

**mercoledì 10 dicembre 2025**

**anno LXII n. 295**

- \* MELONI, RICONOSCIMENTO UNESCO CUCINA ITALIANA  
ONORA QUELLO CHE SIAMO E LA NOSTRA IDENTITA'**
- \* LOLLOBRIGIDA, CUCINA ITALIANA E' PATRIMONIO UNESCO  
RICONOSCIMENTO CELEBRA FORZA NOSTRA CULTURA**
- \* CUCINA ITALIANA: LOLLOBRIGIDA COMUNICA  
A MATTARELLA RICONOSCIMENTO UNESCO**
- \* CUCINA ITALIANA: D'ERAMO (MASAF), RICONOSCIMENTO  
UNESCO GRANDE VITTORIA DI TUTTO IL SISTEMA PAESE**
- \* CUCINA ITALIANA: ISMEA, RICONOSCIMENTO  
UNESCO VALORIZZA UN PATRIMONIO VIVO**
- \* CUCINA ITALIANA: GEMMATO (SALUTE), MODELLO CHE PROMUOVE  
SALUTE E LONGEVITA' BENE RICONOSCIMENTO UNESCO**
- \* CUCINA ITALIANA: COLDIRETTI, FESTA TRA I CUOCHI CONTADINI  
E GLI AGRICOLTORI PER RICONOSCIMENTO UNESCO**
- \* CUCINA ITALIANA: LEGACOOP AGROALIMENTARE, RICONOSCIMENTO  
UNESCO VALORIZZA FILIERE TERRITORI COMUNITA'**
- \* CUCINA ITALIANA: CIA, CON RICONOSCIMENTO  
UNESCO PREMIATI AGRICOLTURA E TERRITORI**
- \* CUCINA ITALIANA: PRANDINI (COLDIRETTI), VITTORIA  
DELL'ITALIA E DEI SUOI AGRICOLTORI**
- \* CUCINA ITALIANA: GIANSAI (CONFAGRICOLTURA), RICONOSCIMENTO  
ANCHE PER IL LAVORO DEGLI AGRICOLTORI**

..

- \* CUCINA ITALIANA: BERTINELLI (PARMIGIANO REGGIANO), RICONOSCIMENTO UNESCO E' UN SUCCESSO STRAORDINARIO**
- \* CUCINA ITALIANA: ZAGHINI (GRANA PADANO), RICONOSCIMENTO UNESCO TRIBUTO A CULTURA CIBO E TERRITORI**
- \* CUCINA ITALIANA: NAPPINI (SLOW FOOD), RICONOSCIMENTO UNESCO VALORIZZA BIODIVERSITA' E ARTIGIANALITA'**
- \* CUCINA ITALIANA: ENTE RISI, GRANDE RISULTATO ANCHE PER RISO E RISOTTO PILASTRI NOSTRA TRADIZIONE**
- \* CUCINA ITALIANA: DIANA (ARANCIA ROSSA SICILIA IGP), RICONOSCIMENTO UNESCO RISULTATO STORICO**
- \* CUCINA ITALIANA: AGROCEPI, ECCEZIONALE RICONOSCIMENTO UNESCO MA FILIERA AGROALIMENTARE VA SOSTENUTA**
- \* CUCINA ITALIANA: MAMMI (ER), RICONOSCIMENTO UNESCO GRANDE RISULTATO NOSTRO PAESE REGIONE PROTAGONISTA**
- \* CUCINA ITALIANA: SICOLO(ITALIA OLIVICOLA), ORGOGLIOSI RICONOSCIMENTO MERITO ANCHE NOSTRI OLIVICOLTORI**
- \* CUCINA ITALIANA: AGCI AGROALIMENTARE, NOSTRI ASSOCIATI PROTAGONISTI E AMBASCIATORI DELLA QUALITA'**
- \* CUCINA ITALIANA: VERONAFIERE, PERCORSO NATO A VINITALY 2023 SUCCESSO PER IL PAESE**
- \* CUCINA ITALIANA: BATTISTA (COPAGRI), DECISIONE UNESCO CONFERMA CENTRALITA' NOSTRA AGRICOLTURA**
- \* CUCINA ITALIANA: LIBERIAGRICOLTORI, RISULTATO PREMIA AGRICOLTURA E TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE**
- \* CUCINA ITALIANA: LAURETI (PD), PIU' CHE MERITATO RICONOSCIMENTO PER NOSTRA GASTRONOMIA**
- \* CUCINA ITALIANA: UNCAI, STORICO RICONOSCIMENTO DIETRO OGNI SAPORE C'E' ANCHE UN CONTOTERZISTA**
- \* CUCINA ITALIANA: TAVOLETTA (ACLI TERRA), SODDISFAZIONE PER UN TRAGUARDO STORICO**

