

## Parma

# Patrimonio Unesco

## La cucina italiana conquista il mondo

La prima nella storia a ricevere il riconoscimento Meloni: «I nostri piatti ambasciatori formidabili»

» Quei sapori, quei profumi inconfondibili sono da sempre patrimonio genetico che scorre in chi sente l'Italia la propria casa. Le ricette antiche tramandate, le materie prime di qualità, la cucina intesa come famiglia fanno già parte di noi. Ma da ieri, la cucina italiana è patrimonio di tutti: Patrimonio dell'umanità per l'Unesco. Una giornata storica per il nostro Paese e per Parma, che quella candidatura l'ha sostenuta fortemente.

Quella italiana diventa così la prima cucina al mondo ad essere riconosciuta nella sua interezza. A deliberarlo, all'unanimità, è stato il Comitato intergovernativo dell'Unesco, che si è riunito a New Delhi, in India. Secondo la decisione, la cucina italiana è una «miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie», «un modo per prendersi cura di se stessi e degli altri, esprimere amore e riscoprire le proprie radici culturali, offrendo alle comunità uno sbocco per condividere la loro storia e descrivere il mondo che li circonda».

Anni di storia e gusto racchiusi in quel «adopted» (e cioè «accolto»), che ieri ha ufficializzato la nomina, scatenando una pioggia di applausi. «La cucina italiana è il nostro ambasciatore più formidabile - ha commentato la premier Giorgia Meloni con un video messaggio -. 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. Voglio ringraziare tutti gli italiani nel mondo, perché è anche un'opportunità per loro».

Il primo a sventolare alto il tricolore, in quell'aula, è stato il ministro Antonio Tajani: «Questo risultato è frutto di un forte gioco di squadra tra istituzioni, associazioni, chef e produttori, ottenuto anche grazie al lavoro costante delle nostre Ambasciate e Consolati in tutto il mondo», ha sottolineato il ministro agli Affari esteri, ha partecipato alla 20esima Sessione del Comitato Intergovernativo Unesco per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale celebrando il prestigioso traguardo della cucina italiana.

### La nomina

«Adopted», cioè «accolto». Così il comitato intergovernativo dell'Unesco, ieri riunito a New Delhi, ha ufficializzato il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'umanità.

Molti anche i ministri che hanno voluto sottolineare l'importanza di questo traguardo collettivo. Fra i tanti, il ministro all'Istruzione, Giuseppe Valditara, che ha sottolineato come «nelle nostre scuole questo patrimonio vive ogni giorno sia nei percorsi degli istituti alberghieri e agrari sia nelle attività di educazione alimentare che avvicinano i giovani alla ricchezza delle loro radici». In concreto, il riconoscimento avrà «straordinarie ricadute sul piano economico, commerciale e produttivo» ha commentato Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del Made in Italy.

Un traguardo fatto di collaborazione e impegno condiviso: «È un risultato che premia tutti gli attori e gli operatori della filiera del food - ha ricordato Francesco Lollobrigida, ministro all'Agricoltura - che ogni

giorno lavorano con passione e dedizione». Perché ad essere tutelato «non è un singolo piatto, ma l'intero sistema della cucina italiana - ha specificato il ministro alla Cultura Alessandro Giuli - inteso come patrimonio vivente fatto di pratiche, ritualità, rispetto della stagionalità e trasmissione di saperi intergenerazionale». Mani che impastano, sminuzzano, raccolgono. Cuori generosi, grazie ai quali le materie prime diventano tesori da gustare, viaggi oltre i confini geografici: «Si tratta di un riconoscimento alla cultura e al saper fare, a chi ogni giorno opera, dalla materia prima alla trasformazione, per produrre eccellenza», ha sottolineato il presidente della Camera dei deputati, Lorenzo Fontana. «È il racconto di una Nazione che ha saputo custodire i propri saperi e trasformarli in un'ec-

cellenza condivisa e amata in tutto il mondo», ha scritto sui social il presidente del Senato, Ignazio La Russa.

