

La cucina italiana proclamata patrimonio dell'umanità dall'Unesco

10 Dicembre 2025

di Redazione



ROMA – La Cucina italiana entra nei patrimoni culturali immateriali dell'umanità. È la prima cucina al mondo ad essere riconosciuta nella sua interezza. A deliberarlo, all'unanimità, è stato il Comitato intergovernativo dell'Unesco, che si è riunito a New Delhi, in India.

Secondo la decisione, la cucina italiana è una “miscela culturale e sociale di tradizioni culinarie”, “un modo per prendersi cura di se stessi e degli altri, esprimere amore e riscoprire le proprie radici culturali, offrendo alle comunità uno sbocco per condividere la loro storia e descrivere il mondo che li circonda”.

La notizia è stata accolta da un lungo applauso della sala. Quello italiano è stato tra i 60 dossier in valutazione provenienti da 56 Paesi. L'Unesco sottolinea come il cucinare

all'italiana "favorisce l'inclusione sociale, promuovendo il benessere e offrendo un canale per l'apprendimento intergenerazionale permanente, rafforzando i legami, incoraggiando la condivisione e promuovendo il senso di appartenenza".

Il cucinare è per gli italiani, "un'attività comunitaria che enfatizza l'intimità con il cibo, il rispetto per gli ingredienti e i momenti condivisi attorno alla tavola. La pratica è radicata nelle ricette anti-spreco e nella trasmissione di sapori, abilità e ricordi attraverso le generazioni. Essendo una pratica multigenerazionale, con ruoli perfettamente intercambiabili, la cucina svolge una funzione inclusiva, consentendo a tutti di godere di un'esperienza individuale, collettiva e continuo di scambio, superando tutte le barriere interculturali e intergenerazionali".

Nella decisione, si sottolinea anche come il dossier di candidatura, curato dal giurista **Pier Luigi Petrillo**, dimostra "gli sforzi significativi compiuti dalle comunità negli ultimi sessant'anni, in particolare da organismi rappresentativi chiave come la rivista La Cucina Italiana, l'Accademia Italiana della Cucina, la Fondazione Casa Artusi".

Con l'iscrizione della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco, l'Italia conquista il record mondiale di riconoscimenti nel settore agro-alimentare in proporzione al numero dei riconoscimenti complessivi ottenuti.

Delle 21 tradizioni iscritte nella Lista dei patrimoni culturali immateriali, nove sono infatti riconducibili all'agroalimentare: la cucina italiana, l'arte dei pizzaiuoli napoletani, la transumanza, la costruzione dei muretti a secco in agricoltura, la coltivazione della vite ad alberello dello zibibbo di Pantelleria, la dieta mediterranea, la cava e cerca del tartufo, il sistema irriguo tradizionale, l'allevamento dei cavalli lipizzani.

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

La candidatura è stata promossa dal Governo italiano - attraverso il Ministero della Cultura e il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste - su impulso di tre comunità proponenti: Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli, Accademia Italiana della Cucina e la rivista *La Cucina Italiana*.

“Il riconoscimento Unesco alla Cucina Italiana Patrimonio immateriale dell’umanità – dichiara **Andrea Segrè**, presidente di Casa Artusi – è meritato. Da Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana moderna, questo patrimonio si è arricchito in biodiversità culturale e sostenibilità. Adesso però dobbiamo mantenerlo e per questo la Fondazione Casa Artusi annuncia proprio oggi la nascita dell’Osservatorio internazionale sulla cucina e il buon gusto italiano, istituito per monitorare e valorizzare al massimo questo patrimonio. Attraverso indagini, ricerche e rapporti, l’Osservatorio sarà strumento e opportunità concreta per comunicare in chiave nazionale ma anche internazionale i valori identitari della cucina italiana – gusto, salubrità, sostenibilità – così come per riflettere sulle sfide del nostro tempo intorno alla produzione e fruizione del cibo: dall’efficienza delle risorse al cambiamento dei modelli di consumo, ai valori etici e sociali legati alla tradizione alimentare mediterranea”.

