Sentimento d'identità italiana

Il valore culturale e storico della cucina italiana. Passi avanti della candidatura per il riconoscimento dell'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità

di Carlo Ottaviano

6 maggio 2022

« Sì, mangiando risotto a Milano come spaghetti a Napoli o fettuccine a Roma, io mi sento italiano, e godo dell'italianità sì del Barolo a Torino come del Sassella valtellinese: e mi parrebbe peccato guastare questa stupenda varietà gastronomica, né per questo mi sento meno unitario». **Massimo Montanari**, docente di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione a Bologna, cita il *Dizionario moderno* (1905) di Alfredo Panzini per dire della «straordinaria e irriducibile biodiversità culturale che ha costituito nei secoli – ben prima che l'Italia esistesse anche come unità politica – una rete di saperi e di pratiche che si conoscono, si confrontano, si integrano». Montanari è uno degli undici componenti nonché presidente del comitato scientifico che ha «costruito» la proposta di **candidatura della cucina di casa italiana come bene immateriale dell'Unesco**. «La cucina e il gusto italiano», spiega Montanari, «non sono la semplice somma, ma la moltiplicazione delle diversità locali, condivise in un comune sentimento. Mi piace chiamarlo "sentimento" perché, alla cucina, gli italiani hanno affidato l'espressione della propria identità collettiva». Patrimoni immateriali dell'umanità sono quei beni che hanno una forte valenza identitaria e una funzione culturale per la comunità. Come, appunto, la cucina di casa italiana. L'idea della candidatura – lanciata due anni fa dalla nostra **direttrice Maddalena Fossati e sostenuta dalla casa editrice Condé Nast** – è ormai formalmente incanalata.

L'identità come condivisione del gusto

La cultura gastronomica italiana verso il riconoscimento UNESCO. Lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari racconta come molti secoli prima dell'unità politica gli italiani si riconoscevano in un comune stile di vita, legato allo scambio di saperi, di maniere e di abitudini alimentari

«Non dimentichiamo la nostra storia di stati e staterelli, la Magna Grecia, l'antica Roma, le diverse dominazioni», dice il grande pasticciere Corrado Assenza. «Siamo spesso uno, nessuno e centomila, ma alla fine la nostra identità nazionale esiste ed è dimostrata dalla preparazione del cibo. Abbiamo percorso territori, rielaborato e aggiornato tanto, e ora il nostro patchwork è un patrimonio culturale unico al mondo». **Uno dei valori della cucina italiana è la semplicità.** Ne è convinto Massimo Bottura, chef con tre stelle Michelin. La cultura gastronomica italiana ha il suo nucleo nella cucina di casa. «Una nostra recente indagine», afferma Laila Tentoni, presidentessa di Casa Artusi e componente del comitato scientifico del progetto Unesco, «ha appurato che oggi, come cento anni fa, le famiglie italiane non rinunciano a cenare insieme né al pranzo della domenica. Perciò non candidiamo ricette, bensì un sentimento che riguarda le famiglie, che le tiene unite; è l'amore degli italiani per la cucina e le buone pratiche».

Gusto! La mostra che racconta le tavole degli italiani dal 1970 al 2050

Mestre: una grande mostra svela passato, presente e futuro del cibo. E, fra tradizione e innovazione, ci siamo anche noi de La Cucina Italiana

L'inserimento della cucina di casa italiana nella lista dei beni immateriali dell'Unesco può diventare un potente fattore di attrazione turistica. «Già oggi», spiega Roberta Garibaldi, amministratore delegato di Enit, anche lei componente del comitato scientifico, «è forte il desiderio di scoprire le specialità culinarie locali, di vivere esperienze a tema enogastronomico in Italia. Gli stessi operatori delle filiere saranno più interessati ad aprirsi al turismo, che diventerà un'ulteriore opportunità economica e sociale». E conclude: «Il riconoscimento può segnare inoltre un importante passo verso una maggiore presa di coscienza di questo patrimonio. Può quindi diventare occasione per educare le nuove generazioni, che dovranno tutelare e valorizzare la cucina italiana, evitando che questo patrimonio venga disperso». Come in ogni buona ricetta, servono ingredienti di qualità e tempi giusti anche per il riconoscimento Unesco di *The italian home-made cooking between rituals and social practices*. «Il dossier», spiega Silvia Sassone di Spoongroup, responsabile del progetto di candidatura, «è stato inviato alla Commissione nazionale Unesco dove da gennaio è in corso l'istruttoria».

L'Italia mangia (sempre) meglio

Anche quest'anno La Cucina Italiana partecipa al congresso di Identità Milano 2022. Sarà l'occasione

per parlare di eccellenze italiane e di sostenibilità

A che punto siamo

I beni immateriali italiani riconosciuti come patrimonio dell'umanità sono quindici. Tra questi molti sono legati alla cultura enogastronomica come la cavatura del tartufo (nel 2021), l'arte dei pizzaiuoli napoletani, la transumanza, la dieta mediterranea...

Ecco i passi seguiti finora per la candidatura di «La cucina di casa italiana tra rituali e pratiche sociali»

1 dicembre 2021

È stata inoltrata la domanda d'iscrizione Inpai (Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano) presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.
La richiesta è stata accettata nel marzo 2022.

13 dicembre 2021

Il dossier di candidatura è stato inviato alla Commissione nazionale italiana Unesco.

26 gennaio 2022

La Commissione Unesco ha affidato la fase istruttoria di valutazione della candidatura
al Ministero della cultura che dovrà avvalersi del contributo del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Oggi siamo in attesa della valutazione del dossier da parte del Ministero della cultura.