

◀ EMILIA, 2011  
olio su tavola, cm 30x30

⬇ VETTA, 2011  
olio su tavola, cm 30x30



«**D**al luglio 2020, con il lancio del numero diretto da Massimo Bottura, abbiamo avviato insieme con Condé Nast una campagna di supporto alla candidatura della nostra cucina come bene immateriale dell'Unesco. Penso sin dal primo giorno della mia direzione di questa meravigliosa rivista e del brand, oltre tre anni fa, che questa impresa di andare a Parigi, all'Unesco, sia un atto quasi dovuto di rispetto a una cultura gastronomica che rivali non ha. Dopo i cuochi e le tante iniziative avviate, oggi siamo qui, con un passo concreto: la formazione di un comitato scientifico di persone, uomini e donne, con competenze e abilità ideali per scrivere il dossier necessario a ottenere la candidatura. Un'impresa che richiede validi eroi, e loro lo sono. Ve li presento nelle prossime pagine, e numero dopo numero vi diremo dove sarà arrivata quest'avventura il cui obiettivo è solo uno: il bene del nostro Paese. Il dado è tratto, come disse qualcuno di molto famoso davanti al Rubicone». M.F.



**Maddalena Fossati**  
Direttrice di *La Cucina Italiana*



# CAPOLAVORI ITALIANI

I gesti, la storia, il sapere, i sapori. Uniti a formare un Patrimonio che oggi inizia il suo cammino verso l'Unesco, sostenuto da un comitato prestigioso

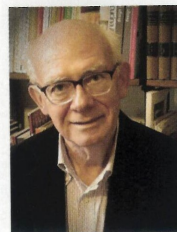
a cura di FIAMMETTA FADDA, dipinti di GIANLUCA CORONA



**LUISA BOCCHIETTO**

Architetto, Senator della World Design Organization

«Il design si è affermato con lo sviluppo della rivoluzione industriale nella realizzazione di nuovi prodotti destinati a garantire a tutti più bellezza e funzionalità. Poi questa metodologia si è allargata a prodotti anche più immateriali, per dare un supporto utile a servizi dedicati alla collettività. Oggi perciò abbiamo l'opportunità di attingere al design come strumento di cambiamento capace di mettere in relazione ambiti diversi e trovare nuovi sistemi di comunicazione e progettazione per promuovere territori, beni turistici e aspetti della cultura materiale; tutti ambiti che possono interagire nel valorizzare il tema della cucina italiana. Un percorso alla ricerca di nuove idee a cui partecipo con interesse».



**ALBERTO CAPATTI**

Storico dell'Alimentazione e della Gastronomia italiana, membro del Comitato direttivo dell'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation

«Quello che mi affascina di questa petizione è l'“immaterialità”, cioè la portata immaginaria dell'assunto. Di fatto la complessità del tema gastronomico, che comprende la cucina di casa, quella industriale e quella degli chef unite in un sistema globale, ha come istanza fondamentale la comunicazione. Quando sfoglio un ricettario o un periodico fatto di immagini, testi e pagine pubblicitarie il mio approccio, prima che con la ricetta in sé, è culturale e comunicativo. Il mediatore di questo processo è la cucina della cucina, ovvero lo scrivere di cucina, materia del mio ultimo libro *La ricetta della ricetta* e di *La Cucina Italiana*. E immagino che presto ci si incontrerà con gli altri membri del Comitato per costruire un manifesto comune e poi i singoli partiranno in missione».



### GIOVANNA FROSINI

Docente di Storia della lingua italiana, Accademica della Crusca, Coordinatrice del Dottorato in Linguistica storica, Linguistica educativa e Italianistica

**I**n Italia alla straordinaria varietà dei prodotti e delle ricette corrisponde una analoga ricchezza linguistica che deriva dalla nostra storia, dalla pluralità dei dialetti, ciascuno tipico di una zona, e in rapporto vivace di scambi con la lingua nazionale. Perciò la storia del cibo da noi si può leggere anche attraverso la storia della lingua che lo esprime, varia e multiforme, ma oggi patrimonio condiviso di tutta la nazione. Perciò oltre al contributo culturale, potremo stabilire un dialogo costruttivo col progetto di ricerca che abbiamo in corso a livello nazionale che punta a studiare la lingua del cibo dal Medioevo all'Unità, realizzandone un vocabolario, e rappresentando la storia delle parole anche attraverso un atlante geo-linguistico».



