AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

UNESCO: ITALIA PRIMA AL MONDO PER AGRO-FOOD, MEDAGLIE ANCHE A TRANSUMANZA E DIETA MEDITERRANEA

18 Novembre 2022



ROMA – All'Italia il primato mondiale dei riconoscimenti Unesco nel settore dell'agro-food: con 5 sui 68 totali assegnati a livello globale, il nostro Paese si posiziona al primo posto nella classifica.

A seguire il Marocco con 4 riconoscimenti Unesco, 3 a Turchia e Azerbaigian, 2 a Belgio, Francia, Spagna, Tunisia, Giappone, Corea e Messico. I rimanenti sono 1 a testa nei vari altri Paesi.

Questi i dati del rapporto su cibo e cultura presentato in occasione della conferenza a New York sul futuro della Dieta Mediterranea promossa dalla rappresentanza d'Italia presso le Nazioni Unite.

"L'Italia, da questo punto di vista, è una potenza mondiale", ha detto il presidente dell'organo degli esperti mondiali dell'Unesco Pier Luigi Petrillo, professore di Cultural Heritage alla Luiss Guido Carli e direttore della Cattedra Unesco dell'Università Unitelma Sapienza.

Bilancio che arriva nella giornata in cui alla Farnesina si festeggia la cucina italiana nel mondo che durante questi giorni ha avuti eventi in tantissimi Paesi con "i cuochi – dice la Federazione – principali ambasciatori del made in Italy nel mondo".

E il Governo, con i ministri degli Esteri, Antonio Tajani, dell' Agricoltura e Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, e della Salute, Orazio Schillaci, blinda la tradizione italiana a tavola contro il cibo sintetico (di ieri la notizia dell'ok dalla Food and Drug Administration Usa) e contro sistemi di etichettatura, come quella a semaforo del Nutriscore, che rischia di piegare uno strumento che nasce per la salute dei cittadini "alle logiche di marketing", le parole di Schillaci.

"Il Nutriscore – dice poi Tajani – è un colossale errore che è parte di un attacco alla cucina mediterranea".

Non può essere “un semaforino a fermare le potenzialità benefiche di un modello come quello che abbiamo conosciuto”, rincara Lollobrigida sottolineando che la missione è quella di mettere al centro la produzione di qualità e attuare la difesa da modelli “che non sposano la tutela dei nostri prodotti”.

Sul cibo sintetico ribadisce che “l’Italia non si arrende”. Non possiamo mettere “nei piatti dei nostri figli bistecche realizzate in laboratorio che desertificano i territori di produzione”. In tal senso Coldiretti e Filiera Italia ricordano la petizione nazionale contro il “cibo in provetta”.

E dal 2023 partirà un progetto che il ministero della Salute sta portando avanti con la Farnesina e riguarda la creazione di un Osservatorio sulla Dieta Mediterranea presso la Fao “come presidio a costante difesa di tutte le diete tradizionali e salutari presso uno snodo multilaterale strategico”.

A dare forza al percorso, il successo ottenuto con i riconoscimento Unesco. Il settore agro-alimentare, dice l’esperto Unesco, Petrillo, “è divenuto altamente sfidante, specialmente se si pensa che il cibo è sempre di più uno strumento di dialogo e di diplomazia. Proprio puntando sulla dimensione culturale del cibo, tra l’altro, si può battere l’assurda politica del ‘semaforo’ sugli alimenti che è altamente diseducativa e dannosa per le nostre produzioni tipiche”.

Le 5 ‘medaglie’ Unesco dell’Italia nel settore agro-food (su 15 totali in varie categorie) riguardano Dieta Mediterranea, arte dei pizzaiuoli napoletani, cava e cerca del tartufo, transumanza, pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria.

E sulla Dieta Mediterranea: “Il riconoscimento Unesco segna un punto di svolta assoluto – dice Petrillo – perché da allora il cibo è stato percepito dalla comunità mondiale non solo come prodotto ma come fenomeno culturale ed identitario di uno stile di vita, di un modo di essere”.

Il primo riconoscimento di sempre nella storia Unesco in ambito di cibo e pratiche alimentari. In ambito internazionale, dal 28 novembre al 2 dicembre prossimi, a Rabat, in Marocco, si riunirà il Comitato Unesco del Patrimonio Culturale Immateriale che dovrà decidere, tra l’altro, sulla baguette francese e il tè cinese.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli