

LA SCOMMESSA

Viva le cucine regionali, un'eccellenza tutta italiana



di **CESARE LANZA**

■ Come noto, il governo italiano ha candidato la **cucina italiana** come patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. «Messico, Corea, Francia e Giappone sono le uniche cucine che, nella totalità o in parte, sono patrimonio Unesco: non può non esserci l'Italia», sostiene il ministro dell'Agricoltura e sovranità alimentare **Francesco Lollobrigida**, che ha presentato la candidatura insieme al ministro della Cultura, **Gennaro Sangiuliano**. Una candidatura che si basa anche sull'importanza del nostro peculiare vivere culinario, percepito nel mondo come identitario di uno stile di vita, un insieme di pratiche sociali e rituali dalle tradizioni millenarie, che merita di essere preservato per le generazioni future. La varietà delle nostre cucine regionali rende l'Italia un Paese ricchissimo di eccellenze enogastronomiche. Il Paese d'Italia mappa ogni anno que-

ste eccellenze, per valorizzare le tradizioni più radicate nei territori. La parola chiave che le accomuna è *genius loci*, la capacità di estrarre i valori identitari di un territorio e della sua tradizione culinaria.

Per il 2023, tra i vini che si sono conquistati il premio ci sono il primitivo di Gioia del Colle e il vermentino di Sardegna; tra le birre, la Nut birra divina di Pordenone e la Dolcenera di Ornago. Per il cibo spiccano la nduja di Vibo Valentia, il pane montanaro di Bologna e il formaggio Zoncolan di capra allo schioppettino del Friuli Venezia Giulia, oltre al guancialetto decorato Gamba di Villa d'Almè, Bergamo. Premiate anche le tigelle, focaccine tipiche della cucina modenese, nate quando nelle case contadine, con poco, dovevano tirare avanti famiglie povere e spesso numerose.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

