



Cucina italiana patrimonio Unesco, da Bottura a Beck: la reazione degli chef

Descrizione

(Adnkronos) Da Massimo Bottura a Heinz Beck, da Cristina Bowerman ad Alessandro Circiello gli chef commentano la scelta dell'Unesco di riconoscere la cucina italiana patrimonio immateriale dell'Umanità. La decisione segna una svolta nella storia dei riconoscimenti gastronomici dell'Unesco: la prima volta che viene premiata una tradizione culinaria nella sua globalità, superando l'approccio adottato in passato, incentrato su singole pratiche o tecniche.

La cucina italiana è memoria, è identità di un popolo: ogni piatto racconta una storia. È un gesto che viene tramandato di famiglia in famiglia, in 60 milioni di cucine italiane diverse, ma riunite tutte attorno a un grande rito collettivo, dal Piemonte fino alla Sicilia. Un rito che si ripete di generazione in generazione. Ad affermarlo è lo chef pluristellato Massimo Bottura, interpellato dall'Adnkronos, nel descrivere cosa rappresenta per lui la cucina italiana.

Non solo, la cucina italiana è per Bottura un linguaggio universale fatto di sapori, di gesti antichi, che permette di condividere valori, appartenenza a un paese ed è anche pratica sociale perché in Italia spiega Bottura, tra i massimi esponenti della cucina italiana il pasto non è solo nutrimento, ovvero io mangio perché ho fame, non è così. In Italia significa riconoscersi parte di una famiglia, di una comunità e discutere, celebrare, creare legami, litigare, fare pace. È un teatro quotidiano. I filosofi greci dicevano noi mangiamo per vivere, sottolinea i filosofi romani dissero: noi viviamo per mangiare e capirono che mangiando nei banchetti, ad esempio, si creavano alleanze, convivialità. La cucina italiana è innovazione e creatività, un trampolino che rielabora il passato per proiettarsi nel futuro.

E ancora, per Bottura è arte sociale che unisce etica ed estetica, mille cucine e mille campanili ma anche sostenibilità e lotta allo spreco, un obiettivo questo che porto avanti da anni. Il risultato conquistato dunque è una cosa unica, non è mai successo nella storia che una cucina, nella sua interezza, diventasse patrimonio Unesco conclude Bottura con entusiasmo.

Non c'è nessun Paese che ha così tanto da raccontare come l'Italia in materia di cucina. Questo riconoscimento servirà ad accendere un ulteriore focus sul made in Italy agroalimentare, è il commento dello chef, tre stelle Michelin, Heinz Beck, rilasciato

all'Adnkronos. «Non parliamo di un'unica cucina ma di tante regioni, di tante ricette e tradizioni e poi di tanti prodotti e soprattutto di svariate tecniche» e se «qualcuno riduce la cucina italiana a pasta e pizza oggi si deve ricredere. La cucina italiana è molto di più, è cultura e tradizione, ha un patrimonio immenso e si merita veramente questo riconoscimento».

Lo chef tedesco, da più di trenta anni in Italia, è alla guida di una decina di ristoranti e firma la cucina dei treni di lusso «La Dolce vita Orient Express» con la Beck & Maltese Consulting. «La cucina italiana si evolve ma è importante che non dimentichi la sua identità». È fondamentale raccontare sempre cose nuove, belle e interessanti, «sottolinea» ma il nostro bagaglio culturale culinario non dovrebbe essere mai dimenticato quando mettiamo mano alle nostre ricette».

«Questo risultato, a mio modestissimo parere, dovrebbe servire a far sì che la gente conosca la cucina tradizionale e regionale italiana, quella che comunemente viene identificata con la cucina «della nonna» ma non solo, in realtà esiste una cucina italiana moderna estremamente ricca, molto spinta, come quella, ad esempio, di Massimo Bottura che fa cucina moderna ispirata alla tradizione». Ad affermarlo è Cristina Bowerman, chef stellata, commentando con Adnkronos la conquista della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'Umanità dell'Unesco. Bowerman molto conosciuta in Italia e all'estero è tra gli chef che alle prossime Olimpiadi invernali Milano-Cortina 2026, preparerà pasti per gli atleti e per gli ospiti del Comitato.

