

Unesco: Coldiretti/Campagna Amica, riconoscimento vale 251 mld

I cuochi contadini, insieme agli agricoltori di tutta Italia, hanno festeggiato l'iscrizione della cucina italiana tra i patrimoni immateriali dell'Unesco, un riconoscimento che affonda le sue radici nella tradizione culinaria delle campagne e nella ricchezza dei mille piatti regionali. Lo annunciano Coldiretti e Campagna Amica in occasione del via libera del Comitato riunito a Nuova Delhi, celebrato con un video #ÈUnesco (In coerenza con la campagna istituzionale del Masaf) diffuso sui canali istituzionali e affidato agli interpreti più autentici della nostra identità gastronomica: i cuochi contadini, ripresi mentre preparano ricette che raccontano la storia agricola del Paese.

Le immagini scorrono tra mani che impastano, coltivano, raccolgono e accolgono, restituendo il ritmo semplice e potente della vita rurale. Ogni gesto richiama un sapere antico, custodito e tramandato con orgoglio, mentre le voci dei protagonisti diventano un invito a difendere la qualità e l'origine del cibo.

Un risultato importante anche dal punto di vista della crescita del Paese. Secondo un'indagine Coldiretti/Censis il 94% degli italiani ritiene che il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco sia un'opportunità di sviluppo per l'economia italiana e per l'Italia in generale. L'iscrizione Unesco dà alla nostra cucina quel che si è conquistata sul campo da tempo, con una sorta di certificazione di alto profilo di cui non potranno che beneficiare filiera e territori coinvolti.

La cucina italiana vale oggi nel mondo ben 251 miliardi di euro, con una crescita del +5% rispetto all'anno precedente, secondo l'analisi Coldiretti su dati Deloitte Foodservice Market Monitor 2025. I soli Stati Uniti e Cina rappresentano insieme oltre il 65% dei consumi globali per la cucina italiana. Ma il riconoscimento è importante anche per fare chiarezza rispetto alla proliferazione dell'italian sounding, con oltre un italiano su due (53%) che all'estero si ritrova abitualmente a tavola pietanze e prodotti tricolori "taroccati", fatti con ingredienti o procedure che non hanno nulla a che fare con la vera tradizione culinaria nazionale, secondo Ixe'.

Per sostenere la candidatura e valorizzarne il risultato Coldiretti, Filiera Italia e Campagna Amica, assieme al Ministero italiano degli esteri e della cooperazione internazionale, hanno promosso la creazione dell'Accademia della cultura enogastronomica italiana. Un'Accademia nata per favorire la formazione dei giovani aspiranti professionisti del settore: dalle scuole di cucina e alberghiere alle facoltà e dipartimenti universitari dedicati alle scienze gastronomiche, dell'alimentazione e agroalimentari, fino al mondo esteso dei professionisti che già operano sul cibo e nei servizi correlati (acquirenti, ristoratori, distributori, cuochi e pizzaioli, giornalisti ed influencer del cibo).

Ma tra i destinatari ci sono anche le reti estere di rappresentanza e di promozione del settore agroalimentare nel mondo, con il supporto attivo delle Ambasciate. Partner del progetto sono anche la World Farmers Markets Coalition e la Fondazione Evoschool (Fondazione, promossa da Coldiretti e dal Consiglio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati e supportata da

un'Associazione no profit che si compone attualmente di circa 25.000 contatti tra buyer, chef e pizzaioli, ristoratori, distributori, giornalisti e influencer.