### ROBERTA GARIBALDI

Membro del Board of Directors della World Food Travel Association, dell'Advisory Board del World Gastronomy Institute e del Consiglio di Presidenza della Società Italiana di Scienze del Turismo. Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico

**D**alle nostre ricerche a livello nazionale e internazionale emerge che il ruolo dell'enogastronomia nel turismo è profondamente cambiato, è divenuto un driver di viaggio fondamentale in tutto il mondo. Ritengo che, attraverso questo progetto, potremo valorizzare tale sinergia per farne un motore di ripartenza in un momento così complesso come quello attuale. E lo faremo partendo dai nostri prodotti, dalle nostre ricette, così come dalle storie dei produttori, dalle tradizioni locali e dai paesaggi che diventano enogastronomici in un'ottica di integrazione tra innovazione, sostenibilità e rispetto delle tradizioni».



### MASSIMO MONTANARI

Docente di Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna

«**C**redo che, nonostante molti sostengano il contrario, una cucina "italiana" esista: è il modello della biodiversità culturale, della varietà condivisa. Una cultura estremamente sfaccettata e diversificata localmente, però riconoscibile in alcuni tratti comuni e nella reciproca conoscenza delle particolarità. Quasi un paradosso: una identità fondata sulle differenze. Credo che questo sia un modello forte, da promuovere e da tutelare. Il contributo che posso dare è naturalmente quello legato al mio mestiere di storico: illustrare come il modello italiano esista da secoli, da ben prima dell'unità politica dell'Italia. Dapprima riservato a una ristretta élite sociale, poi sempre più allargato a fasce più ampie di popolazione».



### PAOLO PETRONI

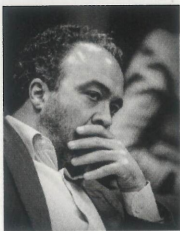
Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

«**L**'Accademia Italiana della Cucina, fondata da Orio Vergani nel 1953, è la prima associazione nata in Italia per tutelare le tradizioni della nostra cucina. Perciò fa parte del DNA dell'Accademia stessa favorire tutte quelle iniziative che contribuiscono a valorizzare il nostro patrimonio gastronomico, in Italia e all'estero, come espressione di costumi, di civiltà e di scienza. La candidatura della cucina italiana come unicum all'interno degli altri Paesi del bacino del Mediterraneo, a riconoscimento di bene immateriale dell'umanità dell'Unesco, rientra a pieno titolo tra le attività che l'Accademia svolge in tutto il mondo. E siamo ben lieti di supportarla».



← TROPEA, 2013  
olio su tela, cm 55x30

↑ IT WAS A PIG, 2010  
olio su tavola, cm 18x20

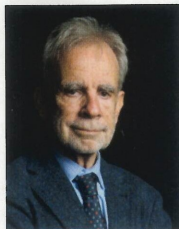


### VINCENZO SANTORO

Responsabile del Dipartimento di Cultura e Turismo dell'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani

«**L**a nostra adesione a questo progetto è il prolungamento naturale di ciò che noi rappresentiamo presidiando la varietà dell'Italia e delle sue tradizioni. Ognuno degli ottomila Comuni che la compongono ha qualcosa da esprimere rispetto alla complessità del tema proposto, che riguarda non solo le pratiche di cucina ma anche l'enorme varietà dei prodotti, ciascuno con una storia molto variegata. È lo stesso che accade per il patrimonio artistico che

in Italia non è fatto solo di tre o quattro grandi musei ma di centinaia di piccole realtà. Non a caso siamo il Paese con il maggior numero di siti Unesco. E la cosa interessante rispetto ad altre candidature è che si sta profilando una forte sinergia tra il ministero dei Beni Culturali e iniziative private. E questo progetto ne è un esempio».



