



Umberto Boccioni,
Sotto la pergola
a Napoli, 1914.

IMMATERIALE. IN CHE SENSO?

Attenzione: è questa la parola-chiave per cogliere il significato della candidatura della **cucina italiana** al Patrimonio **Unesco**. Ecco perché DI MASSIMO MONTANARI

La **cucina italiana** è stata candidata dal Governo, il 23 marzo scorso, a entrare nella «Lista rappresentativa del patrimonio culturale e immateriale» dell'Unesco, l'agenzia delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura. Questa Lista comprende (secondo la convenzione approvata nel 2003) «le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il *know-how* che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale», ricreandolo e rivitalizzandolo di generazione in generazione – giacché le identità culturali sono un prodotto della storia, dunque in continua evoluzione.

La cucina sarebbe dunque un patrimonio **immateriale**? L'idea non è così ovvia se stiamo affettando una zucchina o gustando un tortellino. In realtà anche questi «strumenti, oggetti, manufatti e spazi culturali» sono elementi costitutivi del patrimonio immateriale; ma solo in funzione dei gesti, dell'immaginario, della ritualità sociale che li accompagna. Allora concentriamoci sulla parola-chiave e teniamo ben presente che a essere candidati non sono i prodotti e neppure le ricette, bensì i saperi, le conoscenze, le gestualità. Il modo di rapportarsi alla cultura del cibo.

In realtà la cucina è sempre, ovunque, un aspetto essenziale dell'identità culturale. Esiste una cifra distintiva della **cucina italiana** che giustifichi la sua candidatura a patrimonio **Unesco**? La proposta insiste su due aspetti: **biodiversità** e **sostenibilità**.

Elemento costitutivo della **cucina italiana** è la straordinaria varietà di declinazioni locali, una biodiversità legata alla realtà fisica del paesaggio e delle risorse, ma soprattutto alla ricchezza culturale delle tradizioni e degli usi, frutto di una storia complessa che ha visto affiancarsi e sovrapporsi nel tempo genti e culture molto diverse. Qualcuno sostiene che una **cucina «italiana»** non esisterebbe, presumendo che essa sia solo la somma delle culture locali. Non è così: le culture locali non si sono semplicemente sommate, bensì moltiplicate, confrontandosi e interagendo nel segno della libertà e del reciproco rispetto. La **cucina italiana** è un **mosaico** composto da tante tessere diverse, che insieme realizzano un'immagine compiuta e coerente, che trascende ciascuna di loro.

Il secondo elemento distintivo, la **sostenibilità**, è legato all'apporto decisivo della **cultura popolare** (per sua natura attenta alla massima valorizzazione delle risorse, dunque nemica dello spreco) nella costruzione del patrimonio gastronomico: esso è il frutto di una sistematica interazione, tipica della cultura italiana, fra tradizione contadina e modelli aristocratici o borghesi, rielaborati, ricreati e diffusi su base nazionale senza tuttavia perdere il legame con i singoli territori, garantito dalla retrostante dimensione popolare.

È su questo duplice piano orizzontale e verticale (condivisione di culture territoriali; condivisione di esperienze sociali) che la **cucina italiana** ha realizzato nei secoli una sua indiscutibile originalità. ■



Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della **cucina italiana all'Unesco**.