

Premiata la cucina italiana È patrimonio immateriale Unesco

IL RICONOSCIMENTO *L'gioia di Mattarella: «Rafforza il nostro prestigio nel mondo»*

Meloni festeggia davanti al Colosseo illuminato con Lollobrigida e Giuliano Tajani, presente all'annuncio in India, parla di un «traguardo che riflette il grande impegno del governo»

ROMA - Una miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie, un mosaico di tante diversità da cui nasce e si sprigiona la forza del made in Italy a tavola: la cucina italiana entra ufficialmente nella lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità. Adeliberarlo, all'unanimità, è stato il Comitato intergovernativo dell'Unesco, riunito a New Delhi, in India. È la prima cucina al mondo ad essere riconosciuta nella sua interezza. L'annuncio è stato accolto da un lungo applauso in sala.

Le reazioni

E in Italia i festeggiamenti hanno attraversato tutta la giornata culminando con l'accensione al Colosseo. In una telefonata tra il capo dello Stato e il ministro dell'Agricoltura, il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella ha espresso il proprio compiacimento per un successo che rafforza il prestigio italiano nel mondo. Un «formidabile ambasciatore» la cucina italiana, ha detto la presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, che «accompagna il turismo, arricchisce l'offerta culturale italiana e annuncia in tutto il mondo il desiderio di essere presente nei tanti luoghi e tra le persone che rendono l'Italia una comunità». Presente a Nuova Delhi il vicepresidente

del Consiglio e ministro degli Esteri Antonio Tajani, secondo il quale il traguardo «riflette l'impegno più ampio del governo nella salvaguardia del nostro patrimonio agroalimentare e nella promozione della cucina e della nostra filiera di imprese agroalimentari come strumento di dialogo, cooperazione, solidarietà e pace». L'annuncio è stato accolto con grande gioia da parte degli chef come Massimo Bottura, Alessandro Ciriciello, Massimo Oldani, Niko Romito. Per Slow Food viene invece valorizzata la biodiversità e l'artigianalità.

E poi c'è chi, come Gianfranco Vissani, prende spunto per affondare controllo la cucina molecolare: «Un segnale forte che riporta al centro il senso stesso del mangiare, lontano da mode effimere e tecnicismi esasperati». Esulta tutto il mondo agricolo, da Confagricoltura, a Coldiretti, in campo anche con i cuochi contadini, a Cia-Agricoltori Italiani, a Copagri a Confcooperative Fedagripesca in questo caso per la valorizzazione delle filiere. Premiata la qualità per Fipe, Federalimentare, Confocommercio, Union Food. Bene anche per il mondo del vino: «Un riconoscimento alla 'carriera', ma con anchor lunghi secoli davanti», ha detto il presidente di Unione italiana vini (Uiv), Lamberto Frescobaldi.

Dietro alla tradizione anche sviluppo e turismo. Il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, al Question Time alla Camera, ha sottolineato che la Cucina italiana «vale 251 miliardi di euro, con una crescita del +4,5% annuo» e rappresenta oggi «il 19% del mercato globale dei ristoranti. Nel 2024 il turismo enogastronomico ha generato un business affari pari al 40,1 miliardi di euro, con una crescita del +12% rispetto al 2023 +49% rispetto al 2016». Riconoscimento anche per frenare l'Italian Sounding, ha detto a 5 minuti di Bruno Vespa e poi a Porta a Porta ha riferito che il primo a complimentarsi è stato il ministro francese.



I patrimoni immateriali italiani dell'Unesco

2025 La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale



2024 L'Arte campanaria tradizionale



2023 Irrigazione tradizionale: conoscenza, tecnica e organizzazione

La pratica del canto lirico in Italia



2022 La tradizione dell'allevamento dei Cavalli Lipizzani

2021 Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali



2020 L'arte delle perle di vetro

L'arte musicale dei suonatori di corno da caccia



2019 Perdonanza Celestiniana

Alpinismo

Transumanza



2018 L'Arte della costruzione in pietra a secco: conoscenza e tecniche

2017 L'Arte del "pizzaiuolo" napoletano



2016 Falconeria

Vite ad alberello di Pantelleria

2013 Feste delle Grandi Macchine a Spalla

Saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese



2010 Dieta mediterranea

2008 Opera dei Pupi siciliani
Canto a tenore sardo

ANSA

ITALIAN COOKING,
WORLD CULTURAL HERITAGE
THE FIRST ONE IN THE WORLD



Alessandro Giuli, Giorgia Meloni e Francesco Lollobrigida al Colosseo (Ansa)