### LUCA SERIANNI

Docente di Storia della lingua italiana dell'Università La Sapienza, coordina il comitato che organizza il Museo della Lingua Italiana di Firenze

«**L**a cucina ha un ruolo importante nell'interesse storico per la lingua italiana nel mondo. Basta pensare parole come tiramisù, pizza, cappuccino e alla loro carica attrattiva unificante. Nel nuovo Museo della Lingua Italiana che sto coordinando a Firenze, vorrei che uno spazio significativo fosse dato alla Lingua della Cucina e del Vino con un passaggio dall'esperienza visiva alla degustazione. Soprattutto mi piacerebbe far conoscere, insieme alle parole che li designano, certi piatti della nostra tradizione meno noti come la jota triestina o le olive ascolane. E ritengo che attraverso queste voci che tutti gli storici della lingua italiana condividono, e che sono il tema portante della cucina italiana, possano nascere nuove idee con ricadute turistiche ed economiche importanti».



### GIANLUCA CORONA

Nasce a Milano, dove vive e lavora dal 1969. Diplomato all'Accademia di Brera, si distingue già a metà degli anni Novanta tra gli esponenti della Giovane figurazione italiana per la sua sensuale rilettura delle forme della natura morta e del ritratto e per una attentissima ricerca delle tecniche tradizionali.

Esponde le sue opere presso la galleria Salomon Fine Art di Milano.

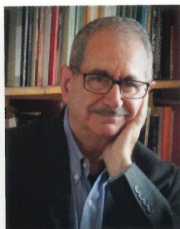




## LAILA TENTONI

Presidentessa di Casa Artusi

**L**a cucina italiana nel mondo trascende il mosaico di saperi, pratiche, racconti, memoria, prodotti di eccellenza. C'è una dimensione in più, che va oltre il cibo stesso, ed è la convivialità. "L'Artusi" non è solo il ricettario della cucina domestica di casa nostra, ma nelle sue numerosissime traduzioni è il messaggio nel mondo del buon gusto e della libertà del nostro modo di vivere. Anzi, si può sostenere che lo straordinario romanzo della cucina italiana all'estero è anche Artusi. Per coerenza col mio ruolo all'interno di Casa Artusi, il centro a lui dedicato che promuove la cultura e la cucina italiana nel mondo, ho aderito con convinzione alla proposta Unesco: un'idea forte di comunicazione che mette in valore un patrimonio immenso, di cui Pellegrino Artusi è stato interprete. E mi piace pensare di portare all'interno di questo Comitato il metodo di lavoro corale, unificante, che ha caratterizzato la sua vita e la sua opera».



## VITO TETI

Antropologo e scrittore, direttore del Centro Demo-Antropologico Raffaele Lombardi Satriani dell'Università della Calabria, membro del Comitato Italiano di Antropologia dell'Alimentazione

**D**a studioso dell'alimentazione nella sua prospettiva storico-antropologica e letteraria, ritengo che la cucina italiana vada ulteriormente promossa nelle sue valenze culturali, rituali e simboliche. Sia a livello nazionale sia mondiale. La cucina è una costruzione tanto materiale quanto immateriale nel gesto del riunirsi intorno a una tavola per condividere il pasto. Una consuetudine che è anche uno dei tratti che ci caratterizza



← PANE E FORMAGGIO, 2018  
olio su tavola, cm 35x45

↑ LIMONI ITALIANI, 2018  
olio su MDF, cm 30x20

nel mondo. Mi piacerebbe avviare una riflessione sulle cucine del Mezzogiorno d'Italia per capire se nel periodo della pandemia questi elementi abbiano avuto un ruolo come ritorno alla consapevolezza del legame tra uomo e terra, memoria e affettività».



## LEANDRO VENTURA

Direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale

«**I**l patrimonio immateriale è quell'insieme di tradizioni, usi e costumi in cui una comunità e una nazione si riconoscono. Nell'ambito del patrimonio culturale, la Convenzione del Consiglio d'Europa lo inserisce tra i diritti fondamentali dell'uomo. Ed è questa la materia del nostro lavoro di ricerca. Dal 2016 gestiamo il Geoportale della Cultura Alimentare, non un elenco di ricette, ma un inventario informatico di archivi, memorie e informazioni raccolti sul posto che esaminano i legami delle tradizioni gastronomiche con i territori e le comunità. Il nostro contributo alla proposta sarà allora quello di supportare dal punto di vista tecnico e scientifico il dossier da sottoporre alla valutazione dell'Unesco». ■