

## ***Cucina italiana e biodiversità: la candidatura che valorizza il territorio italiano***

Cucina italiana e biodiversità : la candidatura che valorizza il territorio italiano

Nella splendida cornice del Castello di Grinzane Cavour di Alba, lo scorso 2 giugno La Cucina Italiana ha partecipato al convegno dedicato all'Unesco. Dettagli

di Danilo Poggio

**L'Unesco come istituzione di cultura e di dialogo**, come luogo di confronto e di bellezza, come spazio di speranza e di futuro.

Passando anche dallo sconfinato patrimonio che abbraccia la tradizione della cucina italiana. In occasione della Festa della Repubblica, nell'ambito delle attività di Alba Città Creativa, al Castello di Grinzane Cavour la città di Alba ha organizzato una conferenza sui principi fondativi dell'UNESCO, dal titolo "Generazione 1810 – dialoghi tra Barolo, libertà e talento". In quello stesso luogo dove, per diversi anni, Camillo Benso conte di Cavour (nato proprio nel 1810) progettava una società più libera, si sono confrontate esperienze e idee, ribadendo i cardini universali del rispetto della giustizia, della legge, dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali.

Tra i relatori, l'attivista afghana ventiquattrenne Fatima Haidari (prima guida turistica donna del paese, fuggita in seguito alla presa di potere da parte dei talebani nel 2022), il celebre reporter Domenico Quirico, rapito in Libia nel 2011 e in Siria per cinque mesi nel 2013, ma anche Sara Roversi, presidente del Future Food Institute e membro del Google Food Lab e, con un video messaggio, Pier Luigi Petrillo, membro del Global Facilitator Network della Convenzione UNESCO sul Patrimonio Culturale Immateriale. Sul palco c'era anche La Cucina Italiana per sostenere il progetto di candidatura della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'UNESCO, mettendo in luce l'importanza della sostenibilità e della diversità bioculturale.

«Il territorio come veicolo di cultura»

«L'Italia – ha commentato Bruno Ceretto, uno dei principali artefici del mito delle Langhe, patron dell'omonima cantina e ideatore, insieme a Enrico Crippa, del ristorante Piazza Duomo di Alba – è sognata dagli stranieri per la qualità dei suoi prodotti, per le ricchezze paesaggistiche, architettoniche, eno gastronomiche, veri tesori che alimentano la nostra cultura e il nostro modo di essere italiani e che con orgoglio adesso potrebbero ottenere l'ambito riconoscimento Unesco. Questo è un traguardo importante per noi che viviamo il cibo oltre al concetto del semplice ingrediente, perché la nostra cucina è la custode delle incalcolabili varietà di biodiversità che nel nostro paese hanno trovato il loro luogo di elezione. I prodotti e la loro rielaborazione hanno formato la cultura identitaria degli italiani e ne hanno ispirato uno stile di vita, il tanto ammirato made in Italy. Se nel nostro paese è indiscutibile la qualità della materia prima, nell'uomo italiano è immancabile e naturale la passione e la ricerca del bello e il desiderio di riprodurla. Lo stesso Cavour sosteneva che non era sufficiente fare ottimi prodotti, ma bisognava far loro anche pubblicità. Amava dire: "Plures amicos mensa quam mens concipit" (cattura più amici la mensa che la mente, ndr). Io l'ho fatto per tutta la mia vita. Non mi sono mai vergognato delle mie origini contadine ma ho lavorato assiduamente per migliorarmi e migliorare ciò che mi circondava, mantenendo integra l'identità originaria. Questo mi ha premiato e credo che questo percorso possa portarci ancora lontano».

Durante la conferenza, è stato evidenziato come la sala in cui si è svolto l'evento offrisse una vista mozzafiato sui vigneti di Langa, sottolineando l'importanza di valorizzare e proteggere la vasta e variegata tradizione culinaria italiana, così come la straordinaria biodiversità del territorio. Questa ricchezza è stata paragonata all'infinita varietà di vitigni presenti in Italia, che costituiscono un tesoro ineguagliabile a livello mondiale. Ecco perché la candidatura della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'UNESCO rappresenta un'opportunità straordinaria per promuovere e preservare la straordinaria eredità gastronomica e culturale italiana, così come la sua unicità e bellezza naturalistica.

«Al Castello di Grinzane – ha concluso l'assessore comunale (e organizzatore) Emanuele Bolla - abbiamo assistito a un grande momento di approfondimento sui temi UNESCO, tra cultura, scienza e cooperazione internazionale. Un tassello di un percorso importante che vogliamo continuare insieme all'Enoteca e al comune di Grinzane Cavour, continuando insieme a lavorare ad alto livello su temi partendo dal territorio e dall'Enogastronomia, arrivando a sviluppare approfondimenti profondi di alto livello culturale. Qui ci portano tutti i riconoscimenti UNESCO che passano da Alba e che speriamo presto possano essere arricchiti da quello della cucina italiana. Questi riconoscimenti ci inorgoliscono, ma allo stesso tempo ci responsabilizzano alla tutela del nostro territorio, della nostra gastronomia, della nostra trazione e soprattutto ci spingono a lavorare a nuove progettualità legate ai valori che rappresentano».

Articoli più letti

Tiramisù light, la ricetta definitiva che aspettavate

di Giorgia Di Sabatino

*Cucina italiana e biodiversità: la candidatura che valorizza il territorio italiano*

Caffè del nonno: come fare la crema fredda al caffè

di Riccardo Angiolani

Spaghettoni al limone del Garda: la ricetta di Casa Leali

di Margo Schachte

