



Dalla Lombardia alla Sicilia: gli chef Cerea, Panella e Cuttaia raccontano la cucina italiana patrimonio umanità

## Descrizione

(Adnkronos) È passato poco più di un mese da quando, il 10 dicembre 2025, l'Unesco ha proclamato la cucina italiana Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità. Un risultato molto importante, la prima volta in assoluto per un'intera cucina nazionale, salutato da tutti con grande entusiasmo. E già in queste prime settimane se ne cominciano a sentire gli effetti, quanto meno dando una marcia in più a chi quotidianamente di quella cucina è testimone e ambasciatore. Adnkronos/Labitalia ha sondato tre tra i più rinomati chef italiani, da Nord a Sud del Paese, che fanno dell'innovazione nella tradizione la bandiera di un'identità.

Enrico e Roberto Cerea (Da Vittorio): Il riconoscimento Unesco volano, mantenere alti standard

L'inserimento della nostra tradizione gastronomica tra i patrimoni immateriali dell'Unesco è la conferma di quanto oggi la cucina sia espressione anche di un modo di vivere e di essere proprio di quella nazione: e per l'Italia vuol dire non solo una narrazione dell'identità del territorio, della qualità della materia prima o della sua tecnica di trattamento, ma anche il racconto di un'attitudine sincera, fatta di gesti e piccole attenzioni, che portano la convivialità e il piacere al centro. Valori che oggi sono sempre più ricercati sia dall'ospite italiano che internazionale nella loro esperienza di degustazione. Il riconoscimento Unesco è certamente un volano di crescita per il business del comparto e il nostro Paese continuerà a beneficiarne se tutti gli attori in gioco sapranno mantenere alti gli standard, offrendo un'esperienza che soddisfi non solo il palato ma anche il cuore. commentano gli chef Enrico e Roberto Cerea, del Relais & Châteaux Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), ristorante tristellato tra i più rinomati d'Italia, che ha come filo conduttore il claim Tradizione lombarda e genio creativo.

Simone Panella (Antica Pesa): Con il riconoscimento Unesco tradizione più tutelata

È molto prestigioso avere questo riconoscimento internazionale. È ancora presto per valutarne gli effetti, ad appena un mese, e l'inizio dell'anno, dopo le festività, non è sicuramente un periodo di picco di lavoro. Siamo solo agli inizi, bisognerà aspettare un po' di tempo

per valutare gli effetti. Ma quanto meno ci si aspetta che da oggi in poi la tradizione italiana culinaria cos'è come la produzione enogastronomica siano molto più tutelate e anche rispettate che nel passato. Ovviamente, è capitato nel nostro locale che qualche straniero abbia intavolato il discorso, se ne è parlato. Noi siamo molto contenti e sicuramente far da volano non solo per la ristorazione ma anche per tutto l'indotto enogastronomico italiano e anche all'estero, dove a maggior ragione abbiamo bisogno di più tutela per i prodotti italiani rispetto alle copie che circolano. Ma diamo tempo al tempo, ci vuole di un mese per dare un giudizio non dico definitivo ma comunque basato su fatti reali. Quindi, vediamo avanti e sempre in alto alla cucina italiana!», sottolinea Simone Panella, che reinterpreta la tradizione in chiave innovativa come executive chef del ristorante gestito dalla sua famiglia da oltre un secolo, l'Antica Pesa a Roma, osservatorio privilegiato insieme al locale che possiede a New York.

Pino Cuttaia (La Madia): «Più autorevoli dopo Unesco, cuoco è mamma contemporanea»

«Sicuramente già si parla molto, tra i commensali ma anche tra di noi, di questo riconoscimento Unesco della cucina italiana, e in modo orgoglioso. Gli stranieri lo sanno ma magari non ne conoscono il significato più profondo. Ecco allora il ruolo fondamentale del cuoco nell'essere ambasciatore di questo messaggio, oltre che di un territorio. Oggi abbiamo la consapevolezza di poterlo fare in modo più autorevole e, direi, senza vergognarsi di parlare di un piatto che si tramanda di madre in figlio, perché in quel piatto c'è una storia di identità. E se questo gesto domestico si rischia di perderlo, è il cuoco che diventa un po' la mamma contemporanea di quel piatto, colui che custodisce il sapere gastronomico che altrimenti si perderebbe. Quando ci si avvicina a una trattoria piuttosto che a un grande ristorante, l'aspettativa è diversa, ad esempio dal punto di vista del servizio che ci si aspetta. Ma se una zuppa di ceci può essere servita in una terracotta o in una porcellana Ginori, dentro c'è sempre la nostra tradizione e la nostra cultura. Cos'è, oggi, siamo ancora più consapevoli di dare valore alla filiera e dobbiamo esserne fieri, abbiamo più autorevolezza: il cuoco diventa il custode della tradizione», afferma Pino Cuttaia, chef che nel suo ristorante siciliano La Madia, a Licata, due stelle Michelin, celebra il territorio con una cucina contemporanea.

(di Alessia Trivelli)

»

lavoro/made-in-italy

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

## Categoria

1. Comunicati

## Tag

1. Ultimora

**Data di creazione**

Gennaio 27, 2026

**Autore**

redazione

*default watermark*