



I  AM  LA CUCINA ITALIANA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE 

# LA CUCINA ITALIANA CANDIDATA A PATRIMONIO UNESCO



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE**



## INDICE

LA CUCINA ITALIANA, UN PATRIMONIO VIVENTE CHE RACCONTA CHI SIAMO	<b>P.4</b>
COS'È IL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO	<b>P.6</b>
IL DOSSIER 'LA CUCINA ITALIANA'	<b>P.6</b>
VALORI E SIGNIFICATO DELLA CANDIDATURA	<b>P.6</b>
COMUNITÀ PROMOTRICI E PARTNER	<b>P.7</b>
LOGO UFFICIALE	<b>P.7</b>
INNO UFFICIALE	<b>P.7</b>
EVENTI DI SOSTEGNO ALLA CANDIDATURA	<b>P.8</b>
ITER E VALUTAZIONI UNESCO	<b>P.8</b>
LE TAPPE	<b>P.10</b>
NUMERI DELLA CUCINA ITALIANA	<b>P.12</b>
LA CUCINA ITALIANA, UN PATRIMONIO VIVO CHE UNISCE	<b>P.15</b>



# LA CUCINA ITALIANA UN PATRIMONIO VIVENTE CHE RACCONTA CHI SIAMO



La cucina italiana è molto più di un insieme di ricette: è un rituale quotidiano che ci accompagna da sempre e che, ogni giorno, racconta chi siamo. È una tradizione in continuo movimento, che si trasforma, si adatta, si arricchisce grazie alle infinite influenze locali che la attraversano.

È proprio questa vitalità, questa capacità di evolversi senza perdere la propria essenza, ad averci spinto a candidare la cucina italiana a Patrimonio dell'Unesco.

Una candidatura portata avanti insieme al Ministero della Cultura, a cui va il mio ringraziamento per la collaborazione costante in questo percorso di valorizzazione della nostra bella Italia. Non stiamo candidando piatti o ricettari, non stiamo musealizzando ciò che per sua natura vive, cambia, si rinnova. Stiamo candidando un mosaico di diversità, un patrimonio fatto di gesti, saperi, ingredienti, dialetti, storie familiari e territoriali.

La cucina italiana è come un puzzle: ognuno di noi ne custodisce una parte, un modo unico di interpretare il cucinare la propria ricetta, il proprio piatto. È l'insieme di questi tasselli – nessuno uguale all'altro – a comporre l'immagine autentica della nostra identità gastronomica. A differenza di ciò che spesso si racconta, la cucina italiana non è un blocco monolitico. È, piuttosto, una tradizione in costante divenire, il risultato di secoli di intrecci culturali e microstorie locali.



Ogni città, ogni paese ha una propria memoria gastronomica; e dentro ogni città convivono famiglie che interpretano le stesse ricette in modi differenti.

Talvolta persino all'interno della stessa famiglia la cucina cambia da una mano all'altra, da una generazione all'altra. È in questa pluralità che risiede la sua forza. In Italia cucinare è un gesto quotidiano, un modo per raccontare se stessi agli altri, proprio come accade con un'opera d'arte, un quadro o una scultura. La cucina è parte profonda della nostra cultura. È un richiamo alla convivialità, alla condivisione, alla capacità di unire le persone attorno a un tavolo, trasformando ogni pasto in un'esperienza di comunità, di memoria e di piacere. In poche parole la cucina italiana custodisce la nostra identità: passione, cura, tradizione e gioia di vivere.

Riconoscere la cucina italiana come Patrimonio dell'Umanità significa non solo sostenere la crescita delle nostre imprese, ma soprattutto promuovere un percorso capace di garantire, anche in futuro, quel benessere che la nostra Nazione ha saputo donare all'umanità in molte occasioni. Quando parliamo di cucina italiana, dunque, parliamo di questa straordinaria ricchezza di varietà e di identità, dell'insieme dei milioni di gesti quotidiani che compongono il grande puzzle della nostra cultura.

È questo il patrimonio che desideriamo proteggere: non un modello fisso, ma un'eredità viva, condivisa, continuamente reinventata, capace di raccontare ancora – e per molto tempo – chi siamo.

