

UNESCO: La cucina italiana ha ottenuto il riconoscimento come patrimonio culturale immateriale, confermando il suo valore universale.

Come evidenzia il Presidente Rocchi, alla base della qualità del nostro cibo vi sono ricerca, scienza e innovazione. Il contributo del CREA è fondamentale nel tutelare e valorizzare il sistema agroalimentare nazionale. Questo risultato rappresenta un traguardo di grande rilevanza scientifica e culturale. Il riconoscimento potrà inoltre produrre importanti ricadute economiche e rafforzare l'immagine dell'Italia nel mondo come modello di eccellenza alimentare e culturale.

A cura di Micaela Conterio  
- Ufficio Stampa CREA

**ECO:Crea, risultato di rilevanza scientifica e culturale riconoscimento Unesco per cucina** **2025-12-10 14:34**

Crea, risultato di rilevanza scientifica e culturale riconoscimento Unesco per cucina

Potrà avere rilevanti ricadute, economiche e di immagine, per tutto il Paese

ROMA

(ANSA) - ROMA, 10 DIC - "E' un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute, economiche e di immagine, per tutto il Paese. Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente". Lo dichiara il presidente del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) Andrea Rocchi, in occasione dell'iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco.

"Come Crea, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all'agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi - aggiunge Rocchi - di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell'Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità". (ANSA).

**Y39-NAN**

**S04 QBJA**

RASSL

## Rocchi (Crea): cucina italiana Unesco premia modello alimentare



Avrà rilevanti cadute economiche e di immagine

Roma, 10 dic. (askanews) - "E' un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute, economiche e di immagine, per tutto il Paese.

Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente". Così il presidente del Crea, Andrea Rocchi, in occasione dell'iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco.

Un riconoscimento, spiega il Crea in una nota, che sancisce il valore universale di un patrimonio dinamico e condiviso, capace di raccontare l'identità del Paese e la sua straordinaria ricchezza, e che si rinnova quotidianamente, generando valore economico, identità culturale e coesione sociale.

"Come CREA, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all'agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell'Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità", ha concluso Rocchi.

RASSEGNA STAMPA

## **UNESCO. ROCCHI (CREA): GRANDE RICONOSCIMENTO A SISTEMA CULTURALE COMPLESSO**

NOSTRO CIBO È FATTO ANCHE DI SCIENZA, INNOVAZIONE, QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ (DIRE) Roma, 10 dic. - "E' un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute - economiche e di immagine - per tutto il Paese. Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente". Così il presidente del CREA, Andrea Rocchi, in occasione dell'iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Un riconoscimento che "sancisce il valore universale di un patrimonio dinamico e condiviso, capace di raccontare l'identità del Paese e la sua straordinaria ricchezza, e che si rinnova quotidianamente, generando valore economico, identità culturale e coesione sociale", segnalano dal CREA. "Come CREA, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all'agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell'Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità", conclude Rocchi. (Com/Ran/Dire) 16:44 10-12-25 NNNN

## **Cucina Italiana Patrimonio UNESCO, Rocchi (Crea): risultato straordinario che premia modello italiano**

*“E’ un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute – economiche e di immagine – per tutto il Paese.*

*Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente”.*

Così il presidente del CREA, Andrea Rocchi, in occasione dell’iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO. Un riconoscimento che sancisce il valore universale di un patrimonio dinamico e condiviso, capace di raccontare l’identità del Paese e la sua straordinaria ricchezza, e che si rinnova quotidianamente, generando valore economico, identità culturale e coesione sociale.

*“Come CREA, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all’agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell’Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità.”* ha concluso Rocchi.

## **Cucina italiana patrimonio Unesco. Rocchi (Crea): Ricerca, scienza e innovazione dietro qualità e sistema culturale nostro cibo**



ROMA – “E’ un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute – economiche e di immagine – per tutto il Paese.

Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente”.

Così il presidente del CREA, Andrea Rocchi, in occasione dell’iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO. Un riconoscimento che sancisce il valore universale di un patrimonio dinamico e condiviso, capace di raccontare l’identità del Paese e la sua straordinaria ricchezza, e che si rinnova quotidianamente, generando valore economico, identità culturale e coesione sociale.

“Come CREA, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all’agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell’Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità.” ha concluso Rocchi.

