

LE NOSTRE RADICI

In lizza con gusto

Cucina italiana da oscar Il Governo la candida «Deve diventare patrimonio mondiale»

Il dossier verrà inviato all'Unesco per la decisione attesa nel 2025

La sottosegretaria Borgonzoni: «Un unicum di storia e diversità»

Un riconoscimento anche per le tradizioni di Emilia-Romagna e Marche

di **Paolo Rosato**
BOLOGNA

Ci sono anche l'arte bolognese della sfoglia e la piadina romagnola fatta a mano tra i saperi che spingono la candidatura Unesco della 'Cucina italiana', ufficializzata ieri dai ministeri della Cultura e dell'Agricoltura e Sovranità alimentare. Il governo ha dato una decisa accelerata a un'operazione che era in elaborazione da tempo, ma a questo punto il dossier sarà inviato entro il 31 marzo a Parigi e il bureau deciderà se la candidatura ufficiale italiana al riconoscimento 'immateriale' Unesco sarà discusso nel 2024 o, più probabilmente, nel 2025.

«E' il primo giorno di un cammino che mi auguro ci porti a vincere questa candidatura, che sarà decisa nel 2025. Abbiamo davanti due anni, in cui dovremo portare la nostra cucina in ogni



parte del mondo e scatenare la partecipazione collettiva di 140 milioni di italiani, i 60 che vivono nel territorio della nazione e gli oltre 80 milioni che vivono all'estero», ha detto il ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano. A spingere con decisione l'arte delle sfogline è stata invece la sottosegretaria bolognese alla Cultura, Lucia Borgonzoni (Lega). «Dopo il riconoscimento alla dieta mediterranea, è la candidatura Unesco della 'Cucina italiana' a siglare l'eccellenza

dell'Italia anche in questo ambito – sottolinea Borgonzoni -. Un patrimonio unico, fatto di racconti e tradizioni che si perdono nella storia e che tanto caratterizzano i nostri territori. E pensando a questo patrimonio unico, non può certo mancare l'arte della sfoglia e la piadina, tipiche della mia Regione. Il lavoro per questo risultato va avanti». Soddisfatto anche il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida: «Ringrazio il ministro Sangiuliano, dobbiamo solo saper raccontare, difendere e proteggere le nostre eccellenze,



Abbiamo davanti due anni nei quali dobbiamo scatenare la partecipazione collettiva



Uno chef al lavoro e, al centro, la sottosegretaria leghista Lucia Borgonzoni

che rappresentano un valore aggiunto per la nostra nazione».

Tra i principali promotori del dossier di candidatura – sono tante le istanze 'di comunità', è un dossier costruito dal basso – c'è anche la Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli (Forlì-Cesena), che promuove 'la cucina di casa italiana' come declinata da Pellegrino Artusi. «E' una candidatura molto ambiziosa, che non riguarda singoli prodotti, ma che punta sulla sostenibilità e sulla biodiversità culturale – spiega la presidente Laila Tentoni -. Che parla di amore, del sentimento che la nostra cucina nutre in tutte le case e in tutti i ristoranti, tutte le buone pratiche devono sentirsi rappresentate». Infine lo storico Massimo Montanari, presidente della commissione che ha costruito il dossier. «Promuoviamo un serbatoio di diversità – conclude, un contenitore di tanti aspetti che si valorizzano insieme».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le tipicità nel fascicolo

LE SFOGLINE



L'arte della pasta fresca
Il saper fare la sfoglia

Una delle arti più rappresentative della cucina italiana è quella della pasta fresca, tramandata in famiglia ma anche oggetto di studio negli istituti alberghieri

Lo chef Massimo Bottura, tre stelle Michelin, è convinto: «Dopo Francia e Giappone anche noi lo meritiamo»

«Siamo come piccole botteghe rinascimentali»

MODENA

«La nostra cucina è cultura ed è bellissimo che sia stato riconosciuto. Merita di diventare patrimonio Unesco». Non sta nella pelle Massimo Bottura: subito dopo la candidatura ufficializzata dal governo, il super chef modenese si prodiga in mille ringraziamenti.

A chi dice grazie?

«Ai ministri della Cultura Sangiuliano, dell'agricoltura Lollobrigida, al sottosegretario alla Cultura Gianmarco Mazzi, appassionato e preparato, così come Vittorio Sgarbi. Grazie alla bravissima Maddalena Fossati e all'amica Silvia Sassone, senza di loro non saremmo arrivati qui».

Da dove siete partiti?

IL SIMBOLO



Massimo Bottura
Il volto dell'Osteria francescana

«Ora a Parigi verrà 'vagliata' la candidatura. Ma per me la cosa fondamentale era che il ministro riconoscesse che la cucina è cultura»

«Abbiamo iniziato a parlare della candidatura tre anni fa, in pieno Covid. Ma già da tempo sostenevo che la cucina fosse cultura e che noi somigliassimo a piccole botteghe rinascimentali. Siamo ambasciatori dell'agricoltura, abbiamo creato un nuovo tipo di turismo enogastronomico, importantissimo, facciamo formazione e siamo d'esempio anche nel sociale».

Ora che succede?

«Ora a Parigi verrà 'vagliata' la candidatura. Ma per me la cosa fondamentale era che il ministro della Cultura riconoscesse che la cucina è cultura. E finalmente è successo. Posso aggiungere una cosa?».

Prego.

«Noi durante l'Expo del 2015 abbiamo fatto una vera rivoluzione

umanistica. La lotta contro lo spreco, nutrire il pianeta, sono concetti di cui siamo diventati ispiratori. Io e mia moglie Lara Gilmore abbiamo fondato il progetto 'Food for soul', che oggi conta oltre 105mila volontari e cuochi in tutto il mondo. Quello che sta succedendo è molto positivo per tutti: per i contadini, i casari, i pescatori, gli artigiani. Sono loro i veri eroi».

Quali sono altre cucine patrimonio Unesco?

«La francese e la giapponese. Anche noi lo meritiamo: la nostra cucina è il distillato di secoli e secoli di storia. In ogni angolo del mondo ci sono ristoranti italiani o pseudo italiani, sempre di successo. Perché il mondo intero ci ama».

Davide Miserendino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PIADINA ROMAGNOLA



Un piatto povero
Ma è la farcia che fa la differenza

Molti piatti gustosi delle nostre tradizioni si basano su ingredienti poveri sapientemente miscelati, come nel caso della piadina romagnola