trasmettere saperi attraverso le generazioni. il consorzio tutela del grana padano, il formaggio dop piu' consumato al mondo, accoglie questo riconoscimento con orgoglio profondo e con la consapevolezza del significato culturale che esso porta con se'. la cucina italiana e' infatti un luogo identitario, dove le tradizioni si intrecciano alla creativita', dove ogni gesto - dalla scelta degli ingredienti alla preparazione dei piatti - racconta un rapporto autentico con il territorio e con la propria storia. in questo quadro, il grana padano rappresenta uno dei simboli piu' longevi e riconoscibili della nostra tradizione gastronomica. nato secoli fa come espressione della sapienza dei monaci dei territori padani, tramandato con rigore e passione da generazioni di casari, il grana padano testimonia ancora oggi il valore del sapere artigianale, della cura delle comunita' rurali e della responsabilita' verso l'ambiente e la biodiversita'. 'questo riconoscimento celebra anche la nostra identita' e il valore delle tradizioni - dichiara il presidente del consorzio, renato ZAGHINI - e' un tributo alla cultura del cibo che unisce le famiglie, i territori e le comunita'. un patrimonio che non appartiene solo all'italia e alle eccellenze enogastronomiche che la contraddistinguono, ma che parla al mondo intero attraverso il linguaggio universale della convivialita'. il consorzio oggi ribadisce anche il proprio impegno nel custodire e valorizzare questo patrimonio immateriale, contribuendo a mantenerlo vivo e significativo anche per le generazioni future. il riconoscimento unesco non segna una conclusione, ma l'inizio di una fase nuova: una responsabilita' condivisa nel preservare cio' che rende la cucina italiana un modello unico di cultura alimentare, umanita' e memoria collettiva". 10:12:25/10:57

#### **CUCINA ITALIANA: NAPPINI (SLOW FOOD), RICONOSCIMENTO UNESCO VALORIZZA BIODIVERSITA' E ARTIGIANALITA'**

14104 - roma (agra press) - "oggi la cucina italiana diventa patrimonio unesco. un riconoscimento che, celebrando la cucina italiana, riconosce anche la straordinaria agrobiodiversita' che ne e' la base", afferma commenta barbara NAPPINI, presidente di slow food italia, che precisa: "una biodiversita' su cui slow food lavora, valorizzandola, attraverso progetti come i presidi e l'arca del gusto, da quasi 40 anni". "il riconoscimento va anche all'artigianalita' di contadine e contadini, cuoche e cuochi che con competenza e creativita' hanno reso possibili le ricette conosciute in tutto il mondo, motivo di orgoglio, che continueremo a raccontare, tutelare e valorizzare", conclude NAPPINI. 10:12:25/12:32