**Francesco Lollobrigida**

Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste



# **COS'È IL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO**

È l'insieme di pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze e abilità che le comunità riconoscono come parte del loro patrimonio culturale. Non si tratta di oggetti, ma di tradizioni vive che si trasmettono di generazione in generazione.

## **IL DOSSIER 'LA CUCINA ITALIANA'**

Il 23 marzo 2023, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e il Ministero della Cultura hanno lanciato la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

La candidatura non riguarda un singolo piatto o una ricetta, ma un modello culturale condiviso, fatto di esperienze comunitarie, scelta consapevole delle materie prime, convivialità del pasto, trasmissione dei saperi alle nuove generazioni e rispetto delle stagioni e dei territori.

## **VALORI E SIGNIFICATO DELLA CANDIDATURA**

La cucina italiana è la 'cucina degli affetti': trasmette memoria, cura, relazioni e identità, raccontando storie di famiglie e comunità attraverso il cibo. Riflette il legame tra paesaggi naturali e comunità, incarnando memoria, quotidianità e cultura dei territori.



# COMUNITÀ PROMOTRICI E PARTNER

Accademia Italiana di Cucina (1953), Fondazione Casa Artusi (2007), Rivista La Cucina Italiana (1929).

## LOGO UFFICIALE

Il logo ufficiale della candidatura Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO è stato presentato il 4 agosto 2023 a Pompei.

Descrizione: La mano di un cuoco "spadella" elementi della cucina italiana insieme a monumenti italiani, simboli del territorio e personaggi della cultura, creando un percorso dinamico simile alla chioma di una cometa.

Sotto la scritta:

I ❤️ AM ❤️ LA CUCINA ITALIANA CANDIDATA A PATRIMONIO UNESCO.

Il logo è stato realizzato dalla Scuola dell'Arte della Medaglia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato di Roma nata nel 1907 e specializzata in modellazione artistica, lavorazione dei metalli, oreficeria, argenteria, glittica e grafica d'arte.

## INNO UFFICIALE

L'inno ufficiale della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità è "Vai Italia" scritta da Mogol, tra i più grandi parolieri e produttori discografici italiani, autore tra l'altro dei testi musicali di Lucio Battisti, e cantata da Al Bano, tra i più popolari cantanti italiani, con oltre 25 milioni di dischi venduti in tutto il mondo e vincitore di 26 dischi d'oro e 24 di platino.



Il brano, con musica di Oscar Prudente, è stato registrato insieme al Piccolo Coro dell'Antoniano celebre coro creato nel 1963 da Mariele Ventre all'Istituto Antoniano di Bologna per accompagnare i piccoli interpreti delle canzoni allo Zecchino d'Oro, ambasciatore Unicef della cultura musicale per l'infanzia nel mondo ed è inserito dall'Unesco tra i patrimoni dell'umanità per una cultura di pace e il Piccolo Coro di Caivano, promosso dal MIC con Antoniano-Opere Francescane e la partecipazione del Ministero per la Famiglia, la Natalità e le Pari Opportunità.

## **EVENTI DI SOSTEGNO ALLA CANDIDATURA**

Il Pranzo della Domenica del 21 settembre 2025 ha coinvolto oltre 80 comuni italiani, con la diretta RAI e la partecipazione di personalità della cultura e dello spettacolo.

## **ITER VALUTAZIONI UNESCO**

Saranno 24 i Paesi membri del Comitato UNESCO che si dovranno esprimere sulla Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO nel dicembre 2025 a Nuova Delhi.

- Gruppo I: Francia, Germania, Spagna
- Gruppo II: Slovacchia, Ucraina, Uzbekistan
- Gruppo III: Barbados, Repubblica Dominicana, Haiti, Paraguay
- Gruppo IV: Bangladesh, Cina, India, Malesia, Vietnam
- Gruppo V(a): Angola, Burkina Faso, Etiopia, Nigeria, Uganda, Zambia
- Gruppo V(b): Algeria, Mauritania, Emirati Arabi



Ruolo dell'Advisory Body - Composto da 12 membri (6 esperti e 6 ONG), è stato cruciale nella valutazione tecnica delle candidature nel primo semestre del 2025.

