

La sfida della Cucina Italiana Unesco sarà essere patrimonio di tutti
di Luca Ferrua



@Gettyimages

Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida: "I nostri piatti sono racconto, ambientazione, e i cuochi sono produttori di cultura". Sara Roversi (Future Food Institute): "Il nostro stile di vita trova la sintesi nel convivio"

25 MARZO 2023 AGGIORNATO ALLE 17:05

🕒 1 MINUTI DI LETTURA



La candidatura della Cucina Italiana a patrimonio Unesco rappresenta un'opportunità per il nostro Paese, ma soprattutto una grande prova di maturità di un progetto che deve unire i territori e le tipologie di attori, gli chef come i cuochi, i contadini come gli artigiani.

“Un elemento chiave - spiega il ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida** - è il racconto di ciò che mangiamo. Eravamo a Bruxelles nello spazio del Veneto: un cuoco, durante l'aperitivo, ci appoggia una cosa sul piatto, poi scappa via magari, per non disturbare. Io lo richiamo per raccontarci quanto aveva servito. Quel cibo, appoggiato senza essere spiegato, non aveva valore aggiunto, forse sarebbe stato altrettanto buono, ma raccontato diventa ancora più attrattivo. E dopo le parole del cuoco, lo avrei pagato di più. È un messaggio che deve passare con forza: la cucina italiana è racconto, ambientazione. Messico, Corea, Francia e Giappone sono le uniche cucine

che nella totalità o in parte sono patrimonio Unesco. Non può non esserci l'Italia. I nostri cuochi sono produttori di cultura, storia, estetica, poesia, valori fondanti dell'Italia".

La Cucina italiana candidata come patrimonio dell'Umanità

di Redazione
23 Marzo 2023



La sfida sarà unire l'intera Italia in un unico racconto, **senza figli e figliastri**, partendo ovviamente da quella **Dieta Mediterranea** che il ministro Lollobrigida ha messo al centro di un progetto che va ben oltre i confini nazionali.

Pollica e le Terre della Dieta Mediterranea. Il Gusto sostiene la candidatura all'Unesco

di Guido Barendson
11 Marzo 2023



“Un stile di vita che vede la sua più alta manifestazione nel convivio, sintesi tra creatività e cura - spiega **Sara Roversi**, presidente del [Future Food Institute](#) e motore della Dieta Mediterranea patrimonio Unesco -. Un modello di sviluppo che nei secoli, dalla terra alla tavola, ci ha permesso di ereditare una ricchezza di biodiversità e paesaggi unici al mondo e raccontare attraverso i piatti della cucina tradizionale, storie e identità. Il cibo è vita, nutrimento, è veicolo di valori, cultura, salute, il cibo è socialità. Mangiare è un atto essenziale, ma richiede coscienza e consapevolezza. Per noi, la consapevolezza di essere tutti mediterranei”. Una sfida chiave per tutta l'Italia.

Argomenti

I piaceri del Gusto

la Repubblica

**REGISTRATI E LEGGI GRATIS 5 ARTICOLI
A PAGAMENTO OGNI MESE.**

REGISTRATI ORA

GUSTO

IT