

Il 10 dicembre l'esame della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio immateriale dell'UNESCO

Il Comitato Intergovernativo per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco si riunirà a Nova Delhi in India dall'8 al 13 dicembre con all'ordine del giorno della ventesima sessione anche il fascicolo di candidatura n. 02093 per l'iscrizione nel 2025 nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità de "La Cucina Italiana". Nel fascicolo di candidatura si sottolinea che la Cucina Italiana è una pratica quotidiana basata su saperi, rituali e gesti che hanno dato origine a una contaminazione culturale e sociale di abitudini culinarie, uso creativo delle materie prime e forme artigianali di preparazione. Questa contaminazione è diventata una tradizione comune e ha sviluppato un modello di identità socio-culturale caratterizzato da paesaggi gastronomici vivi che riflettono e valorizzano la diversità bioculturale dei territori. Un momento collettivo e partecipativo basato sull'intimità con il cibo, sull'attenzione agli ingredienti e alla loro stagionalità, sulla preparazione del pasto e sul suo consumo. Questa pratica ha dato valore a una cucina tradizionalmente "povera" caratterizzata da ricette anti-spreco, storicamente raccontate da Pellegrino Artusi, nel libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891). La Cucina Italiana rappresenta un veicolo di trasmissione e scambio di sapori e saperi, ricordi ed emozioni, dando origine a un patrimonio emozionale ("Cucina degli affetti") che, attraverso la cucina, unisce generazioni diverse e attraversa i confini locali e nazionali, coinvolgendo anche le numerose comunità di migranti italiani nel mondo. La cucina italiana esprime un sistema strutturato e unificante di relazioni che trasforma il tempo condiviso insieme a tavola a casa, nelle mense solidali o scolastiche, nelle feste o negli incontri cerimoniali, in uno strumento per esprimere sentimenti, costruire dialoghi o condividere suggerimenti. Nella sfera familiare e amicale, la cucina italiana diventa "cucina casalinga" che trova nel "Pranzo delle feste" il momento rituale più emblematico in cui rivivono piatti tradizionali spesso tramandati di nonni in nipoti. Al di fuori di questo ambito, ci sono professionisti che raccontano le tradizioni culinarie locali (i cosiddetti 'Gastronomi') o sperimentano diversi modi di combinare gli ingredienti (i 'cuochi'), tutti detentori di saperi legati all'elemento. E' un modo per prendersi cura di sé e degli altri, per dimostrare amore e solidarietà, per riscoprire le proprie radici. Attraverso la cucina, la comunità rivela la propria storia e descrive la realtà che la circonda. Un contributo a salvaguardare specifiche espressioni culturali linguistiche e gestuali ad esso associate. E' uno strumento di inclusione sociale e una fonte di felicità e benessere individuale e comunitario. Rappresenta un esempio di insegnamento e apprendimento che abbraccia l'intero arco della vita, valorizzando la diversità e coinvolgendo trasversalmente competenze, generazioni e molteplici contesti di pratica. Promuove inoltre il rispetto della diversità culturale. I migranti residenti in Italia partecipano a questa pratica, arricchendola con le loro tradizioni, contribuendo così a innovare l'elemento senza discriminazioni. La cucina italiana è stata influenzata (e lo è tuttora) da persone con culture diverse, ognuna delle quali ha contribuito ad arricchire la pratica di un diverso metodo di preparazione piuttosto che di un diverso ingrediente, utensile o di una nuova espressione linguistica. Si basa su ricette anti-spreco che riciclano

giovani e promuove uno stile di vita sano. Durante le conversazioni a tavola si condividono suggerimenti che garantiscono l'accessibilità alla tradizione, la sua continuità e la sua reinterpretazione. Esistono codici non scritti di ospitalità e reciprocità nello stare a tavola. Infatti, la cucina italiana è caratterizzata dal consumo del pasto senza limiti di tempo e, al contrario, mangiare e gustare una sequenza diversa di piatti è spesso una scusa per prolungare i momenti di socializzazione e condivisione.