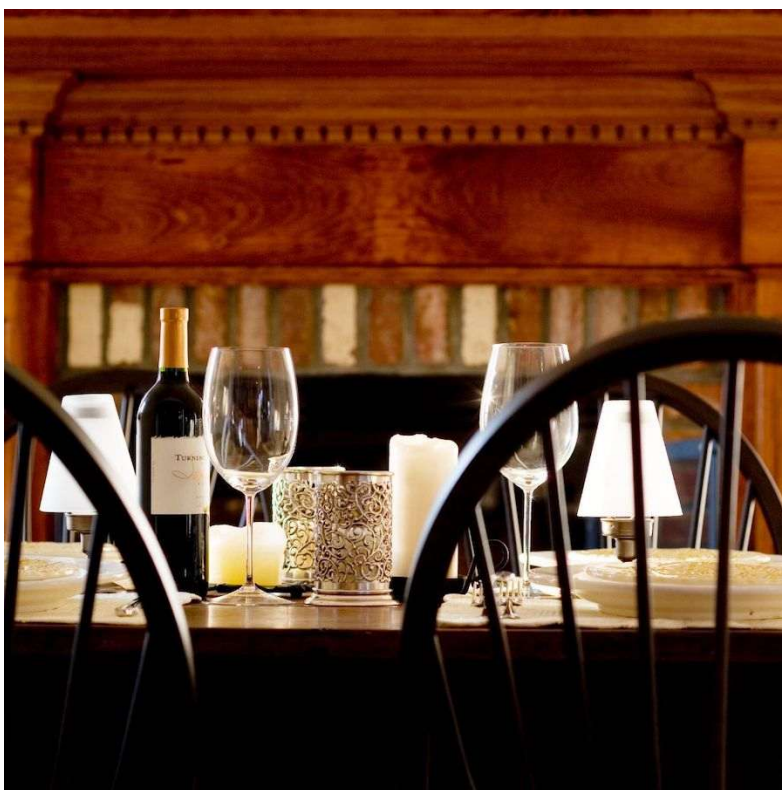




GiuColGusto - Notizie dal Mondo
La Cucina Italiana è Patrimonio dell'UNESCO
10 dicembre 2025



Prima al mondo, dal 10 dicembre 2025, la Cucina Italiana nella sua interezza entra a far parte del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco

La notizia arriva da Nuova Delhi in India, dove si è riunito il Comitato intergovernativo dell'Unesco che ha deliberato, all'umanità, l'inserimento de *“La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale”* nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Una decisione storica che arriva dopo il parere favorevole del comitato tecnico dell'Onu alla valutazione preliminare dello scorso mese di novembre. Sono serviti due anni per giungere a questa inclusione: era infatti il 2023 quando fu presentata la candidatura grazie all'impulso di Fondazione Casa Artusi, dell'Accademia della Cucina Italiana e della rivista *“La Cucina Italiana”*.

Evidente soddisfazione tra gli addetti ai lavori e tra le file del Governo; il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, ha seguito il dossier:

Questo riconoscimento celebra la forza della nostra cultura che è identità nazionale, orgoglio e visione. La Cucina Italiana è il racconto di tutti noi, di un popolo che ha custodito i propri saperi e li ha trasformati in eccellenza, generazione dopo generazione.

La motivazione

Le motivazioni definiscono la cucina italiana come una “miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie”. Quindi non una sola tradizione ma una molteplicità di espressioni in grado di coinvolgere le comunità locali favorendo l'inclusione sociale e promuovendo una trasmissione dei saperi continuo tra generazioni. L'attenzione agli sprechi, la valorizzazione degli ingredienti e il rispetto della stagionalità, così come sottolineato dall'Unesco, costituiscono la base di una tradizione che ha saputo evolversi senza perdere la propria identità.

I Precedenti

L'Italia può contare su altri eccellenti precedenti. In tema culinario ricordiamo che dal 2010 la “Dieta Mediterranea” è iscritta come parte del Patrimonio Culturale dell'Umanità. La Dieta Mediterranea, bene transnazionale, è un sistema radicato nel rispetto per il territorio e la biodiversità e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e artigianali legate alla pesca e all'agricoltura nelle comunità mediterranee. “L'arte tradizionale del Pizzaiuolo Napoletano” è stata invece iscritta nella lista nel 2017 in quanto pratica culinaria che comprende differenti fasi: si va dalla preparazione dell'impasto ai movimenti fatti dal pizzaiolo per la stesura e la farcitura della pizza, alla cottura nel forno a legna.

Paolo Valente