

I MINISTRI LOLLOBRIGIDA E SANGIULIANO SOTTOSCRIVONO IL PRIMO STEP

«La cucina italiana sia riconosciuta patrimonio dell'Unesco»

Un patrimonio ricchissimo che nessun altro Paese può vantare: dalla pizza al babà un tripudio di gusto

CINZIA CONTI

Dalla pasta ai tortellini, dalla pizza alla parmigiana, dal tiramisù al babà. Sua eccellenza la **cucina italiana** è la candidata ufficiale del governo italiano come patrimonio dell'umanità **Unesco** su proposta dei ministri dell'Agricoltura e sovranità alimentare Francesco Lollobrigida e della Cultura Gennaro Sangiuliano. E la Commissione nazionale ha approvato all'unanimità. E davanti a una ricchezza e una varietà enogastronomica come quella italiana, un vero monumento che ci invidia buona parte del mondo, stupisce davvero - come sottolinea il ministro Francesco Lollobrigida - che sia accaduto solo nel 2023. Il dossier verrà ora trasmesso dal ministero degli Esteri all'**Unesco** e inizierà l'iter di valuta-

zione che dovrebbe concludersi, al più tardi, a dicembre 2025.

La **cucina italiana** viene definita, nel dossier di candidatura ufficiale alla lista **Unesco** dei patrimoni culturali immateriali, come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui tanti saperi locali che, senza gerarchie, la identificano e la connotano. Questo mosaico di tradizioni riflette la diversità bioculturale del paese e si basa sul comune denominatore di concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto come occasione di condivisione e di confronto.

«Senza nulla togliere alle cucine messicana, francese, giapponese e coreana - dice Lollobrigida, ringraziando caldamente Sangiuliano per il supporto - io credo che quella italiana non abbia rivali e che sia stato forse



un problema il fatto che finora non si sia avuta la forza e la capacità di promuoverne la complessità. Complessità fatta di un sistema di valori che proprio nella nostra nazione nel tempo si sono andati consolidando. Ma per quanto riguarda la **cucina italiana** - spiega - bisogna anche guardarla nella sua prospettiva poliedrica: dal produttore all'allevatore fino ad arrivare al trasformatore, colui che ci fornisce gli elementi che finiscono in cucina, e i nostri cuochi che trasformano in un bene prezioso che deve essere raccontato in sala dal personale, da formare in una delle nostre ottime scuole alberghiere. Deve essere raccontato ai cittadini italiani e agli acquirenti di benessere di tutto il mondo».

«Oggi diamo inizio a una partita che vede scendere in campo 140 milioni di italiani: i 60 milioni che vivono in Italia ma anche gli 80 milioni che stanno all'estero. E anche tutti gli stranieri che amano la nostra tavola» chiude il sottosegretario del Mici con delega all'**Unesco**, Gianmarco Mazzi. ●