RASSEGNA STAMPA



**La Cucina Italiana CREA. Agricoltura, sostenibilità e ricerca dietro al patrimonio enogastronomico**



**ROMA** – In occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il CREA – in collaborazione con Campagna Amica – Coldiretti e con l'Istituto Turistico Alberghiero "Domizia Lucilla" – ha realizzato il video "La Cucina Italiana CREA".

L'iniziativa celebra le connessioni tra il nostro straordinario patrimonio enogastronomico, fatto di storia, cultura e prodotti dei territori, e il mondo dell'agricoltura e della sostenibilità. Sempre con uno sguardo rivolto al futuro e alle nuove generazioni, affinché il sapere e il saper fare della nostra cucina possano essere tramandati, innovandosi per mantenere vitale la nostra tradizione e in costante sintonia con lo spirito dei tempi.

**[La Cucina Italiana CREA \(Ita\)](#)**

## La Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO

*“E’ un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute – economiche e di immagine – per tutto il Paese.*

*Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente”.*

Così il presidente del CREA, Andrea Rocchi, in occasione dell’iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO. Un riconoscimento che sancisce il valore universale di un patrimonio dinamico e condiviso, capace di raccontare l’identità del Paese e la sua straordinaria ricchezza, e che si rinnova quotidianamente, generando valore economico, identità culturale e coesione sociale.

*“Come CREA, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all’agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell’Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità.”* ha concluso Rocchi.

## La Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO

*Il presidente Rocchi: "Un grande riconoscimento a quel sistema culturale complesso che c'è dietro il nostro cibo, che è fatto anche di scienza, innovazione, qualità, sostenibilità e a cui siamo particolarmente orgogliosi di aver contribuito con le nostre ricerche."*

*"E' un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute – economiche e di immagine – per tutto il Paese."*

*Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente".*

Così il presidente del CREA, Andrea Rocchi, in occasione dell'iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Un riconoscimento che sancisce il valore universale di un patrimonio dinamico e condiviso, capace di raccontare l'identità del Paese e la sua straordinaria ricchezza, e che si rinnova quotidianamente, generando valore economico, identità culturale e coesione sociale.

*"Come CREA, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all'agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell'Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità."* ha concluso Rocchi.

[La Cucina Italiana CREA \(Ita\)](#)

## **La Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO**

Il presidente Rocchi: “Un grande riconoscimento a quel sistema culturale complesso che c’è dietro il nostro cibo, che è fatto anche di scienza, innovazione, qualità, sostenibilità e a cui siamo particolarmente orgogliosi di aver contribuito con le nostre ricerche.”

*“E’ un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica, che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute – economiche e di immagine – per tutto il Paese.*

*Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente”.*

Così il presidente del CREA, Andrea Rocchi, in occasione dell’iscrizione della Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO. Un riconoscimento che sancisce il valore universale di un patrimonio dinamico e condiviso, capace di raccontare l’identità del Paese e la sua straordinaria ricchezza, e che si rinnova quotidianamente, generando valore economico, identità culturale e coesione sociale.

*“Come CREA, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all’agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell’Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità.”* ha concluso Rocchi.



# myFRUIT

## **La cucina italiana diventa patrimonio Unesco**

E' ufficiale: il Comitato intergovernativo dell'Unesco, riunito oggi a New Delhi, ha inserito la cucina italiana nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. La candidatura, curata dall'Ufficio Unesco del ministero della Cultura e sostenuta dal Masaf insieme a un ampio network di associazioni (tra cui Accademia Italiana della Cucina, Casa Artusi, Slow Food, Federazione Italiana Cuochi), è stata riconosciuta per il suo valore come pratica culturale che unisce saperi, rituali e forte legame con le materie prime, la stagionalità e la biodiversità.

Nel dossier La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale sono centrali la scelta degli ingredienti, la salvaguardia delle colture locali e la varietà delle tradizioni regionali, aspetti che coinvolgono direttamente la filiera agricola e ortofrutticola italiana. Con questa iscrizione, l'Italia dovrà ora attuare misure di tutela e monitoraggio condivise con comunità, produttori, cuochi e famiglie.

Non sono mancate le dichiarazioni di istituzioni e stakeholder, il cui denominatore comune può essere riassunto così: il governo italiano si è impegnato per questo riconoscimento, il quale può fare da volano a tutto il settore agroalimentare.

### **Lollobrigida: "Ulteriore valorizzazione del made in Italy"**

"Oggi l'Italia ha vinto - ha dichiarato il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida - 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. 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 - ha proseguito - 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".