Il giudizio positivo dell'Advisory Body garantisce virtualmente il successo.

Il 10 novembre l'organo degli esperti mondiali UNESCO ha consigliato l'iscrizione della cucina italiana nella Lista dei Patrimoni culturali immateriali dell'umanità. Si tratta del primo fondamentale parere che sarà sottoposto alla decisione finale, di tipo politico, che sarà assunta dal Comitato intergovernativo dell'Unesco che si riunirà in India a Nuova Delhi dall'8 al 13 dicembre.

La valutazione tecnica pubblicata dice che il dossier è ben fatto ed è coerente con gli obiettivi dell'UNESCO.

Nel rapporto di valutazione, per l'Organo tecnico il dossier fa emergere il contributo della cucina italiana allo sviluppo sostenibile, in particolare promuovendo l'uguaglianza di genere e la coesione sociale. La pratica della cucina italiana viene ritenuta intrinsecamente inclusiva, caratterizzata da ruoli interscambiabili che permettono a chiunque di partecipare, superando barriere culturali e generazionali. Inoltre, l'aderenza a principi come il contrasto allo spreco alimentare e la riduzione del consumo di risorse la rende un modello di sostenibilità ambientale.



# LE TAPPE

→ **23 marzo 2023** Annuncio ufficiale della candidatura da parte del Governo (MASAF e MiC).

→ **1 luglio 2023** Lancio della candidatura sul veliero Amerigo Vespucci, in occasione della partenza del Tour Mondiale Vespucci e Villaggio Italia (2023-2025), con eventi itineranti in tutto il mondo per promuovere la cucina italiana.

→ **4 agosto 2023** Presentazione ufficiale del logo della candidatura al Parco Archeologico di Pompei, ideato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

→ **14 dicembre 2023** Conferenza "Italian Space Food" all'Ambasciata d'Italia a Washington: presentazione del progetto che porta la pasta nello spazio con la missione Axiom 3, come simbolo di innovazione e tradizione.

→ **10 gennaio 2024** Lancio della missione spaziale Axiom 3 con pasta italiana a bordo della ISS, evento mediatico internazionale legato alla candidatura.

→ **2024 – 2025 Promozione della candidatura in importanti contesti internazionali** — come il G7 Agricoltura di Ortigia, l'iniziativa "Agricoltura È" a Roma e le principali fiere agroalimentari in Europa e nel mondo — attraverso campagne di comunicazione e attività promozionali.



**2024 – 2025 Promozione della candidatura in**

**importanti contesti sportivi** come il Concorso ippico di Piazza di Siena, la Ryder Cup, il Giro d'Italia, il campionato mondiale di Rugby e tanti altri.

**10 giugno 2025** Gran finale del Tour Vespucci a Genova con spettacolo di droni e celebrazione della cucina italiana come patrimonio culturale.

**29 giugno 2025** Evento internazionale a New York, con proiezione a Times Square ed evento al Gotham Hall per la promozione della candidatura, alla presenza delle istituzioni italiane e dell'ICE.

**21 settembre 2025** Evento nazionale e internazionale "Il pranzo della domenica – Italiani a tavola", in centinaia di piazze italiane e ambasciate nel mondo, per celebrare la convivialità e il rito del pasto.

**10 novembre 2025** Primo parere tecnico positivo dell'UNESCO sul dossier "La Cucina Italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale".

**10 dicembre 2025** Decisione finale del Comitato intergovernativo UNESCO a Nuova Delhi.

(Photogallery disponibile su [www.masaf.gov.it](http://www.masaf.gov.it))



# NUMERI DELLA CUCINA ITALIANA

**Cucina Italiana nel Mondo** (Fonte Deloitte Foodservice Market Monitor 2025)

- Nel 2024 la cucina italiana ha raggiunto un valore complessivo di 251 miliardi di euro, con una crescita del +4,5% su base annua.
- Rappresenta il 19% del mercato globale dei ristoranti con servizio, con particolare rilevanza negli Stati Uniti e in Cina, che insieme coprono oltre il 65% dei consumi globali di cucina italiana.
- Aiuterà a proteggersi dall'odioso fenomeno dell'Italian Sounding

