristoranti italiani di successo sono ovunque. Il mondo ci ama da sempre»



Massimo Bottura è lo chef dell'Osteria Francescana, ristorante con tre stelle Michelin

il riconoscimento da parte del ministero della Cultura. «Quando la tradizione è viva, si fa storia e la storia è il nostro patrimonio - dice disegnando ampi cerchi con le mani - La cucina è un'ambasciatrice privilegiata, perché nutre due volte, il corpo e la mente. 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».

E continua: «Il lavoro quotidiano dei nostri artigiani, agricoltori, allevatori, tiene vivo il fuoco, alimenta la tradizione italiana diffondendola fuori porta, come facevano le botteghe rinascimentali arrivate idealmente fino a noi. I nostri ristoranti - scandisce - 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».

Il plauso al governo

IL VIDEO PER RINGRAZIARE



Il 'papà' della Francescana
Le sue parole sul nostro sito

Subito dopo l'annuncio della candidatura della cucina italiana al riconoscimento di patrimonio immateriale dell'umanità all'Unesco, Bottura - uno dei promotori del progetto - ha affidato a un video i suoi ringraziamenti diretti in particolare al governo italiano. Lo trovi sul nostro sito www.ilrestodelcarlino.it/modena

Sull'Expo si sofferma: «Noi durante quell'evento abbiamo fatto una vera rivoluzione umanistica. La lotta contro lo spreco, nutrire il pianeta, sono concetti di cui siamo diventati ispiratori. Io e mia moglie Lara Gilmore abbiamo fondato il progetto 'Food for soul', che oggi conta oltre 105mila volontari e cuochi in tutto il mondo. Quello che sta succedendo è molto positivo per tutti: per i contadini, i casari, i pescatori, gli artigiani. Sono loro i veri eroi».

Riavvolge anche il nastro, tornando ai primi confronti sulla candidatura Unesco: «E' successo tre anni fa circa, ma io già da tempo sostenevo che la cucina fosse cultura e che noi somigliassimo a piccole botteghe rinascimentali. Siamo ambasciatori dell'agricoltura, abbiamo creato un nuovo tipo di turismo enogastronomico, importantissimo, facciamo formazione e siamo d'esempio anche nel sociale. Cosa chiedere di più?».

DOVE NASCE IL GUSTO

«Agricoltori, casari, pescatori, gli artigiani: sono loro i veri eroi»

Le tappe del percorso



I tempi per la discussione
È probabile che si terrà nel 2025

Ieri i ministri di Cultura e Agricoltura hanno ufficializzato la candidatura della cucina italiana a patrimonio Unesco. Il dossier sarà inviato entro fine mese a Parigi e sarà discusso nel 2024 o 2025



L'appello di Sangiuliano
«Coinvolgere gli italiani all'estero»

«Abbiamo davanti due anni in cui dovremo portare la nostra cucina in ogni parte del mondo e scatenare la partecipazione di tutti gli italiani», ha detto il ministro della Cultura Sangiuliano



L'eccellenza tra i promotori
Dalla Fossati a Casa Artusi

Tra i principali promotori del dossier, oltre allo chef modenese Bottura, la direttrice de 'La cucina italiana' Maddalena Fossati e anche la Fondazione Casa Artusi (nella foto la presidente Tentoni)