### **Bruni: "Quando l'Italia fa sistema ne esce il meglio in assoluto"**

Prima però di passare agli altri commenti, occorre ricordare che il percorso per ottenere il riconoscimento 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. A tal proposito, Paolo Bruni, presidente del Cso, ha riferito a myfruit.it: "Il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco è il coronamento di un percorso iniziato tanti anni fa da una comune sintonia tra il mondo della produzione agroalimentare che ha cercato di produrre delle eccellenze e i meravigliosi cuochi italiani che da quell'eccellenze produttive ne hanno ricavato delle unicità. Quando l'Italia fa sistema, ne esce veramente il meglio in assoluto".

### **Un doppio riconoscimento**

A sottolineare l'importanza della notizia Sara Roversi, presidente del Future Food Institute, che ha sintetizzato: "Grande entusiasmo per il riconoscimento Unesco che arriva in un momento storico: si è appena concluso il negoziato, promosso anche grazie alla Fao, che istituirà il 16 novembre la Giornata internazionale della dieta mediterranea, altro Patrimonio Immateriale che quest'anno ha celebrato il suo 15esimo anniversario".

"Due straordinari successi di diplomazia culturale e gastrodiplomazia che mettono il cibo - e i nostri patrimoni viventi - al centro del futuro del Paese".

### **De Castro: "Una spinta per il nostro export agrifood"**

"L'industria agroalimentare italiana si trova a operare in un contesto dominato da una grande incertezza - ha argomentato Paolo De Castro, presidente di Nomisma - Il calo dei consumi sul mercato nazionale è compensato dalla costante crescita delle esportazioni, che hanno fatto segnare un aumento a valore del 5% nel primo semestre 2025 e che, secondo le previsioni di Nomisma, quest'anno per la prima volta supereranno i 70 miliardi".

"Ma se la diversificazione dei mercati di destinazione rappresenta la principale strategia per creare nuove opportunità di sviluppo per l'intera filiera, va considerato che il commercio globale sta diventando meno fluido, condizionato anche dalle politiche doganali introdotte dall'Amministrazione Usa. Le nostre esportazioni agroalimentari beneficiano, però, sia della presenza in molti paesi di ampie comunità di cittadini di origine italiana, che difficilmente rinunceranno a utilizzare prodotti e materie prime della nostra tradizione culinaria, sia di una diffusa rete di ristoranti italiani, che sono i primi ambasciatori del nostro food&beverage nel mondo. Alla luce



di questo, risulta particolarmente importante il riconoscimento dell'Unesco alla cucina italiana patrimonio culturale dell'umanità".

"Oltre a rafforzare l'identità culturale dei nostri prodotti, potrà giocare un ruolo fondamentale anche per promuovere le nostre eccellenze e per proteggere il cibo italiano dall'italian sounding che, sfruttando la reputazione del made in Italy oggi ci sottrae significative quote di mercato".

### **Ismea: "Tutelare qualità, rafforzare le filiere, promuovere la sostenibilità"**

Il riconoscimento dell'Unesco è un traguardo storico che rende omaggio non solo ai piatti più celebri, ma al sistema di conoscenze, lavoro e identità che li rende possibili: dalle produzioni agricole e agroalimentari ai ristoratori, dai territori alle famiglie - hanno detto Livio Proietti, e Sergio Marchi, presidente e direttore generale di Ismea - È una conquista che appartiene a tutti e che ci chiama a una responsabilità ulteriore: tutelare la qualità, rafforzare le filiere, promuovere la sostenibilità e trasmettere alle nuove generazioni questo patrimonio unico".

### **Crea: "Abbiamo contribuito con le nostre ricerche"**

"E' un risultato di straordinaria rilevanza culturale e scientifica - ha affermato il presidente del Crea, Andrea Rocchi - che premia un modello alimentare unico al mondo, fondato su territori, cultura, convivialità, biodiversità e sostenibilità e che potrà avere rilevanti ricadute - economiche e di immagine - per tutto il Paese. Un meritato successo per il Governo italiano, a partire dal nostro ministro Francesco Lollobrigida, che ha sempre creduto in questo traguardo, impegnandosi costantemente".