«La cucina italiana moderna è premiata ormai da tutti, in tutti i ristoranti d'Italia. Quindi veramente spero che questo riconoscimento serva, diciamo, da carburante, con benefici più a livello di immagine che a livello economico» rimarca la Bowerman interpellata proprio sul tema. «Nessuno dice io vado negli Stati Uniti per mangiare bene, nessuno lo dice per la Germania, «osserva» forse lo si afferma per la Francia e per la Spagna anche se il turismo è legato anche ad un lifestyle. Chi va in Spagna va lì per mangiare le tapas ma anche per l'atmosfera. In Italia abbiamo tutte e due le cose, cibo e stile di vita, vinciamo su tutte i fronti». «Il riconoscimento Unesco può rappresentare l'equivalente di una stella Michelin nell'ambito della ristorazione», conclude Bowerman.

«Io credo che il riconoscimento dell'Unesco sia un po' come una laurea honoris causa perché di fatto di fatto la cucina italiana è estremamente richiesta, è apprezzata e ricercata nel mondo. Va da sé che oltre alla possibilità di visitare l'Italia per il patrimonio artistico c'è la seconda ragione che è quella del mangiare. Dunque, è una laurea honoris causa quasi per acclamazione, che la cucina italiana si merita», afferma Raffaele (Raf) Alajmo, manager del ristorante di famiglia «Le Calandre» a Rubano (Pd), che con il fratello lo chef Massimiliano Alajmo (Max), ha conquistato le tre stelle Michelin. «E chissà che questa onorificenza riesca a proteggere e a difendere i veri valori della cucina italiana nel mondo, di tanti colleghi che la portano e cercano di farla nel miglior modo possibile e riescano a farli distinguere da tutto il «fake Italian» che gira» evidenzia Alajmo e se tutto da questo «nasca, non dico una certificazione, un qualcosa che identifichi le vere cucine italiane da quelle finte, sarebbe bellissimo».

«La cucina italiana è in evoluzione continua, è in movimento. Tempo fa aggiunge «c'è stata una contaminazione con sapori sudamericani e orientali e adesso c'è una voglia di ritornare a cose tradizionali che sono parte della nostra storia e cultura. Ogni periodo del periodo storico lascerà delle nuove tradizioni che si aggiungeranno ad alcune vecchie ed altre spariranno».

«Questo riconoscimento credo sia importante per garantire una maggiore protezione ai prodotti italiani e alla cucina italiana, perché nel mondo tanti cittadini comprano prodotti italiani falsi, il cosiddetto Italian Sounding, anche in Europa e si trovano tante ricette false nei ristoranti e negli alberghi in giro per il mondo. Ecco io credo che le nostre istituzioni potranno tutelare ancora di più tutto questo». Ad affermarlo all'Adnkronos è Alessandro Circiello, chef rinomato e volto televisivo, ospite di trasmissioni tv e radiofoniche della Rai. Questa candidatura è stata ideata dal ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida due anni fa spiega Circiello e tanti cuochi della nostra Federazione dei Cuochi hanno portata avanti, in molteplici iniziative».

«La cucina italiana, a differenza della cucina francese, spiega Circiello è basata sulla biodiversità del paniere dell'agroalimentare. In Italia, ad esempio, abbiamo 300 biodiversità di pomodori, il secondo paese al mondo che la Spagna ne ha 30. Di cultivar di olive ne abbiamo 500, la Spagna che il secondo Paese al mondo ne ha 200. La cucina italiana è basata su piatti di tradizioni, i piatti che facevano le nostre nonne, le nostre mamme ed è una cucina per mangiare sano e bene. In oltre, ha una cultura millenaria perché tantissime ricette vengono tramandate da migliaia di anni. Non dobbiamo dimenticare che la nostra cucina differenza delle altre ha tante proprietà nutraceutiche salutari. Le nostre ricette infatti, fanno parte proprio dei sani e corretti stili di vita e rientrano a pieno titolo nella dieta mediterranea che è già patrimonio Unesco» conclude Circiello.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Dicembre 10, 2025

Autore

redazione