Il ruolo centrale di Casa Artusi

Fin dall’avvio del percorso, Casa Artusi è stata riconosciuta come uno dei motori della candidatura: la Fondazione, dedicata alla figura di Pellegrino Artusi, ha contribuito in modo determinante alla stesura del dossier per mano di **Massimo Montanari**, al coinvolgimento delle comunità della cucina di casa e alla messa a disposizione delle proprie esperienze didattiche e di ricerca sulla cucina domestica italiana.

Cosa significa essere patrimonio Unesco

Secondo la Convenzione Unesco del 2003, per patrimonio culturale immateriale si intendono le pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze, saper fare che le comunità riconoscono come parte del proprio patrimonio.

Il dossier: cucina di casa, sostenibilità e diversità bioculturale

Il dossier presentato descrive la cucina italiana come un mosaico di tradizioni: un sistema di pratiche sociali, rituali e saperi che intrecciano biodiversità agricola, prodotti tipici, artigianato alimentare, mercati rionali, ricettari familiari e convivialità.

Un iter iniziato nel 2020

Il percorso è iniziato nel 2020 e ha richiesto oltre cinque anni di lavoro. Nel marzo 2023 il Governo italiano ha presentato ufficialmente la candidatura. Il 10 novembre 2025 l’organo di valutazione UNESCO ha espresso parere favorevole che ha portato alla decisione adottata il 10 dicembre 2025 dal Comitato Intergovernativo.

Le altre cucine già riconosciute dall'Unesco

Tra le principali tradizioni gastronomiche già iscritte: la cucina tradizionale messicana (2010), il "pasto gastronomico dei francesi" (2010), il Washoku giapponese (2013) e la Dieta Mediterranea (dal 2010).

I commenti

"La cucina italiana è il nostro ambasciatore più formidabile. Accompagna il turismo, arricchisce l'offerta culturale italiana e annuncia in tutto il mondo il desiderio di essere presente nei tanti luoghi e tra le persone che rendono l'Italia una comunità. E oggi voglio ringraziare tutti gli italiani nel mondo, perché è anche un'opportunità per loro", ha detto la premier **Giorgia Meloni** in un videomessaggio.

"La Cucina Italiana è Patrimonio dell'Umanità. Oggi l'Italia ha vinto ed è una festa che appartiene a tutti perché parla delle nostre radici, della nostra creatività e della nostra capacità di trasformare la tradizione in valore universale", ha aggiunto il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**.

"Questo riconoscimento celebra la forza della nostra cultura che è identità nazionale, orgoglio e visione. La Cucina Italiana è il racconto di tutti noi, di un popolo che ha custodito i propri saperi e li ha trasformati in eccellenza, generazione dopo generazione".

"È la festa delle famiglie che tramandano sapori antichi, degli agricoltori che custodiscono la terra, dei produttori che lavorano con passione, dei ristoratori che portano nel mondo il valore autentico dell'Italia. A loro e a chi ha lavorato con dedizione a questa candidatura va il mio più profondo ringraziamento. Questo riconoscimento è motivo di orgoglio ma anche di consapevolezza dell'ulteriore valorizzazione di cui godranno i nostri prodotti, i nostri territori, le nostre filiere. Sarà anche uno strumento in più per contrastare chi cerca di approfittare del valore che tutto il mondo riconosce al Made in Italy e rappresenterà nuove opportunità per creare posti di lavoro, ricchezza sui territori e proseguire nel solco di questa tradizione che l'Unesco ha riconosciuto come patrimonio dell'Umanità".

Secondo il ministro del Turismo Daniela Santanchè "si tratta del riconoscimento mondiale di un modello culturale che è parte integrante della nostra identità nazionale e, allo stesso tempo, un asset strategico di grande rilevanza per il tessuto economico italiano. Il successo delle nostre eccellenze culinarie risiede in un apparato vincente e inossidabile in cui tutti gli elementi operano in sinergia - spiega Santanchè -. Il suo cuore è la convivialità e il valore sociale, che lega famiglie e comunità e che si unisce indissolubilmente alla ricchezza dei nostri territori, promuovendo la tutela dei prodotti locali".



