

Fond. Univerde: di nuovo in campo per sostenere cucina italiana

A Napoli l'evento "Cibo è" cultura e turismo"

Milano, 17 giu. (askanews) – Nell'ambito del Napoli Pizza Village, si svolge l'incontro-seminario "Cibo è" cultura e turismo. Da #PizzaUnesco alla nuova campagna mondiale #CucinaItalianaUnesco", promosso da Fondazione UniVerde, Caputo – Napoli Pizza Village e dai Corsi di Laurea in Hospitality Management e Scienze Gastronomiche Mediterranee dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con i Media Partners: Askanews, Italtpress, La Cucina Italiana, Opera2030, TeleAmbiente, Canale21, GustoH24.

L'evento, inserito nel calendario ufficiale delle iniziative promosse per celebrare il 20° Anniversario (2003-2023) della Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale ha l'obiettivo di stimolare la nascita di una rete che sappia avviare un percorso sinergico di iniziative ed eventi culturali, ma anche di degustazioni e incontri di sensibilizzazione, al fine di sostenere una candidatura che racconta l'Italia e che intende tutelare e tramandare tradizioni, abitudini e quella gestualità che dalle ricette e dalla preparazione di un pasto culmina con la convivialità e la condivisione del cibo. In questo progetto credono la Fondazione UniVerde, organismo preposto alla salvaguardia dell'elemento "Arte del Pizzaiuolo Napoletano" e la Referente della Comunità dell'elemento "Cerca e cavatura del Tartufo" in Italia, Antonella Brancadoro. Alfonso Pecoraro Scanio, (presidente della Fondazione UniVerde, promotore della campagna mondiale #PizzaUnesco e docente in Turismo enogastronomico presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II): "La Fondazione UniVerde ha avuto il grande merito di far dialogare tante realtà, anche molto diverse e rivali tra loro, per costruire il più imponente movimento d'opinione nella storia delle candidature al Patrimonio Culturale Immateriale, con oltre 2 milioni di sottoscrizioni da oltre 100 Paesi del mondo, a sostegno dell'iscrizione dell'elemento "Arte del Pizzaiuolo Napoletano. Come avvenuto nel 2017 per #PizzaUnesco, oggi anche quale referente di uno degli organismi preposti alla salvaguardia dell'elemento "Arte del pizzaiuolo napoletano", mi auguro che la società civile si entusiasmi e colga la grandissima occasione di sostenere la "cultura del cibo" che da sempre contraddistingue l'Italia e rende il nostro Paese crocevia di un Grand Tour enogastronomico unico. Abbiamo il dovere di tutelarla, tramandarla alle future generazioni, difenderne i valori e farli conoscere in tutto il mondo. La best practice della petizione e della campagna mondiale #PizzaUnesco, il sostegno di partners virtuosi, esperti, mondo accademico e Istituzioni sono l'esempio che uniti e con armonia si può realizzare un sogno superando controproducenti antagonismi per amore della nostra cultura". Indubbiamente, un po' come la pizza napoletana per Napoli e per la Campania, la cucina italiana non è solo cibo genuino ma un viaggio che racconta l'Italia, i suoi paesaggi, tradizioni, produzioni tipiche regionali e locali. La cucina italiana fa parte della nostra storia ed è un patrimonio culturale inestimabile soprattutto per gli 80 milioni di italiani e loro discendenti che vivono ai quattro angoli del Pianeta così come per i tantissimi ammiratori che in tutto il mondo amano le nostre usanze culinarie. Pier Luigi Petrillo (Direttore della Cattedra Unesco in "Patrimoni Culturali Immateriali e Diritto Comparato" presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza): "Dopo che il governo italiano ha trasmesso la candidatura della cucina italiana all'Unesco, le comunità promotrici, coordinate da Silvia Sassone, hanno lanciato una importante campagna mondiale di sostegno che, oggi, si arricchisce di un ulteriore supporto grazie a questa iniziativa. La cucina italiana è patrimonio di tutti, è un mosaico di culture diverse che nel corso dei secoli si sono confuse tra di loro, dando vita a quella biodiversità culturale che oggi è la cifra della nostra cucina. La candidatura non riguarda certo i nostri piatti tradizionali né ha a che fare con ricette o prodotti ma illustra cosa significa cucinare per gli italiani, spiega quanto il cucinare unisca, da nord a sud, le famiglie e gli amici e non è un caso se gli italiani parlano sempre di cibo. Occorre continuare in questa campagna mondiale per sostenere il dossier che ho avuto l'onore di scrivere seguendo le indicazioni delle 4 comunità emblematiche italiane: la rivista La Cucina Italiana, Casa Artusi, il Collegio Culinario, l'Accademia italiana della cucina". Era il 23 marzo 2023 quando il Ministero della Cultura e il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste hanno annunciato la candidatura de "La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale" come Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità – UNESCO. A farsi fin da subito promotrice della candidatura è stata la rivista La Cucina Italiana, dal 1929 il mensile di cucina più autorevole e di lunga tradizione in Italia e nel mondo. Maddalena Fossati Dondero (Direttore della rivista "La Cucina Italiana" e promotrice della candidatura Unesco "La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale"): "Con questa candidatura si vuole celebrare la cucina come cultura e come massima espressione dell'identità italiana e di un modo di vivere che ci appartiene da sempre e per cui siamo famosi nel mondo e che appartiene al mondo. Una candidatura importante per una cucina tra le più amate del pianeta e che seguirebbe quelle già ottenute di Francia, Messico, Corea del Sud e Giappone. L'avventura che nasce nella redazione de La Cucina Italiana durante la pandemia trova in un'iniziativa come questa un ulteriore e prezioso supporto dopo quello determinante e indispensabile del ministero della cultura e dell'agricoltura".