



Cucina patrimonio Unesco, Luigi Cremona: “Data da celebrare. Ma tante tradizioni si stanno perdendo e dobbiamo difenderle tutti”

10 Dicembre 2025 

ROMA – “Sicuramente è una notizia positiva per noi tutti, l’Unesco ha dimostrato che al di là delle classifiche si genera un utile, quando poi si va a propagandare in giro per il mondo che l’Italia detiene un patrimonio del genere, c’è da aspettarsi un ritorno di immagine e anche economico. Questo vale ancor di più se si considera che non è un monumento ma un bene che si può consumare nel territorio”.

Luigi Cremona commenta così a *Virtù Quotidiane* la proclamazione della Cucina italiana a patrimonio culturale immateriale dell’umanità da parte dell’Unesco. Per il celebre critico enogastronomico, il riconoscimento “aiuterà sicuramente lo sviluppo del turismo e di un’attenzione al settore in cui io, come te e tutti noi crediamo. Quella di oggi è una data da mettere tra gli anniversari da celebrare”.

La cucina italiana proclamata patrimonio dell’umanità dall’Unesco

“Bisogna poi capire bene come sfruttarlo nel modo migliore, e qui dobbiamo riflettere”, avverte il critico. “Non premia una ricetta o dice che la cucina italiana è la più buona del mondo, ne convalida il suo valore storico negli usi e nei costumi, nelle pratiche quotidiane. Bisogna tener presente che non dobbiamo tanto valorizzare che la carbonara – dico per dire – è la più buona del mondo, quanto che le pratiche, le attenzioni delle famiglie, il riuso anche degli avanzi e la stagionalità sono elementi che mettiamo e che dobbiamo mettere in pratica, l’Unesco riconosce tante abitudini, che si stanno anche perdendo per cui è necessario tutelarle e difendere. Non a caso sono al centro del dossier. Siamo i primi che dovremo rispettare quel che è stato fatto per la candidatura. Mettiamo in pratica quel che l’Unesco ci ha consacrato”.

Critico di fama, curatore della guida ai ristoranti del Touring club e autentico talent scout di chef e maitre emergenti – che ogni anno consacra con un concorso ad hoc che ha inventato insieme a **Lorenza Vitali** – Cremona rileva poi come “la cucina italiana non è solo quella della ristorazione, quanto quella di casa, delle famiglie, di certe pratiche che in ogni regione si sono tramandate, consolidate e sono ancora vive”.



“Il patrimonio Unesco dimostra che questa cucina esiste ed è viva. La ristorazione mi sembra comunque molto viva e articolata. Viviamo un momento in cui tutto il mondo legato alla cucina e al cibo ha sempre maggior senso, sempre di più rispetto ad anni fa. Se ne parla di più e se ne capisce la profondità e il valore”, aggiunge.

La cucina italiana non è, insomma, “un monumento o un’opera museale, è una stratificazione di quel che è successo fino ad oggi ed è in eterno mutamento. Non è il libro dell’Artusi, non è una raccolta di ricette, è anche quello ma non solo quello. L’importanza in questo cambiamento è di cercare di non perdere il buono del passato, quindi le tradizioni, soprattutto quelle più valide, e non chiudersi al rinnovamento. La cucina italiana di domani sarà diversa da quella di oggi speriamo solo che sia migliore”.