“Come Veronafiere vogliamo congratularci per questo risultato con tutto il sistema-Italia. Si tratta di un riconoscimento che dà ancora più valore alla straordinaria ricchezza enogastronomica del nostro Paese e dà forza alle imprese del vino, del food, dell’olio extravergine di oliva e della ristorazione” commenta **Federico Bricolo**, presidente di Veronafiere, proprio oggi a New Delhi per una nuova tappa delle preview di Vinitaly nel mondo, ricordando la candidatura nata nel 2023, con un brindisi al Vinitaly.

“Da New Delhi, con Vinitaly, vediamo quanto il vino italiano e la nostra cucina siano un riferimento per operatori e consumatori – prosegue Bricolo – e Veronafiere continuerà a fare la propria parte con la sua rete di manifestazioni che comprende Vinitaly, Vinitaly and the City, Vinitaly Tourism, SOL Expo e Fieragricola: piattaforme che accompagnano sui mercati internazionali le aziende nella promozione delle produzioni italiane e dei valori legati alla qualità, salute e sostenibilità”.

“Un riconoscimento che, celebrando la cucina italiana, riconosce anche la straordinaria

agrobiodiversità che ne è la base” commenta **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia. “Una biodiversità su cui Slow Food lavora, valorizzandola, attraverso progetti come i Presìdi e l’Arca del Gusto, da quasi 40 anni. Il riconoscimento va anche all’artigianalità di contadine e contadini, cuoche e cuochi che con competenza e creatività hanno reso possibili le ricette conosciute in tutto il mondo, motivo di orgoglio, che continueremo a raccontare, tutelare e valorizzare”.

“Per la Cucina italiana quello a Patrimonio culturale immateriale dell’umanità Unesco è un riconoscimento ‘alla carriera’, ma con ancora lunghi secoli davanti. E il mondo del vino italiano esulta, perché è parte di essa: in tavola assieme alla Cucina italiana c’è anche il ‘suo’ vino. Condividiamo però quanto affermato dalla presidente del Consiglio Giorgia Meloni: la Cucina italiana è anche ricchezza e lavoro. E il vino contribuisce in maniera determinante anche a questi aspetti – che non sono solo immateriali –, con un saldo commerciale attivo con l’estero per circa 7,5 miliardi di euro l’anno”. È il commento del presidente di Unione italiana vini (Uiv), **Lamberto Frescobaldi**.

“È un giorno di grande orgoglio – ha aggiunto il segretario generale di Uiv, **Paolo Castelletti** – raggiunto anche grazie alla determinazione del Governo italiano a partire dai ministri dell’Agricoltura, Francesco Lollobrigida e della Cultura, **Alessandro Giuli**. Siamo ora pronti a trasferire questo orgoglio in tutto il mondo, anche con una campagna in grado di abbinare in un corpo unico ciò che da sempre è simbolo del saper fare italiano”.

Di “un riconoscimento storico” ha parlato il sottosegretario all’Agricoltura **Luigi D’Eramo**. “Una grande vittoria di tutto il Sistema Paese che corona un lavoro di oltre due anni e mezzo. Dal marzo del 2023 quando è stata annunciata la candidatura da parte del Masaf e del Ministero della Cultura sono state molteplici le iniziative e gli eventi a sostegno con un grande coinvolgimento di tutto il nostro Paese che oggi festeggia questo straordinario risultato. Un successo dell’Italia, di tutti i suoi territori, delle aree interne. La cucina italiana riflette la nostra straordinaria biodiversità. È cultura e tradizione, è espressione dei territori e creatività. È condivisione e incontro, un insieme di pratiche sociali e conoscenza che si tramanda di generazione in generazione. Un patrimonio vivo fatto di identità e convivialità che rappresenta una ricchezza anche in termini di valore: nel 2024 complessivamente 251 miliardi di euro. Questo importantissimo traguardo ci rende orgogliosi e contribuirà a valorizzare ancora di più i territori, a far crescere turismo ed economia e a proteggere la nostra cucina dall’odioso fenomeno dell’Italian sounding”.