"Come Crea, unico ente pubblico di ricerca interamente dedicato all'agroalimentare con oltre 150 anni di storia, siamo orgogliosi di aver accompagnato con i nostri studi e le nostre ricerche il patrimonio enogastronomico e la tradizione alimentare dell'Italia fin qui e continueremo il nostro impegno per mantenerli sempre più vivi e vitali, lavorando su innovazione, sostenibilità, valorizzazione della qualità e della tipicità".

### **Mammi: "Emilia Romagna protagonista con 44 Dop e Igp"**

"Un grande risultato del nostro Paese, che ancora una volta mette in rilievo non solo qualità e la bontà dei nostri prodotti e dei nostri piatti ma il valore culturale della nostra cucina, che nasce nelle famiglie, diventa patrimonio delle comunità, si eleva a biglietto da visita internazionale grazie alle competenze e all'arte dei nostri chef e ristoratori, che ne sono interpreti in tutto il mondo - ha osservato l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi - L'Emilia Romagna è protagonista di questo cammino, grazie alle sue 44 Dop e Igp: prodotti straordinari che ancora una volta mettono in luce la ricchezza enogastronomica del nostro territorio, le sue tradizioni, i produttori, le storie di cucina e di cibo".

"Trovo sia un riconoscimento straordinario - ha spiegato Mammi - ottenuto grazie all'impegno di tutti, a partire dagli agricoltori, poi da chi trasforma gli alimenti in piatti

da gustare ovvero gli chef, e anche di Casa Artusi che da Forlimpopoli porta in tutto il mondo la cultura di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana, e che ha contribuito a costruire il valore e i contenuti di questo importante percorso”.

“Ora credo sia giusto che l’Italia valorizzi al meglio questo riconoscimento tutelando i propri prodotti e i propri piatti, e allo stesso tempo promuovendoli in tutto il mondo, raccontando la storia e il valore delle imprese alimentari, dei consorzi, della ristorazione, del sistema enologico. La bellezza del nostro Paese si può raccontare al meglio e promuovere proprio attraverso il cibo”.

#### **Diana: “Un traguardo che premia migliaia di agricoltori”**

“Un risultato storico che rende giustizia a generazioni di agricoltori che, ogni giorno, contribuiscono al mantenimento della ruralità e quindi dei più grandi paesaggi italiani, oltre che alla conservazione e crescita di economie locali fondamentali anche per portare il nome dell’Italia nel mondo - ha rilevato Gerardo Diana, presidente del Consorzio di tutela Arancia Rossa di Sicilia Igp - La cucina italiana si basa su materie prime eccellenti che sono legate indissolubilmente alla terra, alle stagioni e alla cultura dei nostri territori. L’Arancia Rossa di Sicilia Igp è un esempio straordinario di come la biodiversità, la sapienza degli agricoltori e la loro passione possano diventare un simbolo di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo”.

"Il riconoscimento Unesco rappresenta una straordinaria occasione per tutto il comparto agroalimentare italiano e siciliano in particolare – ha concluso Gerardo Diana – siamo convinti che ora più che mai sia il momento di investire nelle nostre radici, di innovare senza dimenticare la tradizione e di raccontare al mondo che la cucina italiana è, prima di tutto, cultura, identità e orgoglio nazionale e per questo dobbiamo ringraziare il ministro Lollobrigida, per aver allineato tutte le realtà e anche il lavoro di Origin Italia che in questi anni è andato nella direzione di raccontare le eccellenze agroalimentari all’unisono e che proprio la scorsa settimana insieme a Fondazione Qualivita, a Siena, ha consegnato al Commissario europeo all’agricoltura, Christophe Hansen, un Memorandum di otto punti da inserire nell’Action Plan”.

#### **Casa Artusi: "Oggi nasce l'Osservatorio internazionale sulla cucina"**

Il riconoscimento è meritato - ha precisato Andrea Segrè, presidente di Casa Artusi, riconosciuta come uno dei motori della candidatura - 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".

**Fipe: "Una best practice per il futuro"**

Auspichiamo che questo risultato rappresenti una best practice per il futuro, perché testimonia come l'Italia sia in grado di fare rete per raggiungere ambiziosi obiettivi - ha sottolineato Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio - Questo riconoscimento testimonia come l'intero sistema economico-produttivo espressione della cucina italiana non sia solo un'attività economica, ma un condensato di valori, che identifica un modello culturale e stili di vita, capaci di coniugare qualità, biodiversità, stagionalità, testimonianza di una tradizione depositaria di valori culturali universali che unisce generazioni ed esperienze familiari, locali e globali".