Questa nomina è una festa, una promessa, un riconoscimento per tutti quelli che chiamano «patria» una cucina, un'osteria. E che esaltano il buon cibo, facendolo diventare un vero e proprio rito. Come la nostra Regione: «In questo riconoscimento c'è tanto della nostra comunità», ha fatto notare il presidente della Regione Emilia Romagna Michele de Pascale, citando le eccellenze Dop e Igp del nostro territorio.

Spizzichi e bocconi di storia, sapori inconfondibili che diventano appartenenza. Ora per tutti: è anche grazie a un piatto o a una ricetta, alla fine, che possiamo ricordarci davvero chi siamo.

**Anna Pinazzi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Cellie (Fiere di Parma)**  
«Con Cibus da subito abbiamo sostenuto questo percorso»

» Presenti dall'inizio. Le Fiere di Parma, con Cibus, hanno sempre sostenuto la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco. «La notizia ha un valore che va oltre il prestigio culturale - dichiara Antonio Cellie, amministratore delegato della Fiere di Parma: racconta la forza industriale di una filiera che pesa più di 580 miliardi di euro, dà lavoro a 4



**Antonio Cellie**  
Amministratore delegato delle Fiere.

### Reazioni

## Le città creative per la gastronomia: «Premiato il lavoro di squadra»

### Parma, Alba e Bergamo insieme. Guerra: «Risultato straordinario»

» Le città di Alba, Bergamo e Parma, unite dalla rete delle Città creative Unesco per la Gastronomia, raccolgono con grande soddisfazione l'iscrizione della cucina italiana nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

«Un riconoscimento che valorizza la ricchezza culturale, sociale ed economica della tradizione gastronomica italiana e conferma l'importanza dei saperi, dei gesti e delle pratiche che la rendono un patrimonio condiviso e riconosciuto in tutto il mondo - si può leggere in una nota congiunta -. La cucina italiana è un valore fondamentale: unisce territori diversi, custodisce tradizioni radicate e continua a evolvere grazie alla creatività delle comunità, alla qualità delle produzioni locali e alla capacità di innovazione che caratterizza il Paese».

Come Città creative Une-

sco, Alba, Bergamo e Parma condividono da anni un percorso comune di valorizzazione territoriale attraverso la cultura gastronomica. L'iscrizione della Cucina italiana tra i patrimoni culturali immateriali dell'Unesco «rafforza questo impegno e apre nuove opportunità di collaborazione su scala nazionale e internazionale - prosegue la nota -: progetti culturali congiunti, iniziative educative, scambi professionali e un'azione coordinata di promozione della cultura gastronomica italiana».

Le tre città confermano la volontà di proseguire insieme nel promuovere una gastronomia capace di coniugare tradizione, sostenibilità, innovazione e inclusione, contribuendo in modo concreto alla missione della rete Unesco e alla valorizzazione internazionale della cucina italiana.

«Il riconoscimento della

### Orgogliosi

«Valorizzata la ricchezza culturale, sociale ed economica della tradizione gastronomica italiana». Così i tre sindaci Guerra, Gatto e Carnevali commentano la decisione dell'Unesco.

cucina italiana come patrimonio dell'umanità è un risultato straordinario che premia un lavoro corale che è stato fatto attorno a questa candidatura - commenta il sindaco Michele Guerra -. Restituisce l'idea di una cucina che, per quanto diversificata, collegata a tradizioni regionali e locali molto profonde, rappresenta un patrimonio unico per il nostro Paese e per il mondo». E aggiunge: «Questo riconoscimento naturalmente incide anche sulle attività delle tre città creative Unesco del nostro Paese, che da anni lavorano insieme per portare avanti i valori dell'enogastronomia, per tutelare le tradizioni e per innovare rispetto ai temi del cibo. Tutte e tre le città - ribadisce Guerra - sono molto felici di questo riconoscimento, perché siamo certi che potrà aiutarci a rilanciare con ancora più forza l'azione

che stiamo compiendo a vantaggio di una storia unica come è quella della cucina del nostro Paese».