#### **CUCINA ITALIANA: ENTE RISI, GRANDE RISULTATO ANCHE PER RISO E RISOTTO PILASTRI NOSTRA TRADIZIONE**

14168 - milano (agra press) - "l'ente nazionale risi esprime immensa soddisfazione e profonda gioia per lo storico traguardo raggiunto: il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanita' unesco. l'ente ha sostenuto con ferma convinzione e profondo impegno l'intero percorso di candidatura, credendoci fin dall'inizio e dedicando risorse significative alla valorizzazione di tutti gli elementi che compongono questo inestimabile patrimonio, con particolare attenzione al riso ed al risotto. il riso italiano e la sua piu' celebre preparazione, il risotto, rappresentano non

solo prodotti agricoli di eccellenza, ma veri e propri pilastri della tradizione, della cultura e dei paesaggi culinari italiani, essenziali per il successo di questa candidatura". lo rende noto un comunicato di ente risi che così prosegue: "a testimonianza di questo forte sostegno e della volontà di valorizzare il ruolo cruciale del cereale nell'identità agroalimentare italiana, l'ente ha promosso la realizzazione di un tavolo specifico per il riso italiano. questo allestimento, ideato per esporre la ricchezza, la storia e la biodiversità della risicoltura nazionale, è stato presentato per la prima volta in occasione di 'riso' a vercelli, riscuotendo grande successo e fungendo da punto focale per il dibattito sul futuro del settore all'interno del contesto culinario. dopo il debutto a vercelli, il tavolo è stato esposto in altri importanti contesti e oggi, con grande orgoglio, sarà protagonista a roma in occasione della cerimonia ufficiale che celebra l'iscrizione della cucina italiana nella lista unesco". "abbiamo lavorato con determinazione - afferma la presidente dell'ente natalia BOBBA - convinti che il riso italiano e le innumerevoli ricette di risotto rappresentino una componente imprescindibile della nostra identità culturale e culinaria, elemento fondamentale per il successo di questo riconoscimento. la presenza del nostro tavolo a roma vuole essere il segno tangibile di quanto il nostro ente abbia voluto essere al fianco della filiera risicola, parte vitale della cucina italiana premiata". "l'ente continuerà a lavorare per tutelare e promuovere il riso italiano come ingrediente chiave della cucina unesco, nella certezza - conclude il comunicato - che questo riconoscimento si tradurrà in un valore duraturo per l'intera filiera e per la nazione". 10:12:25/17:55

#### **CUCINA ITALIANA: DIANA (ARANCIA ROSSA SICILIA IGP), RICONOSCIMENTO UNESCO RISULTATO STORICO**

14087 - catania (agra press) - "accogliamo con grande entusiasmo la notizia che la cucina italiana è finalmente riconosciuta come patrimonio immateriale dell'umanità dall'unesco. è un risultato storico che rende giustizia a generazioni di agricoltori che, ogni giorno contribuiscono al mantenimento della ruralità e quindi dei più grandi paesaggi italiani, oltre che alla conservazione e crescita di economie locali fondamentali anche per portare il nome dell'italia nel mondo'. è il pensiero di gerardo DIANA, presidente del consorzio di tutela arancia rossa di sicilia igp, alla notizia del riconoscimento della cucina italiana come patrimonio unesco". lo rende noto un comunicato del consorzio. "la cucina italiana si basa su materie prime eccellenti che sono legate indissolubilmente alla terra, alle stagioni e alla cultura dei nostri territori", afferma DIANA, che prosegue: "penso in particolare alla sicilia, non a caso nominata regione europea della gastronomia per il 2025 (prima regione italiana a ottenere questo riconoscimento), che oggi si afferma al centro della scena internazionale proprio grazie alla sua identità agricola e gastronomica, all'innovazione in agricoltura e a un impegno concreto per la sostenibilità. l'arancia rossa di sicilia igp è un esempio straordinario di come la biodiversità, la sapienza degli agricoltori e la loro passione possano diventare un simbolo di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo". "il riconoscimento unesco rappresenta una straordinaria occasione per tutto il comparto agroalimentare italiano e siciliano in particolare", evidenzia DIANA, che continua: "siamo convinti che ora più che mai sia il momento di investire nelle nostre radici, di innovare senza