

L'iniziativa arriva dai ministeri dell'Agricoltura e della Cultura. L'iter dura un anno. Ma qualcuno pare non essere d'accordo.



Un piatto di pasta, vera gloria della cucina nazionale, e sotto un'altra regina della tavola, la pizza. Tra le 50 migliori pizze al mondo, ben 35 sono italiane. In alto l'autrice dell'articolo, Martina Paolini

# Spaghetti al ragù Unesco

## L'Italia candida la propria cucina a patrimonio immateriale dell'umanità

► **Martina Paolini\***

Quando si dice che l'Italia è piena di patrimoni Unesco, non si scherza. Sono ben 58 i siti dichiarati, che permettono al nostro Paese di detenere il record, e numerosissimi sono invece quelli candidati. E negli ultimi giorni, a questi si è aggiunta anche la **cucina italiana**.

### La decisione dei ministeri

La decisione è stata presa infatti lo scorso 23 marzo dal ministero dell'Agricoltura e delle foreste, insieme a quello della Cultura, e ora non resta che aspettare l'esito del lungo iter di valutazione che potrebbe concludersi anche tra un anno.

Insomma, per sapere se la nostra cucina e il nostro cibo sono degni di entrare in una raccolta così importante e im-

paragonabile, ponendosi tra i grandi monumenti del passato e gli straordinari paesaggi naturalistici, dovremmo aspettare ancora un po'.

### I contrari

Di fatto, nel 2022, è stata proprio la **cucina italiana** ad essere proclamata la migliore al mondo, seguita da Grecia e Spagna.

E se tanti sono d'accordo con questa scelta, convinti che diventare un patrimonio dell'umanità sia la cosa più giusta e meritevole per quella che in Italia è propriamente un'arte, ci sono altrettante persone, soprattutto straniere, che non sono a favore e che ritengono questa candidatura forzata e senza alcun fondamento.

### Patrimonio immateriale

Eppure le fondamenta non le hanno le motivazioni mos-

se da chi è contrario: perché l'accusa "non è né un monumento né un paesaggio" non spiega assolutamente nulla e di sicuro non è valida.

I patrimoni immateriali possono e fanno parte dell'Unesco. Tutte le pratiche sociali, i riti e le tradizioni che accomunano una comunità possono, anzi devono, essere protette dall'organizzazione. Questa è infatti la categoria di cui fanno parte anche l'arte del "pizzaiuolo" napoletano, quella dei pupi siciliani o la ricerca e la cavatura del tartufo. Ed è quella a cui dovrebbe, se succede, appartenere anche la nostra cucina.

### Pizza pazzesca

Senza farlo apposta, in parallelo a questa bella notizia, piena di speranza e pure di un pizzico di patriottismo, si è diffusa un'altra bella noti-



zia: nella classifica delle migliori 50 pizze al mondo, 35 sono italiane e la top ten è completamente tricolore: medaglia d'oro per la semplice ma imbattibile margherita. Un risultato forse scontato ma di sicuro strabiliante.

### L'arte in cucina

Ma alla fine, siamo tutti

d'accordo che il cibo italiano e la cucina dello Stivale sono un'arte: un insieme non solo di ricette e ingredienti, ma anche di tradizioni, di gesti e di abitudini, ereditate dai nostri antenati e insegnate ancora oggi.

Dietro a una bella carbonara a Roma ci può essere l'amore di una nonna che la prepa-

ra al nipote dopo il ritorno da scuola; a Napoli, la pizza ricca di pomodoro e mozzarella potrebbe essere stata fatta da un papà che, tra un ingrediente e l'altro, spiega al figlio ogni segreto del piatto; a Firenze, la fiorentina viene realizzata da un giovane chef che ricorda ogni insegnamento di un vecchio maestro.

### Un patrimonio di tutti

Insomma, la **cucina italiana** non solo è sinonimo di arte, ma anche di ricordo, amore e compagnia, e sicuramente, sarebbe un grande onore avere un qualcosa di così italiano, che accomuna tutti, dai più piccoli ai più grandi, tra i Patrimoni dell'Unesco.

\*Studentessa di 17 anni dell'Istituto scientifico Ettore Majorana di Capannori (Lucca)