Interviene anche Alberto Gatto, sindaco di Alba: «Il riconoscimento è un traguardo che ci coinvolge in modo particolare. Alba ha costruito la sua reputazione gastronomica, diventando Città creativa Unesco, grazie alla capacità di valorizzare le proprie eccellenze, dal tartufo bianco ai vini e agli altri prodotti locali, trasformandole in un motore culturale, sociale ed economico per l'intero territorio». Con un impegno quotidiano: «Valorizzare la nostra cucina significa mettere al centro le persone - non ha dubbi Gatto -, i saperi e le tradizioni, trasformando la qualità e l'eccellenza in opportunità concrete di sviluppo. Significa fare rete tra produttori, comunità, istituzioni e imprese, promuovendo





# Dai politici agli chef: «Una decisione storica, ora lavoriamo insieme»

## Il plauso trasversale per l'importante traguardo raggiunto

«Una giornata storica», «un traguardo straordinario», «orgoglio nazionale». L'entusiasmo per la nomina della cucina italiana come Patrimonio dell'umanità per l'Unesco è alle stelle. Tantissimi i commenti arrivati dal mondo politico e gastronomico del nostro territorio.

### Foppiano: «Una grande gioia»

«Grande gioia e soddisfazione per la nomina, abbiamo da sempre sostenuto la candidatura - sottolinea Alessandra Foppiano, portavoce di Fondazione Parma Unesco creative city of gastronomy ed executive manager di Parma Alimentare -. Perché la cucina è l'anima viva di una cultura che unisce i territori, saperi e persone in questo scenario di eccellenze».

### Figna: «Il sostegno di Alma»

Un impegno quotidiano che condivide anche la scuola internazionale di cucina: «Alma ha scelto fin dal primo momento di sostenere con determinazione la candidatura della cucina italiana all'Unesco - fa sapere il presidente Alberto Figna -. È stato un gesto naturale, proprio perché la nostra scuola nasce con la stessa vocazione: portare nel mondo la bellezza e l'autenticità della nostra grande biodiversità culinaria e gastronomica. In Alma viviamo ogni giorno questo impegno, accogliendo studenti da ogni parte del mondo».

### Marini: «Radici e futuro»

«Questo traguardo rafforza la nostra responsabilità nel sostenere modelli di sviluppo sostenibili, nel promuovere saperi locali e processi che pongano al centro le persone, il lavoro e la qualità - riflette il presidente dei Musei del Cibo, Mario Marini -. I Musei del Cibo rappresentano un ponte tra passato e presente, custodendo le radici gastronomiche di Parma e trasformandole in un patrimonio vivente».

### Utini: «Tutelare l'identità»

Il presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, Alessandro Utini, ricorda come sia importante continuare questo percorso: «Questo risultato diventa un impegno che tutti insieme dobbiamo portare avanti per valorizzare e diffondere la cultura gastronomica del nostro Paese e il modo unico che abbiamo di vivere il cibo, tutelando la nostra identità senza mai rinunciare allo scambio e al confronto».

### Bertinelli: «Un successo»

Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ha commentato: «Il riconoscimento è un successo straordinario che ci dota di un'arma in più per valorizzare nel mondo la nostra tradizione gastronomica e la vera cultura del cibo italiano. È un traguardo che premia il lavoro svolto e che può tradursi in nuove opportunità di sviluppo economico per l'intera filiera agroalimentare».

### Gelfi: «Siamo più responsabili»

«Dobbiamo sentirci tutti più responsabili, in qualità di italiani e agricoltori, nel tutelare e promuovere quel patrimonio che l'Unesco ha ufficialmente sancito - commenta Roberto Gelfi, presidente di Confagricoltura Parma -. Dobbiamo trasformare la cucina italia-

na da medium culturale a driver anche per i prodotti agricoli che ne rappresentano gli ingredienti principali».

### Bergonzi: «Valorizzare i territori»

Per Enrico Bergonzi, presidente Parma Quality Restaurants: «Orgoglio assoluto e responsabilità sono i sentimenti che per primi mi sento di esprimere. La cucina è una componente identitaria fortissima e come chef e ristoratori abbiamo ora un compito ancora più preciso: rappresentare e valorizzare con crescente impegno la nostra storia gastronomica e i prodotti d'eccellenza che rendono unici i diversi territori italiani, partendo proprio da Parma».

