

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

*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 avuto 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 riconoscimenti 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.*

*18 Novembre 2022*



<https://abruzzoweb.it/unesco-italia-prima-al-mondo-per-agro-food-medaglie-anche-a-transumanza-e-dieta-mediterranea/>