

[Enjoy the moment]

CUCINA ITALIANA TRIONFO DELLA TRADIZIONE

LA FORZA
La cucina Italiana
è uno stile di vita
fondato sulla
convivialità, sul
rispetto degli
ingredienti, sulla
stagionalità e sulla
trasmissoione
dei saperi.

Il riconoscimento da parte
dell'Unesco consacra uno stile
di vita, rafforza l'economia
e conferma un modello
culturale unico al mondo

Testo di **Francesca Colella**

Il 10 dicembre 2025 ha segnato una data storica per il nostro Paese: la cucina italiana è ufficialmente entrata nella Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Una decisione, presa all'unanimità dal XX Comitato intergovernativo riunito a New Delhi e accolta da un applauso lungo e convinto, di quelli che sanno di orgoglio collettivo. Non si tratta di un premio simbolico, né di un semplice omaggio alla fama internazionale dei nostri piatti più noti ma del riconoscimento di un sistema complesso di saperi, pratiche, relazioni sociali e valori culturali che, da secoli, definiscono l'i-



Enjoy the moment

Il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina spiega le ragioni di questo successo

identità del Paese. La cucina italiana viene così consacrata come pratica culturale vivente, un patrimonio di saperi e sapori condiviso e trasmesso di generazione in generazione, capace di unire territori, comunità e tradizioni diverse sotto un'unica visione culturale.

Tra i 60 dossier presentati da 56 Paesi, quello italiano, dal titolo "La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bocconciale", ha scelto consapevolmente di non concentrarsi su un singolo prodotto o una preparazione specifica come ci spiega Paolo Petroni, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, «la maggior difficoltà è stata quella di definire la cucina italiana. Non potevamo riferirci a un prodotto che, come tale, è da considerare come un bene materiale ma a un bene immateriale». Il cuore del riconoscimento sta proprio qui: la cucina come stile di vita fondato sulla convivialità, sul rispetto degli ingredienti, sulla stagionalità e sulla trasmissione dei saperi.

Fondata nel 1953 da Orio Vergani, l'Accademia Italiana della Cucina ha avuto un ruolo centrale nel lungo e articolato percorso di candidatura. «Per l'Accademia non cambia nulla nella missione», sottolinea Petroni, «ma cambia molto il significato del riconoscimento, perché certifica ufficialmente che, quello che da oltre 70 anni stiamo facendo, è la strada giusta verso il rafforzamento della nostra cultura gastronomica e della nostra vita sociale». Un lavoro portato avanti in sinergia con la Fondazione Casa Artusi, la rivista La Cucina Italiana e con il supporto scientifico del professor Pier Luigi Petrillo, esperto di documentazione UNESCO, sotto il coordinamento del Ministero della Cultura. Il valore del riconoscimento va ben oltre la dimen-

sione culturale: l'ingresso della cucina italiana nel Patrimonio dell'Umanità rappresenta un potente strumento economico e strategico. La filiera agroalimentare italiana vale oltre 600 miliardi di euro e coinvolge milioni di lavoratori: agricoltori, artigiani, ristoratori, trasformatori, operatori del turismo. Il marchio UNESCO rafforza la reputazione internazionale del Made in Italy, offrendo una tutela più efficace contro imitazioni e contraffazioni. Come ha ricordato la presidente del Consiglio Meloni, è «uno strumento formidabile per valorizzare ancora di più i nostri prodotti e proteggerli con maggiore efficacia da concorrenza sleale e Italian sounding».

Anche il turismo gastronomico è destinato a beneficiare di questo riconoscimento: sempre più viaggiatori scelgono l'Italia non solo per il patrimonio artistico e pa-



L'ACCADEMIA
A destra
Paolo Petroni,
presidente
dell'Accademia
Italiana della
Cucina, che ha
avuto un ruolo
centrale per la
candidatura.
Petroni
sottolinea che
la nostra
è una cucina
della tradizione
familiare.



