

ECCELLENZE

Cucina italiana

 candidata a patrimonio umanità

Due anni di tempo per ottenere il riconoscimento dall'Unesco

GABRIELE SIMONGINI

••• La cultura ha tanti aspetti, soprattutto quando deve esprimere l'identità e le tradizioni di un popolo. Così il nostro governo ha candidato «la cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale» come patrimonio mondiale immateriale dell'Unesco. Lo hanno annunciato i proponenti, il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida, il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, e il sottosegretario del Mic Gianmarco Mazzi.

Il dossier verrà ora trasmesso dal ministero degli Esteri all'Unesco e inizierà l'iter di valutazione che dovrebbe concludersi, al più tardi, a dicembre 2025. «Esiste - ha detto il ministro Sangiuliano - il sistema Italia, il sistema nazione che ha diverse declinazioni. Pensiamo alla costituenda Fondazione di Villa Verdi che metterà a sistema la villa che è stata la residenza di Verdi, il parco dove si possono organizzare concerti, la casa natale di Verdi e

il teatro di Busseto. Ebbene, uno degli elementi di forza è il contesto gastronomico di quell'area. Quindi l'attrattiva sarà Verdi, ma senza la componente enogastronomica questa attrattiva non può funzionare. Ecco, questo significa fare sistema. Da parte mia ci sarà tutto il sostegno, perché cucina italiana significa promuovere l'idea di qualità della vita e del vivere italiano che è fatto di arte, di cultura, di paesaggi, di monumenti, ma anche di esperienze come quelle delle eccellenze alimentari. Noi porteremo due quadri iconici come il Bacco di Caravaggio e il Bacco di Guido Reni e li metteremo vicini per la prima volta. E lo faremo nella cornice del Vinitaly».

Il ministro Lollobrigida ha sottolineato che abbiamo «infiniti prodotti di eccellenza che rendono unica la nostra cucina, sotto il segno della particolarità e della qualità che vanno assolutamente garantite. Il problema sta forse nel fatto che finora non si è avuta la forza e la capacità di promuoverne la complessità».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