### Zerbini: «Valori unici»

Anche Fipe Parma (Federazione italiana pubblici esercizi aderente ad Ascom) esprime grande soddisfazione: «Il riconoscimento è la conferma - dice Simone Zerbini, presidente Fipe Parma - che l'intero sistema economico-produttivo espressione della cucina italiana non sia solo un'attività economica, ma un condensato di valori culturali universali unici».

### Barilla: «Impegno quotidiano»

Anche le aziende del settore sono intervenute per commentare l'importante traguardo.

«Barilla accoglie con orgoglio l'annuncio ufficiale dell'Unesco. Un traguardo storico che celebra la tradizione gastronomica italiana come espressione di creatività, convivialità e identità culturale e che riflette pienamente l'impegno di Barilla nel portare i valori, i sapori e lo stile di vita della cucina italiana nel mondo», si legge in una nota. Un impegno concreto: «In occasione di questo importante riconoscimento, Barilla conferma la propria presenza alla 29ª edizione degli United Nations Correspondents Association Awards, l'iniziativa organizzata dall'associazione che rappresenta il corpo stampa delle Nazioni Unite».

### Bosi: «Un atto d'amore»

Un percorso che parte da lontano, questo riconoscimento. Anche dal nostro territorio: «In questo percorso, Parma, prima Città Creativa Unesco per la gastronomia in Italia, continuerà a dare il suo contributo - assicura l'assessore comunale Marco Bosi -: con il suo patrimonio enogastronomico, le sue eccellenze, le sue filiere, e le realtà che ogni giorno lavorano per affermarla nel mondo come cuore pulsante della Food Valley, Parma si impegna a valorizzare e diffondere il significato più profondo di questo riconoscimento. In un momento storico in cui prendersi cura di sé e degli altri deve ritrovare il suo vero senso, la cucina diventa ancora una volta un gesto semplice e potente: un atto d'amore che racconta chi siamo».

### Pietrella: «Sistema di valori»

Per Fabio Pietrella, deputato di Fratelli d'Italia, il riconoscimento Unesco «è una vittoria straordinaria per l'Italia intera. Non si tratta solo di gastronomia, ma di un sistema di valori, identità, comunità e tradizioni che sono unici al mondo». E aggiunge: «La forza dell'Italia sta nella trasversalità delle

sue eccellenze: la cucina, la moda, il design, l'artigianato e l'industria creativa sono espressione di un unico grande patrimonio culturale ed economico. Sono valori inestimabili».

### Daffadà: «Nuovo volano»

«Questo risultato porta nuovo entusiasmo e costituisce un grande volano promozionale - dichiara Matteo Daffadà, consigliere regionale del Pd -, soprattutto per i ristoratori: con la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo stiamo lavorando a progetti che permetteranno ai nostri ristoratori di Parma Quality Restaurants di portare la loro esperienza all'estero in percorsi di scambio dove Parma continua a fare scuola».

### Cavandoli: «Parma al centro»

Ribadisce l'importanza del nostro territorio anche Laura Cavandoli, deputata della Lega: «Dentro questo riconoscimento c'è a pieno titolo anche Parma, che l'Unesco ha già premiato come Città creativa della gastronomia. Il nostro territorio è un esempio concreto di come questo patrimonio immateriale diventi sviluppo, occupazione, promozione dell'Italia nel mondo: ora spetta a tutti noi difenderlo».

### Russo: «Risultato storico»

«È grande l'emozione per una decisione storica: la nostra è la prima cucina ad essere riconosciuta per la sua interezza - afferma Gaetana Russo, deputata di Fratelli d'Italia -. Un risultato che assume un significato ancora più profondo per territori d'eccellenza come Parma, capitale dell'agroalimentare italiano, dove saperi antichi e filiere d'avanguardia convivono, dando vita a prodotti unici al mondo».

### Fregolent: «Garantire risorse»

«La cucina italiana è patrimonio dell'umanità. All'orgoglio per questo riconoscimento deve affiancarsi la volontà di proteggere chi quel patrimonio lo costruisce ogni giorno», dichiara la senatrice di Italia Viva Silvia Fregolent, ricordando che «dietro questa eccellenza c'è la qualità delle nostre materie prime e ci sono aziende che affrontano crisi durissime».

