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

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Eâ?? passato poco piÃ¹ di un mese da quando, il 10 dicembre 2025, lâ??Unesco ha proclamato la cucina italiana Patrimonio culturale immateriale dellâ??UmanitÃ . Un risultato molto importante, la prima volta in assoluto per unâ??intera cucina nazionale, salutato da tutti con grande entusiasmo. E giÃ in queste prime settimane se ne cominciano a sentire gli effetti, quanto meno dando una marcia in piÃ¹ a chi quotidianamente di quella cucina Ã¨ testimone e ambasciatore. Adnkronos/Labitalia ha sondato tre tra i piÃ¹ rinomati chef italiani, da Nord a Sud del Paese, che fanno dellâ??innovazione nella tradizione la bandiera di unâ??identitÃ .

Enrico e Roberto Cerea (Da Vittorio): â??Il riconoscimento Unesco Ã¨ volano, mantenere alti standardâ?•

â??Lâ??inserimento della nostra tradizione gastronomica tra i patrimoni immateriali dellâ??Unesco Ã¨ la conferma di quanto oggi la cucina sia espressione anche di un modo di vivere e di essere proprio di quella nazione: e per lâ??Italia vuol dire non solo una narrazione dellâ??identitÃ del territorio, della qualitÃ della materia prima o della sua tecnica di trattamento, ma anche il racconto di unâ??attitudine sincera, fatta di gesti e piccole attenzioni, che portano la convivialitÃ e il piacere al centro. Valori che oggi sono sempre piÃ¹ ricercati sia dallâ??ospite italiano che internazionale nella loro esperienza di degustazione. Il riconoscimento Unesco Ã¨ certamente un volano di crescita per il business del comparto e il nostro Paese continuerÃ a beneficiarne se tutti gli attori in gioco sapranno mantenere alti gli standard, offrendo unâ??esperienza che soddisfi non solo il palato ma anche il cuoreâ?•, commentano gli chef Enrico e Roberto Cerea, del Relais & ChÃ¢teaux Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), ristorante tristellato tra i piÃ¹ rinomati dâ??Italia, che ha come filo conduttore il claim â??Tradizione lombarda e genio creativoâ??.

Simone Panella (Antica Pesa): â??Con il riconoscimento Unesco tradizione piÃ¹ tutelataâ?•

â??Eâ?? molto prestigioso avere questo riconoscimento internazionale. Eâ?? ancora presto per valutarne gli effetti, ad appena un mese, e lâ??inizio dellâ??anno, dopo le festivitÃ , non Ã¨ sicuramente un periodo di picco di lavoro. Siamo solo agli inizi, bisognerÃ aspettare un poâ?? di tempo

per valutare gli effetti. Ma quanto meno ci si aspetta che da oggi in poi la tradizione italiana culinaria cosÃ¬ come la produzione enogastronomica siano molto piÃ¹ tutelate e anche rispettate che nel passato. Ovviamente, Ã¨ capitato nel nostro locale che qualche straniero abbia intavolato il discorso, se ne Ã¨ parlato. Noi siamo molto contenti e sicuramente farÃ da volano non solo per la ristorazione ma anche per tutto lâ??indotto enogastronomico italiano e anche allâ??estero, dove a maggior ragione abbiamo bisogno di piÃ¹ tutela per i prodotti italiani rispetto alle â??copieâ?? che circolano. Ma diamo tempo al tempo, ci vuole piÃ¹ di un mese per dare un giudizio non dico definitivo ma comunque basato su fatti reali. Quindi, vediamo piÃ¹ avanti e sempre in alto alla cucina italiana!â?•, sottolinea Simone Panella, che reinterpreta la tradizione in chiave innovativa come executive chef del ristorante gestito dalla sua famiglia da oltre un secolo, lâ??Antica Pesa a Roma, osservatorio privilegiato insieme al locale che possiede a New York.

Pino Cuttaia (La Madia): â??PiÃ¹ autorevoli dopo Unesco, cuoco Ã¨ â??mammaâ?? contemporaneaâ?•

â??Sicuramente giÃ 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 piÃ¹ profondo. Ecco allora il ruolo fondamentale del cuoco nellâ??essere ambasciatore di questo messaggio, oltre che di un territorio. Oggi abbiamo la consapevolezza di poterlo fare in modo piÃ¹ autorevole e, direi, senza vergognarsi di parlare di un piatto che si tramanda di madre in figlio, perchÃ© in quel piatto câ??Ã¨ una storia di identitÃ . E se questo gesto â??domesticoâ?? si rischia di perderlo, Ã¨ il cuoco che diventa un poâ?? la â??mamma contemporaneaâ?? 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, lâ??aspettativa Ã¨ diversa, ad esempio dal punto di vista del servizio che ci si aspetta. Ma se una zuppa di ceci puÃ² essere servita in una terracotta o in una porcellana Ginori, dentro câ??Ã¨ sempre la nostra tradizione e la nostra cultura. CosÃ¬, oggi, siamo ancora piÃ¹ consapevoli di dare valore alla filiera e dobbiamo esserne fieri, abbiamo piÃ¹ autorevolezza: il cuoco diventa il custode della tradizioneâ?•, afferma Pino Cuttaia, chef che nel suo ristorante siciliano La Madia, a Licata, due stelle Michelin, celebra il territorio con una cucina contemporanea.

default watermark

(di Alessia Trivelli)

â??

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