

VareseNews

La cucina italiana entra nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità

Pubblicato: Mercoledì 10 Dicembre 2025



La cucina italiana è ufficialmente patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Lo ha deciso all'unanimità il Comitato intergovernativo dell'Unesco, riunito a New Delhi, in India. È la prima volta che una cucina nazionale viene riconosciuta nella sua interezza a livello mondiale.

Un riconoscimento alla cultura del cibo “alla italiana”

Secondo l'Unesco, la cucina italiana è «una miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie» e rappresenta «un modo per prendersi cura di sé e degli altri, esprimere amore e riscoprire le proprie radici culturali». Ma è anche, e soprattutto, «uno sbocco per condividere la propria storia e descrivere il mondo che ci circonda».

Il verdetto è arrivato dopo l'analisi di 60 dossier candidati, provenienti da 56 Paesi diversi. La candidatura italiana è stata accolta con un lungo applauso dalla sala.

Una pratica quotidiana che unisce le generazioni

Per l'Unesco, cucinare all'italiana significa inclusione, benessere e legami familiari. È «un'attività comunitaria che enfatizza l'intimità con il cibo, il rispetto per gli ingredienti e i momenti condivisi attorno alla tavola».

Viene riconosciuto il ruolo della cucina come veicolo di trasmissione di saperi e valori: «La pratica è radicata nelle ricette anti-spreco e nella trasmissione di sapori, abilità e ricordi attraverso le generazioni».

Un patrimonio vivo, dunque, che supera ogni barriera sociale e culturale, dove i ruoli tra uomini e donne, giovani e anziani, sono intercambiabili e complementari.

Un dossier costruito nel tempo

La candidatura è stata curata dal giurista Pier Luigi Petrillo, già autore di altri dossier vincitori all'Unesco. Il Comitato ha lodato «gli sforzi significativi compiuti dalle comunità negli ultimi sessant'anni», citando tra gli attori principali la rivista La Cucina Italiana, l'Accademia Italiana della Cucina e la Fondazione Casa Artusi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it