

La cucina italiana è Patrimonio UNESCO

scritto da Veronica Zin | 10 Dicembre 2025



La cucina italiana è stata ufficialmente iscritta nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO. Questo traguardo storico, celebrato dal Governo e dalle principali associazioni di filiera, non premia solo le ricette, ma un intero sistema culturale e sociale che unisce biodiversità, artigianalità e il rito della convivialità. La decisione è vista come una straordinaria opportunità per tutelare, promuovere e valorizzare l'intera filiera agroalimentare italiana e il turismo enogastronomico a livello globale.

È ufficiale: la cucina italiana è entrata nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO. La decisione, arrivata oggi, 10 dicembre 2025, sancisce a livello mondiale il valore universale di un "saper fare" unico che

unisce storia, consuetudini sociali e, soprattutto, l'immensa biodiversità dei territori italiani.

Questo riconoscimento, però, non si rivolge unicamente alle ricette, ma all'intero complesso di pratiche sociali, riti e tradizioni culinarie che rendono la tavola italiana un simbolo di condivisione e sostenibilità.

Il Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, ha accolto la notizia con orgoglio: **"La cucina italiana è un formidabile ambasciatore che accompagna il turismo e arricchisce l'offerta culturale italiana"**. Un successo frutto, come sottolineato da più parti, di un grande lavoro di squadra che ha coinvolto il Governo e tutte le principali rappresentanze di filiera.

La voce delle associazioni: filiere, vino e territorio

Le reazioni del mondo produttivo e agricolo sono unanimi nel celebrare questo traguardo come una vittoria di sistema, evidenziando il legame indissolubile tra la tavola e il territorio.

CIA-Agricoltori Italiani: sinergia e tutela del Made in Italy

Il presidente di Cia-Agricoltori Italiani, Cristiano Fini, ha posto l'accento sulla forza della filiera: **"La forza del Made in Italy agroalimentare sta nella stretta sinergia tra agricoltura e ristorazione, tra chi produce e chi trasforma"**. Secondo Fini, il riconoscimento UNESCO rappresenta una nuova, grande opportunità per **"tutelare, garantire e promuovere sempre di più la cucina italiana nel mondo, a partire dai prodotti agricoli"**. Questo premia i saperi e sapori che riflettono l'immensa biodiversità di prodotti e territori.

Slow Food: artigianalità e biodiversità

agroalimentare

Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia, ha sottolineato come la cucina italiana sia innanzitutto espressione di un patrimonio naturale: “**Un riconoscimento che, celebrando la cucina italiana, riconosce anche la straordinaria agrobiodiversità che ne è la base**”. Un’agrobiodiversità che Slow Food valorizza attraverso progetti storici. Nappini ha aggiunto che il premio 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**”.

Un inciso, poi, sulla biodiversità: la salute dei vigneti e dei campi italiani è intrinsecamente legata all’equilibrio ecologico, dove la presenza delle api (beneficio in viticoltura) e di altri impollinatori è fondamentale per la sopravvivenza di molte colture che sono alla base dei Presidi Slow Food e delle ricette regionali.

Il ruolo centrale di vino, distillati e aceti

Il mondo delle bevande è intervenuto compatto a sottolineare il proprio ruolo da protagonista nella cultura della tavola.

- **Federvini:** La Federazione celebra il traguardo storico, dichiarando che “**Vini, spiriti e aceti sono da sempre parte integrante e indissolubile della cucina italiana, elementi fondanti di quel rito della convivialità che il mondo ci invidia e oggi celebra**”. Il riconoscimento premia non solo i piatti, ma l’intera cultura della tavola, dove questi prodotti definiscono l’identità gastronomica nazionale. Il ruolo dei vini, degli spiriti e degli aceti emerge come pilastro fondamentale e di eccellenza, poiché “**Non esiste, infatti, cultura della tavola italiana che possa prescindere dall’abbinamento**

sapiente con i frutti della nostra plurisecolare tradizione” spiega il Presidente di Federvini Giacomo Ponti.

- **Unione Italiana Vini (UIV):** Il presidente Lamberto Frescobaldi ha evidenziato il legame indissolubile cibo-vino e il loro impatto economico: “**E il mondo del vino italiano esulta, perché è parte di essa: in tavola assieme alla Cucina italiana c’è anche il ‘suo’ vino**”. Il vino contribuisce in modo determinante a creare ricchezza e lavoro per il Paese.
- **Sandro Bottega (Bottega Spa):** L’Amministratore Delegato dell’omonima azienda ha definito il riconoscimento un “**importante supporto sostanziale e di immagine per il Prosecco e per il mondo del vino italiano**”, sottolineando che i diversi vini della penisola sono un “insostituibile alleato” della cucina.

Città del Vino e Legacoop: identità e comunità

L’Associazione Nazionale **Città del Vino** esprime soddisfazione per un risultato che è in linea con la propria *mission*: il presidente Angelo Radica ha sottolineato la centralità del “**legame tra produzione e cultura, tra sviluppo ed identità**”.

Legacoop Agroalimentare si è concentrata sul valore sociale e comunitario: la cucina italiana è “**prima di tutto una pratica sociale che nasce dalla terra, dal mare e dal lavoro delle comunità**”. Il presidente Cristian Maretti ha ribadito che le cooperative hanno un ruolo fondamentale nel tutelare la qualità, il reddito dei produttori e la **trasmissione di saperi**. Questo patrimonio vivo, ora riconosciuto a livello globale, è uno stimolo a rafforzare i modelli di produzione **sostenibili** e la **tutela della biodiversità**.

L’iscrizione della Cucina Italiana nella Lista UNESCO non è

solo un motivo di orgoglio, ma una vera e propria responsabilità, come sottolineato da Legacoop. Significa impegnarsi a **rafforzare le produzioni locali, tutelare la biodiversità e promuovere pratiche agricole sostenibili**. Per l'intera filiera, e in particolare per il turismo enogastronomico, si aprono nuove prospettive per la valorizzazione del Made in Italy e per la promozione della qualità e della storia dei prodotti italiani in ogni angolo del globo.

Punti chiave

1. **Patrimonio culturale integrale:** il riconoscimento celebra l'intera cultura della tavola e la sua identità, dove vino, spiriti e aceti sono parte indissolubile.
2. **Vittoria di filiera e territorio:** viene premiata la stretta sinergia tra agricoltura e ristorazione (chi produce e chi trasforma) e il lavoro quotidiano di tutti gli attori delle filiere, dai campi alla tavola.
3. **Biodiversità e saperi:** la cucina italiana è espressione dell'immenso agro-biodiversità italiana e dei saperi locali e dell'artigianalità tramandati dalle comunità, che il mondo cooperativo si impegna a custodire e valorizzare.
4. **Ambasciatore economico:** il riconoscimento UNESCO rappresenta un supporto sostanziale e d'immagine che contribuirà a rafforzare la promozione internazionale e l'impatto economico del Made in Italy agroalimentare.