BUONA PERCHÉ È VARIA
La carbonara e le lasagne sono due icone di una cucina, quella italiana, che vanta una straordinaria biodiversità culturale e gastronomica.

Enjoy the moment



esagogistico ma per vivere esperienze legate al cibo tra mercati, sagre, trattorie, cucine domestiche. La cucina diventa così una porta d'accesso privilegiata ai territori, capace di raccontarne la storia, le tradizioni e le trasformazioni sociali. Non a caso Petroni insiste sul concetto di "cucina territoriale": «È difficile parlare di cucina italiana in generale, dal momento che essa è un mosaico di tante cucine territoriali molto diverse tra di loro».

L'UNESCO ha definito la cucina italiana come un "modo di prendersi cura di sé e degli altri", enfatizzando il valore sociale della convivialità. Un aspetto centrale, secondo il presidente dell'Accademia, che chiarisce come «il riconoscimento sia stato dato alla cucina italiana quale insieme di saperi non solo culinari ma anche conviviali e sociali, trasmessi di generazione in generazione». Una cucina che vive soprattutto nelle famiglie, nelle case, nelle relazioni quotidiane, più che nei ristoranti di alta cucina: «Essenzialmente cucina della tradizione familiare, non fine dining», precisa Petroni.

È proprio questa dimensione diffusa e popolare a rendere la tradizione gastronomica italiana un modello unico al mondo. A differenza di altre culture culinarie, l'Italia non si identifica in pochi piatti simbolo nazionali. «Ogni regione, ogni città ha il suo», osserva Petroni. All'estero dominano icone spesso reinterpretate (dalla carbonara alle lasagne, fino a celebri equivoci come gli spaghetti con le polpette, ce n'è davvero per tutti i gusti) ma il vero patrimonio sta nella straordinaria biodiversità cul-

turale e gastronomica del Paese. Persino la pizza, paradossalmente, viene talvolta percepita come piatto internazionale, a dimostrazione di quanto la cucina italiana sia stata assimilata e trasformata globalmente.

In un mondo sempre più standardizzato, la cucina italiana continua a rappresentare un equilibrio virtuoso tra tradizione e innovazione, locale e globale, gusto e sostenibilità. Il riconoscimento UNESCO non ne cristallizza l'identità ma ne rafforza la vitalità, affidando alle comunità il compito di custodirla e rinnovarla.

Con questo nuovo ingresso, l'Italia rafforza il suo primato mondiale: su 21 tradizioni iscritte nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale Unesco, ben 9 sono legate all'agroalimentare. Dalla pizza napoletana alla dieta mediterranea, dal tartufo alla transumanza, fino ai muretti a secco e allo zibibbo di Pantelleria. Un mosaico di saperi e sapori che racconta, meglio di qualsiasi slogan, chi siamo stati e chi continuiamo a essere.

È una consacrazione questa che guarda al futuro, ricordando che il vero valore della cucina italiana non sta solo nei piatti ma nel modo in cui un Paese si racconta, si riconosce e si prende cura di sé attraverso il cibo: perché in Italia, in fondo, la cultura passa sempre anche dalla cucina.

ICONE E TERRITORI

La pizza napoletana, in alto, è tra le 21 tradizioni italiane iscritte nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale Unesco. La cucina italiana è un mosaico di tante cucine e ogni territorio, foto in basso, fa la sua parte.



16 

LA VACANZA DOVE OGNI SGUARDO CONTA

La vostra sorpresa è la destinazione del viaggio che scegliete di fare con noi.

Siamo la catena alberghiera di Alpitour World, perfetta per chi ama vivere da protagonista la propria vacanza. Scoprite la meraviglia dei nostri resort in Italia e nelle terre africane.

VOI
HOTELS

PUGLIA | CALABRIA | SICILIA | SARDEGNA | ZANZIBAR |
MADAGASCAR | CAPO VERDE

voihotels.com

ALPITOURWORLD