

Cucina italiana Patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco



E' un coro di "yahoo!", di soddisfazione per la proclamazione della cucina italiana a Patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco, avvenuta a Nuova Delhi. L'assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo, Sport e Post-olimpico,

Caccia e Pesca, Parchi della Regione Piemonte Paolo Bongioanni: *«E' la prima cucina al mondo ad aver ottenuto questo riconoscimento. Ringrazio il ministro Francesco Lollobrigida che ha creduto e sostenuto fin dall'inizio la candidatura dell'Italia, che come Piemonte abbiamo condiviso e promosso in ogni passaggio. Il Piemonte è orgoglioso di essere parte integrante e protagonista di questa identità, con prodotti e preparazioni che fanno parte in modo imprescindibile del canone della cucina nazionale e con una tradizione che rispecchia in modo esemplare gli aspetti storici, sociali e relazionali premiati dall'Unesco. Pensiamo alla dimensione conviviale della preparazione e del consumo del cibo nelle famiglie allargate della nostra cultura contadina, che spesso assume dimensione rituale; alla trasmissione intergenerazionale dei saperi e dei segreti»*.

L'Ente Nazionale Risi esprime profonda gioia per lo storico traguardo raggiunto. 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 più 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.

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 "Risò" 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 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.”*

“La forza del Made in Italy agroalimentare sta nella stretta sinergia tra agricoltura e ristorazione, tra chi produce e chi trasforma. Nella collaborazione lungo la filiera, dal campo alla tavola, risiede il valore aggiunto del cibo italiano nel mondo”. Così il presidente di Cia-Agricoltori Italiani, Cristiano Fini, commenta con soddisfazione l’ingresso ufficiale della cucina italiana nella lista del patrimonio culturale immateriale dell’umanità dell’Unesco.

“Accolgo con grande soddisfazione l’inserimento ufficiale della cucina italiana. È un riconoscimento di fondamentale importanza per l’Italia, per la sua identità culturale e per quel patrimonio di sostenibilità e biodiversità che rende unica la nostra tradizione alimentare”.

Così Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi: “Questo traguardo celebra il legame profondo che unisce, da Nord a Sud, cibo, territori e comunità, raccontando al mondo una cultura gastronomica straordinariamente ricca e variegata, che si intreccia in maniera imprescindibile con il mondo del vino”.

“Un riconoscimento atteso, ma non scontato, che è motivo di orgoglio e di celebrazione per tutti gli italiani”. L’annuncio ufficiale della cucina italiana patrimonio Unesco arriva durante l’assemblea di Confagricoltura, al Teatro Argentina di Roma. “Un riconoscimento che va pure a noi agricoltori che garantiamo la produzione primaria. Ora più che mai dobbiamo fare squadra con tutta la filiera agroalimentare, che ha già ottenuto risultati straordinari, grazie anche all’impegno delle nostre istituzioni, e che può dare ancora di più se supportata da una visione ambiziosa”.

Il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, commenta il traguardo ottenuto dall’Italia e, nella sua relazione, si sofferma sulla necessità di uno sforzo a livello europeo per proteggere le produzioni agricole. Sforzo che si traduce in una politica agricola comune adeguata ai tempi e alla necessità di garantire stabilità economica, sicurezza alimentare, reddito alle imprese: “Oggi, qui a Roma, nel cuore della città, noi lanciamo una sfida. All’Europa non chiediamo solo regole, chiediamo una visione nuova, che unisca sostenibilità e reddito, sicurezza alimentare e transizione energetica, innovazione e lavoro di qualità. Per costruire questa Europa serve un’alleanza nuova. Agricoltori, finanza, energia, previdenza, assicurazioni, lavoro, ambiente”.



*Cucina italiana Patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco added by **Gianfranco Quaglia** on 10 dicembre 2025*

View all posts by Gianfranco Quaglia →

© Riproduzione riservata