

La Cucina Italiana si candida all'Unesco come patrimonio dell'umanità

I nomi del Comitato scientifico che sosterrà e redigerà il dossier necessario alla presentazione della candidatura



Lo storico mensile "La Cucina Italiana", nato nel lontano 1929, con il numero del luglio 2020 ha lanciato un progetto di comunicazione volto a sostenere il valore universale della cultura gastronomica italiana: la candidatura all'Unesco della «cucina italiana» quale patrimonio immateriale dell'umanità.

Ogni numero del magazine, (da luglio a dicembre) è stato firmato da un grande cuoco italiano che diventerà, insieme al brand di Condé Nast, ambasciatore della

nostra cucina italiana nel mondo.

La pubblicazione dei sostenitori iniziata a luglio con **Massimo Bottura**, continuata ad agosto con **Davide Oldani**, a settembre con **Antonia Klugmann**, ha proseguito con **Carlo Cracco**, **Niko Romito** (leggere [*Informacibo*](#)) fino al nuovo numero in edicola il 1° dicembre sotto la direzione dello chef **Antonino Cannavacciuolo**.

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

NUOVE
TRADIZIONI

DOLCI AL
CIOCCOLATO

+ MAI PROVATA
LA PASTA INTEGRALE
CON I PORCINI?

SAPORI
D'ITALIA

FARE
IL PANE
(più buono)
A CASA

+ TANTI PIATTI
VEGETALI

DIRETTORE
PER UN MESE

NIKO
ROMITO

FOTOGRAFATO
DA LUCA GUADAGNINO

+ Le sue ricette
d'autore

IL QUINTO DI
NUMERI DA COLLEZIONARE
6

Niko Romito

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

In questi giorni è stato formalizzato il **comitato scientifico** che **sosterrà e redigerà il dossier** necessario alla candidatura con il supporto dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del **MiBACT** e dell'**ANCI**.

Il Comitato scientifico

I nomi del comitato scientifico **Roberta Garibaldi** – Docente di Tourism Management, Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, **Luisa Bocchietto** – Architetto, Senator della World Design Organization, **Alberto Capatti** – Storico dell'alimentazione e della Gastronomia italiana, membro del Comitato direttivo dell'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation, **Giovanna Frosini** – Docente di Storia della lingua italiana, Accademica della Crusca, Coordinatrice in Linguistica storica, Linguistica educativa e Italianistica, **Massimo Montanari** – Docente di Storia Medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, **Paolo Petroni** – Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, **Vincenzo Santorio** – Responsabile del Dipartimento di Cultura e Turismo dell'Associazione Italiana dei Comuni Italiani, **Luca Serianni** – Docente di Storia della lingua italiana dell'Università La Sapienza, coordina il comitato che organizza il Museo della Lingua Italiana di Firenze, **Laila Tentoni** – Presidentessa di Casa Artusi, **Vito Teti** – Antropologo e scrittore, direttore del Centro Demo-Antropologico, **Raffaele Lombardi Satriani** dell'Università della Calabria, membro del Comitato Italiano di Antropologia dell'Alimentazione

**Il commento di Roberta Garibaldi,
Docente di Tourism Management e
Presidente Associazione Italiana**

Turismo Enogastronomico

"Un onore per me essere nominata membro del comitato scientifico. L'iscrizione nel patrimonio dell'UNESCO, oltre al valore che in sé racchiude, è uno stimolo ed una opportunità per sviluppare nuova progettualità, creare sinergie, promuovere i territori anche in ottica turistica",
afferma Roberta Garibaldi. *"Ritengo che attraverso questo progetto potremmo valorizzare l'enogastronomia per farne un motore di ripartenza in un momento così importante. E lo faremo partendo dai nostri prodotti, dalle nostre ricette, così come dalle storie dei nostri produttori, dalle tradizioni locali e dai paesaggi che diventano enogastronomici in un'ottica di integrazione tra innovazione, sostenibilità e rispetto delle tradizioni".*

In questi stessi giorni il **"Cous Cous"** e lo **"Street Food di Singapore"**, emblema della cultura *hawker* del Paese, sono state iscritte nella lista del patrimonio immateriale dell'UNESCO.

La "Dieta mediterranea" è stata inserita come patrimonio immateriale nel 2013. Negli anni successivi, l'elenco si è ampliato con la ["Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria"](#) (2014) e ["L'Arte del pizzaiuolo napoletano"](#) (2017).

Rientrano tra i beni materiali i **"Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato"** (2014) e le **"Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene"**

(2019).

Al pari della Costiera Amalfitana, delle 5 Terre, del Cilento e Vallo di Diano, dei Sacri Monti, della Val d'Orcia, delle Ville e dei Giardini Medicei, iscritti nella Lista del Patrimonio Mondiale come paesaggio culturale poiché capaci di testimoniare l'unicità e la positiva interazione tra uomo e ambiente, nel caso specifico attraverso la viticoltura.