

Università di Parma Il comitato scientifico ha presentato le ragioni della candidatura

La cucina italiana patrimonio Unesco? Un mosaico culturale unico al mondo

La cucina come sostenibilità, come condivisione delle diversità culturali e come elemento identificatorio di un popolo. Queste in sintesi le motivazioni della candidatura della cucina italiana a patrimonio culturale immateriale Unesco. Un dossier presentato a marzo e la cui risposta arriverà nel 2025.

Una candidatura che nell'ambito accademico è stata illustrata per la prima volta all'Università degli studi di Parma, durante un convegno in aula magna: «La cucina italiana patrimonio Unesco?», organizzato dall'Ateneo in collaborazione con la Fondazione «Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia» e il Comune. La candidatura, approvata dal consiglio direttivo della Commissione nazionale italiana Unesco, è stata proposta dal Comitato scientifico, presieduto da Massimo Montanari (professore emerito dell'Università di Bologna) e che ha portato avanti le istanze di tre comunità: l'Accademia italiana della cucina, la Fondazione Casa Artusi e l'antica rivista «La Cucina Italiana». I lavori del convegno sono stati aperti dal docente di Storia economica dell'Università di Parma Stefano Magagnoli: «Questo è un evento che vuole essere importante per la comunità accademica ma anche per la città e la provincia» ha detto Magagnoli. «La cucina italiana è già patrimonio dell'umanità - ha aggiunto il sindaco Michele Guerra - Un valore che ci rende empatici con le realtà straniere che incontriamo. Il cibo non è però solo

un'esperienza mangereccia, ma dobbiamo promuoverlo come un'esperienza culturale: ecco perché il dossier della candidatura è un'occasione di percorso per far riflettere tutta la comunità e per farla crescere. Vorrei che Parma facesse tesoro di questo dossier: la cucina italiana è un esempio del saper fare del nostro Paese che è unico». Il sindaco ha poi posto l'accento sulla missione sociale del dossier, proprio per diffondere un'educazione sulla cultura del cibo che serva ad evitare i pericoli connessi alla globalizzazione. Il presidente Montanari si è quindi soffermato sulle ragioni della candidatura: «Non esiste un modello unico per rappresentare la cucina italiana. L'Italia è un piccolo Paese ma con tanti microclima differenziati e con una storia di culture diverse. È bene parlare di una cucina italiana come moltiplicazione delle realtà locali, che fanno parte di un sistema dinamico in cui ciascuna dialoga con le altre. La nostra cucina è uno spazio di condivisione delle diversità, come un mosaico con tessere diverse che insieme costituiscono un disegno. Il meccanismo italiano è poi quello dello scambio. Ogni città rappresenta la cultura gastronomica del territorio e se le città rimangono dove sono, i prodotti dei territori no: da sempre la nostra è una cultura che viaggia e i prodotti circolano. Per cui il dossier si basa sulla sostenibilità, sulla diversità bioculturale e sulla condivisione delle diversità che avviene sul piano orizzontale del territorio ma anche sul piano verti-



Aula magna
Da sinistra, Magagnoli, Montanari, Tentoni, Andrei, Fossati, Guerra e Ballarini.

cale-sociale. La cucina per gli italiani è poi un aspetto fondamentale della loro cultura. Gli italiani parlano sempre di cucina: un segno identitario molto forte». Un patrimonio collettivo, come ha riportato in un videomessaggio la professoressa di Storia della lingua italiana dell'Università per stranieri di Siena Giovanna Frosini su «L'Italiano del cibo», a partire da Dante e

Boccaccio. La direttrice della rivista «La Cucina italiana» Maddalena Fossati ha ringraziato Parma, perché «è stata la prima a sostenere questa candidatura e ci ha dato speranza. Una candidatura che è nata in piena pandemia come un sogno». Laila Tentoni della Fondazione Casa Artusi ha parlato del «metodo artusiano, che è un patrimonio immateriale importantissimo».

Unesco
Il dossier è stato presentato a marzo e la risposta arriverà nel 2025.

Un ricettario tradotto in tutto il mondo. Il professore emerito e presidente onorario dell'Accademia italiana della cucina Giovanni Ballarini ha ricordato la data del 1953, quando l'Accademia è stata fondata da Orio Vergani: «Oggi ha 70 anni, oltre 80 sedi all'estero, 220 in Italia e più di 7.500 accademici associati - ha spiegato Ballarini -. Volontari che hanno il compito di monitorare continuamente la cucina italiana, anche all'estero». E a proposito della cultura immateriale, il professore preferisce adottare la parola «anima»: «Trovare l'anima nella nostra cucina - ha proseguito -. L'anima che apre lo spazio all'inconscio, che rende la cucina diverse dalle altre. Quando all'estero mangiano un nostro piatto pensiamo all'Italia: l'inconscio alimentare è l'identificazione della nostra cucina». E alla fine il presidente dei Musei del cibo Mario Marini ha chiesto: «Quali possono essere le azioni che Parma può mettere in campo per portare avanti questa candidatura?». E la Fossati ha risposto: «Abbiamo davanti due anni di attività da concertare con il ministero. Per cui è bene organizzare un tavolo per realizzare un dialogo costruttivo». «Per aiutare il percorso - è intervenuto Montanari - sono funzionali quelle azioni che sostengono un confronto tra la cucina locale e quella nazionale in una dimensione condivisa. La cucina è relazione». E Ballarini ha concluso: «Signor Marini, abbiamo un grosso impegno».

Mara Varoli
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il rettore Paolo Andrei

«Una grande opportunità per il nostro territorio»

Il rettore Paolo Andrei ha subito ricordato che la candidatura «è un'opportunità per il nostro territorio, da sempre vivace sui temi dell'alimentazione, che qui ha radici storiche, fondamentali per guardare avanti. Senza dimenticare la presenza dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Tutto

l'ambito food è per il nostro Ateneo un vero asset strategico. L'Università di Parma sta diventando punto di riferimento in materia di alimenti e nutrizione, forte anche della collocazione al centro della Food Valley; questo nella piena consapevolezza del ruolo cruciale delle filiere agroalimentari come motore

di sviluppo e fulcro di una strategia di sistema territoriale di area vasta, nella quale la collaborazione pubblico-privato è fondamentale. Su questi temi Parma e la sua Università possiedono un know how indiscusso, costruito nel tempo, che può essere una risorsa preziosa anche per questa candidatura».