**Filiera Agroalimentare Italiana** (Fonte Ismea-Qualivita)

- Valore aggiunto agricoltura italiana, oltre 44 miliardi di euro, con un aumento del 2% rispetto al 2023. Per l'Istat è uno dei settori che contribuisce alla crescita del Pil Italiano.
- In Italia il valore alla produzione agroalimentare raggiunge 20,7 miliardi di euro nel 2024 (+3,5% annuo), con una crescita del 25% dal 2020 e un peso del 19% sull'agroalimentare nazionale.
- Il comparto del cibo cresce per il quarto anno consecutivo (+7,7%), superando i 9,7 miliardi; il vino imbottigliato si mantiene stabile a 11 miliardi.



- Le esportazioni DOP IGP superano per la prima volta i 12 miliardi (+8,2% sul 2023), con valori record: 5,15 miliardi per il cibo (+12,7%) e oltre 7 miliardi per il vino.
- In forte aumento formaggi, ortofrutta, cereali e oli di oliva; il vino cresce del +5,2% e raggiunge 7,19 miliardi, pari all'88% dell'export vinicolo italiano.
- L'export cresce del +5,9% nei Paesi UE e del +10,4% nei Paesi extra UE; gli Stati Uniti restano il primo mercato, con il 22% del totale.
- I risultati sono resi possibili dal lavoro di 328 Consorzi di tutela e 184.000 operatori, per oltre 864.000 occupati (+1,6% sul 2023).
- Secondo ISTAT, le aziende della DOP Economy sono guidate da imprenditori più giovani e formati, con maggiore innovazione e multifunzionalità, e con risultati economici superiori: la produzione standard media è oltre tre volte quella delle aziende agricole nazionali.
- La spesa in GDO per prodotti IG cresce dell'1,1%, raggiungendo 6,2 miliardi di euro.

### **Turismo Enogastronomico** *(Fonte Qualivita – Ismea)*

- Il Rapporto Turismo Enogastronomico Italiano – Edizione 2024 Qualivita certifica un valore di 40,1 miliardi di euro con una crescita del +12% rispetto al 2023 e del +49% rispetto al 2016.



## **Prospettive UNESCO** (Fiepet Confesercenti su dati Banca d'Italia, Unioncamere e Movimprese)

Se la cucina italiana fosse proclamata Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO, l'impatto sulle presenze turistiche sarebbe immediato:

- Incrementi tra il +6% e +8% nei primi anni.
- Crescita più moderata tra il +2% e +3% nei cinque anni successivi.
- Stime: circa 18 milioni di presenze turistiche in più in due anni.
- Il riconoscimento agirebbe da moltiplicatore per turismo, economia e immagine del Paese.

## **Turismo in Italia** (Fonte Enit)

Secondo Enit, il turismo genererà un contributo al PIL pari a 237,4 miliardi di euro entro la fine del 2025, con una crescita stimata fino a 282,6 miliardi di euro entro il prossimo decennio. Nei primi 7 mesi del 2025:

- Italia seconda in Europa per presenze internazionali (151,8 milioni) e per totale soggiorni (268,4 milioni).
- Terza per afflusso domestico con 116,6 milioni di pernottamenti da gennaio a luglio.



# LA CUCINA ITALIANA, UN PATRIMONIO VIVO CHE UNISCE

La cucina italiana è un patrimonio vivo, capace di attraversare generazioni e territori senza perdere la sua forza evocativa.

Con questa candidatura, l'Italia non rivendica alcuna supremazia: offre piuttosto al mondo un rituale quotidiano che genera convivialità, felicità, speranza. Altri Paesi hanno visto riconosciute singole tradizioni gastronomiche — dalla ritualità conviviale francese ai pasti celebrativi messicani, dalla fermentazione del Kimchi in Corea al Washoku giapponese — ma nessuno, finora, l'intero respiro della propria cucina.

Il riconoscimento UNESCO renderebbe la cucina Italiana la prima al mondo a essere riconosciuta come Patrimonio dell'Umanità nel suo insieme: un patrimonio immateriale che continua a crescere, innovarsi e, soprattutto, a unire.





**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE**

