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 Presìdi 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'immensa 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.