### Missione Parma

Interviene anche l'associazione Missione Parma: «Non dobbiamo perdere le nostre tipicità culinarie e Parma su questo può insegnare a tanti - si legge in una nota -. Il sindaco Guerra e i suoi assessori, ci auguriamo, avranno modo di organizzare momenti per sottolineare questa importante vittoria del sistema Italia: siamo la prima Nazione la cui cucina diventa patrimonio dell'Umanità».

### Troiano: «Grande vittoria»

Donato Troiano dell'associazione ambientalista Vas e direttore di Gustoh24, sottolinea come sia «arrivata una grande vittoria. Un merito va alle ricette delle nostre nonne e al nostro sistema alimentare. Da oggi con ragione possiamo enfatizzare gli aspetti di innovazione e di ricerca che contraddistinguono l'intero ciclo alimentare italiano».

milioni di persone e rappresenta uno dei motori più avanzati della nostra competitività internazionale». Perché «la cucina italiana non è solo tradizione: è un sistema produttivo che tiene insieme territori, imprese, ricerca, export, logistica, formazione - ribadisce Cellie -. È tecnologia che si intreccia con identità. È manifattura alimentare. È una rete di distretti che trasforma materia prima in reputazione globale».

Un percorso iniziato da lontano e «Cibus è stato supporter della candidatura sin dalla prima ora - sottolinea l'amministratore delegato delle Fiere -. Con questo riconoscimento, a beneficiarne non è solo l'immagine del

Paese, ma l'intera filiera del Made in Italy alimentare, dalle produzioni agricole alle tecnologie di trasformazione, dal packaging alla distribuzione».

Un grande lavoro di squadra: «Questo riconoscimento è possibile anche grazie a chi ne ha saputo leggere il senso profondo - aggiunge -. Penso al lavoro straordinario del Governo, Ice Agenzia, di Massimo Montanari, Pier Luigi Petrillo, Maddalena Fossati e del gruppo che ha curato il dossier Unesco, capaci di mostrare come la nostra cucina non sia un repertorio di ricette, ma una mappa esperienziale dei territori del nostro Paese».

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

vendo sostenibilità, inclusione e partecipazione, e creando un modello in cui cultura, innovazione e lavoro si rafforzano a vicenda». Questa nomina, quindi, «rafforza il nostro impegno a continuare su questa strada - prosegue il primo cittadino di Alba - facendo della gastronomia uno strumento per generare valore condiviso e raccontare con semplicità e autenticità la ricchezza del nostro territorio».

Un percorso lungo, fatto di lavoro e passione. Elena Carnevali, sindaca di Bergamo dichiara: «A due anni dalla candidatura (nel 2023), è arrivato il riconoscimento, sperato e atteso, che racconta l'Italia delle eccellenze non come una somma di localismi, ma come una rete viva di identità in dialogo - spiega -. Il cibo, infatti, non è mai soltanto cibo: è politica, economia, cura, identità. Un linguaggio vivo, che nasce dagli scambi e dalle connessioni tra persone, generazioni e culture. Un ponte di relazione e comunicazione». La sindaca Carnevali ricorda come anche Bergamo,

dal 2019 nella rete delle Città Creative Unesco per la sua tradizione casearia di 9 formaggi Dop, racconti «di creatività imprenditoriale, resilienza dei territori interni, accesso al cibo buono per tutti, tutela dei saperi tradizionali, sostenibilità economica, ambientale e sociale. È la prima volta che l'Unesco riconosce una tradizione culinaria nella sua globalità. E lo fa ricordandoci che la cucina italiana è un modo per prendersi cura di sé e stessi e degli altri, esprimere amore e riscoprire le proprie radici culturali, offrendo alle comunità uno sbocco per condividere la loro storia e descrivere il mondo che li circonda».

Un traguardo raggiunto insieme, grazie a una grande rete fatta di istituzioni, aziende, città diverse. «Adesso, davvero, ci sentiamo come se fossimo tutti seduti allo stesso tavolo - conclude Carnevali - perché la cucina italiana, con le sue storie e le sue tradizioni, appartiene a ciascuno di noi».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA