

MASSIMO MONTANARI

LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO

Il 10 dicembre 2025 l'Unesco ha incluso la Cucina italiana nella "Lista rappresentativa del patrimonio culturale e immateriale" dell'umanità, che, secondo la convenzione approvata nel 2003, comprende «le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale», ricreandolo e rivitalizzandolo di generazione in generazione. Il dossier di presentazione della candidatura, redatto da un Comitato scientifico da me presieduto, era stato presentato all'Unesco il 23 marzo 2023, dopo un iter pluriennale svolto in collaborazione con i funzionari del Ministero della Cultura. Qui desidero illustrare i principi di fondo che hanno ispirato la candidatura, oltre ad alcune informazioni di natura procedurale.

Intanto è utile precisare che questo genere di candidature, pur essendo presentate all'Unesco direttamente dal Governo, tuttavia nascono "dal basso", su proposta di comunità che praticano l'«elemento» (così l'Unesco definisce la realtà candidata) e ne chiedono il riconoscimento quale bene culturale di interesse universale. Nel caso della cucina italiana, trattandosi di un «elemento» praticato ovunque nel Paese (e anche fuori del Paese), a farsi promotori della candidatura non sono state specifiche comunità locali bensì comunità rappresentative ed «emblematiche», che hanno agito a nome di tutti.

L'idea nacque durante il periodo del Covid. Coincidenza non casuale, perché proprio allora, più intensamente che mai, ci si rese conto dell'importanza che gli italiani davano alla cucina come strumento di coesione, di condivisione, di identità collettiva, a cui non si rinunciava neppure in un momento così critico, che costringeva a chiudersi in casa lontani da tutti: ma ecco che si organizzavano assaggi e brindisi on line, si raccontavano ri-

cette a distanza, si insegnavano al video particolari preparazioni... Lì venne l'idea a Maddalena Fossati, direttrice del periodico «La cucina italiana», la più longeva rivista europea di cucina, fondata nel 1929. L'idea fu subito condivisa dalle due comunità “emblematiche” che, assieme alla rivista, poi si incaricarono di promuoverla: la Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli, che nel nome del suo più illustre concittadino, Pellegrino Artusi, da vent'anni interpreta la cultura gastronomica italiana nella sua declinazione domestica e familiare, a cui Artusi prestò la massima attenzione scrivendo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891); l'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 e riconosciuta nel 2003 Istituzione culturale della Repubblica, che attraverso una rete di delegazioni territoriali opera in tutto il Paese (e anche all'estero) per la valorizzazione della cucina italiana, monitorando soprattutto il versante professionale cioè la ristorazione pubblica. Da queste tre comunità – che rappresentano la cucina italiana nella triplice dimensione del privato, del pubblico e della comunicazione – è partita l'idea di candidare la Cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Il principio di fondo che ha ispirato il dossier di candidatura è quello della *biodiversità culturale*, cioè della straordinaria differenziazione territoriale che caratterizza la cucina italiana. Situazione dovuta a due fattori fondamentali, di natura, rispettivamente, geografica e storica. Da un lato la varietà dei suoli e dei terreni, dei climi e microclimi locali, che in Italia cambiano su spazi ristrettissimi. Dall'altro l'incrociarsi su questi territori, nel corso dei secoli, di una miriade di genti e culture diverse, ciascuna delle quali ha lasciato il segno. Se c'è qualcosa che davvero dà senso e unità alla cucina italiana è proprio la capacità di includere e rappresentare culture diverse: quasi un ossimoro, come a dire che l'identità di una cultura può essere forte, fortissima (quella della cucina italiana indubbiamente lo è) non in quanto fondata su un modello omogeneo o unitario, bensì, al contrario, perché costruita sull'integrazione di culture diverse. Un esempio di inclusività che è sembrato importante proporre all'attenzione di un organismo internazionale come l'Unesco. In un libro scritto a quattro mani con Pier Luigi Petrillo, studioso di diritto comparato europeo che ha seguito tutte le fasi di avanzamento della procedura anche sul piano dell'adeguamento formale alle richieste Unesco, abbiamo sostenuto che esattamente per questo la cucina italiana deve essere considerata un patrimonio dell'umanità¹:

¹ M. MONTANARI, P.L. PETRILLO, *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, Roma-Bari 2025.

perché tanti hanno contribuito a crearla; perché si è formata attraverso un processo di “condivisione delle diversità” che ci è sembrato importante proporre come modello di riflessione di una certa importanza sul piano civico e, in senso lato, politico. È il modello di una cultura “spugna”, capace di assorbire e poi rilasciare, che si contrappone sia al localismo autoreferenziale, sia al nazionalismo omologante.

Nel caso della cucina italiana – ma il discorso vale più in generale per la *cultura* italiana – tutto è profondamente legato ai luoghi: prodotti, ricette, saperi, gestualità, riti sociali cambiano di luogo in luogo. Proprio questa diversità costituisce la sostanza, l’essenza di ciò che chiamiamo cucina italiana. Forse per questo ogni tanto si sente dire che la cucina italiana “non esiste”; che sarebbe solo la somma delle cucine locali. Si tratta di un equivoco grossolano: pensare la cucina italiana come semplice somma di esperienze locali non aiuta affatto a comprenderne la natura, perché essa non è affatto il prodotto di una somma, bensì – come spesso amo ripetere – di una *moltiplicazione*, dato che le mille realtà locali non sono chiuse in sé stesse ma si influenzano a vicenda. Ciò accade grazie alla *circolazione* di pratiche, ricette, gusti, che fin dal Medioevo ha diffuso nel Paese i saperi degli “altri”. Il primo libro di cucina italiana fu scritto agli inizi del Trecento alla corte angioina (cioè francese) di Napoli, forse – ha sostenuto Anna Martellotti² – su un modello svevo (cioè tedesco) del secolo precedente, elaborato alla corte di Federico II a Palermo, dove cultura greca, latina, araba, ebraica, germanica si incrociavano e interagivano con le realtà autoctone. È in quel “melting pot” che nasce un modello di cucina “italiana” che riflette la cultura del Sud Italia, frutto di secolari integrazioni fra culture autoctone e importate. Quel modello poi circola nella penisola, sale al Centro-Nord, viene imitato, replicato, modificato in ricettari toscani, padani eccetera. Si pensi anche alla quantità di prodotti e ricette a denominazione di origine, che fin dal Quattro-Cinquecento si moltiplicano nei testi italiani, prefigurando un fenomeno che continuerà nei secoli e tuttora continua sotto i nostri occhi, complicandosi di questioni legislative e di tutela commerciale che qui lasceremo sotto traccia per evidenziare, invece, il significato culturale di queste denominazioni: che rivelano, certo, il legame con un luogo, ma soprattutto la *fuoruscita* da esso e la sua *circolazione* in uno spazio esteriore. Perché nessuno chiamerebbe “parmigiano” – è solo un esempio, risalente al Medioevo – un formaggio che fosse utilizzato solo

² A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II. Dal “Meridionale” al “Liber de coquina”*, Firenze 2025.

a Parma; perché ciò accada è indispensabile che esso sia conosciuto, venduto, apprezzato, usato altrove. Le attribuzioni a un luogo di origine di prodotti e ricette, presenti da molti secoli in Italia, significano uno spazio comune di condivisione culturale.

Il paradigma della cucina italiana come luogo di condivisione delle diversità risale dunque assai indietro nel tempo, a un'epoca in cui – attenzione – l'Italia non esiste come entità politica. Eppure molti parlano di Italia: scrittori, artisti, cuochi, gastronomi. Mi piace sempre ricordare un curioso testo del 1548, scritto dal milanese Ortensio Lando: si intitola *Commentario delle più mostruose e notabili cose d'Italia* ed è una guida di viaggio, indirizzata a un immaginario ospite orientale, accompagnato a percorrere l'intero Paese da sud a nord, dalla Sicilia all'area padana, alla caccia di monumenti e opere d'arte ma anche di specialità gastronomiche. Anche queste serviranno a capire la cultura del Paese. Evidentemente l'idea del turismo gastronomico non è un'invenzione del marketing contemporaneo, anche se quello di Lando è soprattutto un esercizio letterario. Ma ciò che davvero importa notare è che il suo *Commentario* si muove in uno spazio, come recita il titolo, italiano, incurante di confini e di distinzioni politiche, anzi sottolineando la ricchezza di un patrimonio così diversificato, «secondo la varietà delli costumi italiani li quali più spesso si cambiano che non fa il cameleonte»³. Esiste dunque, da molti secoli, un contesto culturale (non politico!) che pensa all'Italia come area di condivisione di saperi e di valori, anche alimentari. Come gli artisti e i poeti, anche i cuochi viaggiano da una città all'altra, e con loro i mercanti e molti altri. Persone, cose, idee sono in continuo movimento.

L'Italia di Lando non è una realtà politica e neppure una semplice realtà geografica. Questa Italia è uno spazio culturale, dunque senza confini: le «cose d'Italia» da cercare e da ammirare ne costituiscono l'ossatura. Tante specificità locali, «secondo la varietà delli costumi italiani», vanno a definire un Paese che può chiamarsi con un solo nome, Italia, proprio perché ci sono quelle «cose» a tenerlo insieme. Quella cultura è italiana ed è grazie a essa (*solo* grazie a essa) che l'Italia esiste. La gastronomia ne fa parte a pieno titolo. Prodotti diversi, ricette diverse, abitudini diverse, ma condivise entro uno spazio comune: figuriamocelo come una rete, un network di

³ O. LANDO [sotto lo pseudonimo «Messer Anonymo di Utopia»], *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi, di lingua Aramea in Italiana tradotto*, [Venezia] 1548. Ma cito dall'edizione commentata da G. e P. Salvatori, Bologna 1994, ripresa dall'edizione di Bartolomeo Cesano, Venezia 1553. Il passo citato è alla p. 4.

saperi, conoscenze, pratiche, gusti. Al plurale – tutto è plurale nella storia italiana – ma anche al singolare, perché tutto circola, si confronta, si mette in gioco.

Viaggiando, le «cose d'Italia» si portano dietro i nomi dei luoghi di origine: un cuoco come Maestro Martino, nato nella provincia comasca, a metà del Quattrocento va a lavorare nella Roma papalina e include nel suo ricettario i «macharoni romaneschi», i «macharoni ciciliani» e i «macharoni ala zenovese»⁴: specialità locali che per suo tramite entrano in uno standard condiviso. Immagine efficace per rappresentare la cucina italiana può essere quella del *mosaico*: un insieme di tessere diverse, ognuna delle quali è sé stessa, e però assieme alle altre va a comporre un'immagine che supera ogni singola tessera.

Qualcuno ha scritto che la cucina italiana è un'invenzione degli ultimi decenni e storicamente “non esiste” – e ci risiamo, ma da un altro punto di vista – perché un'Italia povera come quella arrivata fino agli anni Sessanta del Novecento non sarebbe stata in grado di elaborare una vera cultura gastronomica⁵. È una posizione troppo sbrigativa, per almeno due motivi. Anzitutto perché i poveri, anche loro, hanno elaborato nel tempo un proprio gusto e una propria cucina, sia pure scontrandosi con la necessità quotidiana di nutrirsi nel modo più economico e sicuro possibile. L'immagine «miserabilista» dei contadini del passato⁶ non corrisponde alla realtà e rischia di trasferire sul piano storiografico stereotipi trasmessi dalle fonti, che esprimono la visione distorta delle classi dominanti, ideologicamente interessate ad affermare e ribadire una differenza abissale fra sé e gli altri. Anche nella società della fame (se così vogliamo definirla) esiste una tradizione di cucina. A me piace perfino parlare, provocatoriamente, di una «gastronomia della fame» che si attiva sotto lo stimolo della necessità – non senza piccole attenzioni al gusto – nei momenti di carestia o di maggiore difficoltà alimentare⁷.

Ma non si tratta solo di questo: se anche volessimo riservare ai ricchi il gusto del cibo (ciò che appare discutibile sul piano etico, oltre che sul piano storico) non possiamo occultare la loro competenza in fatto di cucina.

⁴ I diversi manoscritti di Maestro Martino sono editi in C. BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996. Vedi le tre ricette a p. 183, nel capitolo *Per fare ogni ragione de macharoni*.

⁵ A. GRANDI, D. SOFFIATI, *La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*, Milano 2024. Dello stesso Grandi cfr. *Denominazione di origine inventata*, Milano 2018.

⁶ Così la chiama F. QUELLIER, *Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l'alimentation paysanne des Temps Modernes?*, «Food & History», 6/1, 2008, pp. 9-30.

⁷ M. MONTANARI, *I racconti della tavola*, Roma-Bari 2014, pp. 87-93.

Il ricettario di Maestro Martino, sul finire del Medioevo, o quello di Bartolomeo Scappi, monumento dell'alta cucina italiana del Rinascimento, pubblicato nel 1570, evidenziano una straordinaria densità e profondità di cultura gastronomica. Dunque, che in Italia la cultura del cibo abbia una storia secolare⁸ appare fuori discussione, né si può obiettare che il gusto da allora è radicalmente mutato e che certi prodotti o preparazioni oggi ci disgusterebbero – giacché questo fa parte dell'evoluzione storica del gusto, anch'essa fuori discussione.

C'è di più. Nella tradizione italiana, la cucina destinata alle classi dominanti (la sola attestata nei ricettari, almeno fino al XIX secolo) ha sempre mantenuto un significativo rapporto con la cultura popolare – si tratti della cucina aristocratica del Rinascimento o della cucina borghese dell'Ottocento. L'esempio di Pellegrino Artusi è illuminante: il suo ricettario, la cui prima edizione esce nel 1891, si rivolge alla borghesia della nuova Italia, unita da appena trent'anni. Ma nelle sue ricette è chiarissima la dimensione popolare, soprattutto contadina. Dall'universo popolare sono attinte le ricette migliori, magari quelle festive, che poi vengono filtrate, “depurate”, affinate, però mantenendo un forte legame con i modelli di origine. Il motivo per cui Artusi ebbe successo non soltanto tra le borghesie cittadine, quelle che lui stesso definisce «classi agiate»⁹, ma, col tempo, anche fra i ceti popolari – nel corso del '900 il suo ricettario diventò il manuale di cucina più presente nelle case italiane, e tanti contadini usavano regalarlo alle figlie quando si sposavano – è che in quel manuale le classi umili riconoscevano pezzi importanti della propria cultura¹⁰. Basti citare la prima riga della prima ricetta, ossia le parole con cui si avvia il testo: «Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono...»¹¹. Artusi, insomma, comincia il suo ricettario – e par quasi un manifesto, una dichiarazione di intenti – dando per scontato che il «popolo», la gente «comune», sa benissimo ciò che lui sta per raccontare. In questo modo la cucina italiana si delinea come luogo formidabile di connessione sociale, oltre che territoriale. La condivisione delle diversità non agisce solo sul piano geografico e storico, mettendo in gioco i territori in tutte le loro articolazioni. Funziona anche sul piano sociale, facendo interagire esperienze e saperi diversificati: nel caso di Artusi, cultura contadina

⁸ A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999.

⁹ P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di A. Capatti, Milano 2010, p. 24: «S'intende bene che in questo scritto parlo alle classi agiate...».

¹⁰ M. MONTANARI, *Le ragioni di un successo*, in *Il secolo artusiano*, Atti del Convegno, Firenze-Fornlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011, a cura di G. Frosini e M. Montanari, Firenze 2012, pp. 7-15.

¹¹ ARTUSI, *La scienza in cucina*, cit., p. 54 (ricetta 1, *Brodo*).

e cultura borghese. Ecco un altro motivo per spiegare la ricchezza di questa cucina in termini di varietà, ecco perché la si può veramente definire “italiana”: non in senso politico, ma in senso culturale. La condivisione è verticale oltre che orizzontale. Non solo geografica e territoriale, ma anche sociale.

Questa convergenza di culture socialmente diversificate non si osserva solo nell'Ottocento borghese di Artusi ma anche nei ricettari medievali e rinascimentali: destinati a un ristrettissimo pubblico di élite – i nobili o addirittura le corti regie – anch'essi mostrano convergenze inattese con le pratiche di cucina della gente comune. E le dico inattese giacché confliggono con i pregiudizi ideologici di cui è infarcita la cultura delle classi dominanti e di cui è coerente testimone la letteratura coeva. I ricettari però riservano uno spazio insolito (rispetto alla cultura carnivora delle aristocrazie europee del tempo) alle verdure, ai legumi, alle minestre di cereali¹², prodotti che la letteratura rappresenta come rustici, poveri, “umili”, ma che poi vediamo confluire, con le relative preparazioni, nei ricettari delle classi dominanti. Evidentemente i cuochi che lavorano a corte o nei palazzi nobiliari intuiscono quale potenziale di sapori e di gusti si cela in quegli usi, in quelle pratiche. La carne resta al centro dei loro interessi, quasi per obbligo sociale. Ma nei ricettari elaborati a corte, in quelle italiane almeno, alle ovvie e scontate attenzioni a pernici e fagiani, cervi e vitelle si affiancano ricette di cavoli e cipolle, bietole e rape, fave e fagioli, a volte sconcertanti nella loro semplicità. Questo è rimasto, nei secoli, un carattere distintivo della cucina italiana, e gli storici concordano nel riconoscere che la capacità di valorizzare i prodotti vegetali è stato l'apporto più significativo dell'alta cucina italiana alla cultura gastronomica europea¹³.

Anche il ricettario rinascimentale di Bartolomeo Scappi, vertice assoluto di raffinatezze gastronomiche, include tante ricette di chiara estrazione popolare. Lui stesso riconosce di avere attinto informazioni da incontri con gente del popolo in questo o quel mercato. Dopo aver spiegato come si cucina il rombo «in pottaggio», cioè in umido, scrive di averla appresa «nel tempo ch'io mi son trovato in Venetia e in Ravenna... da pescatori da Chiozza, e Venetiani, li quali fanno i migliori pottaggi che in tutti i liti del mare»¹⁴.

¹² M. MONTANARI, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari 2012, pp. 183-193 (*Cucina ricca, cucina povera*). Ma sull'argomento vedi ora soprattutto F. RIBANI, *Cibi rustici per palati raffinati. Culture contadine e tavole aristocratiche nel Medioevo italiano*, Spoleto 2021.

¹³ L. BIENASSIS, A. CAMPANINI, *La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunte à l'Italie: analyse critique d'un mythe*, in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, a cura di P. Briost e F. Queller, Tours-Rennes 2018, pp. 29-88, in particolare pp. 59-64.

¹⁴ B. SCAPPI, *Opera*, Venezia 1570, c. 120. Cfr. M. MONTANARI, *La ricetta dei pescatori*, in ID., *I racconti della tavola*, cit., pp. 161-168.

È comprensibile che, nel momento in cui si trasferisce sulla tavola di una corte aristocratica, quella ricetta si arricchisca e si “nobiliti”, ma ciò non impedisce di avvertire una sorta di “retrogusto” popolare, nonché di immaginare la presenza dei cuochi ai banchi del mercato, in mezzo alla gente comune. Da Napoli a Milano, da Venezia a Palermo le corti aristocratiche si scambiano il personale di cucina, i prodotti, le idee, costituendo una rete privilegiata di esperienze condivise; ma ciascuna di queste esperienze “alte” mantiene un rapporto con le pratiche e i saperi di base. In questo modo la cucina italiana si costruisce come esperienza collettiva: qualcosa sale dal basso verso l’alto, il che appare importante da segnalare sul piano metodologico. Infatti, l’imitazione di ciò che fanno le classi dominanti è pratica normale e assolutamente ovvia; molto meno ovvia è la disponibilità delle classi dominanti a valorizzare sul piano gastronomico i saperi ordinari, pur rifiutati sul piano ideologico. Questo è un aspetto distintivo della tradizione italiana, non unico forse, ma sicuramente caratteristico, legato – credo – alla speciale centralità politica, economica e culturale che le città hanno sempre avuto nella storia italiana¹⁵: sono le città, infatti, a tenere insieme quei mondi separati, configurandosi come spazi di incontro, di mescolamento, di ibridazione fra culture diverse.

Il dossier di candidatura all’Unesco della Cucina italiana insiste sia sul tema della biodiversità culturale, sia su quello della *sostenibilità*. Entrambi i temi in modi diversi sono collegati alla centralità della cultura popolare nel percorso storico che ha accompagnato la formazione di questo patrimonio.

Quello della sostenibilità è un concetto moderno, attuale perché oggi necessario, ma nel caso della cucina italiana costituisce una premessa originaria, derivata dalla dimensione popolare di questa cucina, che non casualmente trova i suoi punti di forza, quelli davvero distintivi, in due famiglie di alimenti: farinacei (pane, pasta, polenta, pizza, focacce...) e verdure, risorse eminentemente popolari anche se rielaborate nei contesti dell’alta cucina – oggi dai cuochi dei grandi ristoranti, un tempo dai cuochi delle grandi famiglie. Anche rispetto alla biodiversità è da ritenere storicamente decisivo l’apporto della tradizione popolare, capace di ricavare dalle risorse dei territori invenzioni culinarie ogni volta diverse. Una cultura come quella italiana, pur caratterizzata da centinaia di varietà di prodotti, più ancora che ai prodotti è legata alla fantasia, ai saperi e alle tecniche, alle abitudini, alle tradizioni

¹⁵ M. MONTANARI, *La satira del villano fra imperialismo cittadino e integrazione culturale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne. Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinini e G. Pinto, Siena 2009, pp. 697-705.

che in ogni luogo si sono sviluppate. Da questa diversificazione e varietà di esperienze a un certo punto si sono stagliate le cosiddette “eccellenze”, su cui, a volte, si insiste troppo. Perché il genio si sviluppa più facilmente là dove la cultura è capillarmente diffusa. Le eccellenze gastronomiche presuppongono una sottostante ricchezza di esperienze “normali”, ed è appunto la “normalità” italiana quella che è stata candidata all’Unesco: non l’eccellenza di questo o quel prodotto, di questa o quella ricetta, di questo o quel cuoco, ma l’attitudine storica a considerare “normale” la diversificazione delle idee e delle esperienze che ne derivano. Questa diversificazione, frutto del lavoro di tanti, è l’humus che ha via via consentito di realizzare le cosiddette eccellenze.

La grande ricchezza e varietà della cucina italiana non è compatibile con le proposte di codificazione che di quando in quando si affacciano, soprattutto in relazione alle ricette e al modo “giusto”, “corretto”, “autentico” di realizzarle. Perché la cucina è un luogo di vita, di cambiamento, di libertà. Codificare significa musealizzare, scegliendo (con quale autorità?) un momento, piuttosto che un altro, nell’evoluzione degli usi alimentari. Nessuno in Italia, fra quanti hanno scritto di cucina, ha mai veramente cercato di farlo. Due esempi paradigmatici sono quelli di Bartolomeo Scappi (1570) e Pellegrino Artusi (1891). Il primo include una quantità di varianti per tutte le ricette presentate nel suo monumentale volume: quando descrive il modo “genovese” e quello “bolognese” e quello “milanese” di fare le torte salate, non stila classifiche ma semplicemente racconta le diversità (aggiungendovi il caso tutto particolare dei napoletani che anziché chiudere gli ingredienti dentro la torta preferiscono metterli sopra e lasciarla aperta: e la chiamano pizza)¹⁶. Il secondo, Artusi, non pretende di avere la verità in tasca e di insegnare come si “devono” preparare i singoli piatti, ma si limita – anche lui – a raccontare come li ha visti fare nelle case o nelle trattorie che ha visitato. Senza alcuna ansia di codificazione, anzi appellandosi, sempre, alla libertà di scelta dettata dal gusto collettivo o individuale: «io la ricetta la farei così; voi siete liberi di modificarla come vi sembra meglio» è il principio esplicito o implicito che regge l’intero ricettario. In questo sistematico richiamo alla libertà del fare, che non esclude la conoscenza di regole condivise, Artusi esprime perfettamente il sentimento della cucina che è proprio degli italiani e che è fondamentale anche rispetto al riconoscimento Unesco.

Si dice che gli italiani parlano sempre di cucina, con toni appassionati e perfino litigiosi. È vero, e lo storico non può non chiedersi perché. Io credo

¹⁶ CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*, cit., p. 71.

che il fenomeno abbia motivazioni precise: innanzitutto, la discussione si accende perché le realtà di cui si parla sono mutevoli, instabili e conoscono infinite varianti – e poiché, ovviamente, la “migliore” è sempre la mia, caricata di inestimabili valori sociali e affettivi, la conclusione è che nessuna può veramente dirsi “migliore”. L’aspetto culturalmente significativo del discutere (come pure del litigare) è che non si discute (e non si litiga) su qualcosa che non interessa o non si conosce: ogni discussione presume il confronto, presume che in qualche modo si sappia ciò che fa l’altro. La cultura del confronto è tipica del modo di essere italiano perché i vari localismi si conoscono e si confrontano. Perfino il dileggio delle abitudini altrui, che caratterizza il folklore contemporaneo ma si ritrova già nei testi medievali e rinascimentali, non sarebbe pensabile – ha osservato Vito Teti – se quelle abitudini non fossero note e magari sperimentate: le “ingiurie alimentari” (mangiapatate, trippecotte, cipollari, scolabrodo, mangiafagioli, mangiapolenta...) stanno ad attestare la varietà culinaria del Paese e la rete di reciproca conoscenza che lo tiene insieme¹⁷. Tutto questo ci dice che nel sentire degli italiani il rapporto col cibo è molto intimo, *confidenziale*, decisivo nel modo di pensare e rappresentare sé stessi. Attraverso la cucina gli italiani leggono la realtà e raccontano la propria storia, individuale e collettiva, di famiglia e di gruppo. La storia stessa del Paese è spesso pensata e raccontata con metafore gastronomiche.

Si consideri, per esempio, il diario dell’oste Lorenzo Bicchierai, detto Pennino, che per molti decenni, prima e dopo la metà dell’Ottocento, gestì la Locanda di Ponte a Sieve vicino a Firenze, tenendo un minuzioso resoconto di quanto percepiva attorno a sé. Nel 1849, una breve riflessione politica immediatamente si traduce in immagini gastronomiche: «Con tutti questi moti di ribellioni e voglia d’accorpere l’Italia, io che sono oste, e poco conosco di quelle faccende, ho pensato all’Italia così divisa ma che tutti vogliono insieme, e me la figuro come un bel pentolone di bollito: zampa, lingua, carni varie, odori!»¹⁸. L’Italia di Pennino è un pentolone di bollito dentro cui navigano pezzi di carne diversi, ciascuno dotato di una sua propria identità ma che assieme agli altri va a costituire una vivanda unica. È una metafora di straordinaria efficacia per pensare l’Italia.

Si potrebbe obiettare che Pennino era un oste, dunque non poteva non ragionare in termini gastronomici. Il prossimo esempio, però, concettual-

¹⁷ V. TETI, *Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea*, in *Storia d’Italia*, «Annali» 13, *L’alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Torino 1998, pp. 63-165, a p. 67. Sui precedenti di epoca medievale e rinascimentale vedi L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, a cura di E. e M. Billanovich, Padova 1974, pp. 140-141.

¹⁸ F. TOZZI, *Pennino l’oste*, Signa 1996, pp. 105-106.

mente identico, sposta la nostra attenzione su un ambiente – culturale, sociale, politico – del tutto diverso. Siamo nel 1860, mentre sta prendendo forma l'unificazione politica del Paese. Nel mese di luglio Giuseppe Garibaldi ha occupato col suo esercito la Sicilia e attende di lanciare l'attacco decisivo a Napoli. Cavour, mente politica dell'operazione, ritiene che per quest'ultimo passo sia opportuno indugiare un po'. Dunque, per rappresentare la situazione, così la evoca in una lettera: «Le arance [leggi: la Sicilia] sono già sulla nostra tavola e stiamo per mangiarle. Per i maccheroni [leggi: Napoli] bisogna aspettare, perché non sono ancora cotti». A settembre Garibaldi entra a Napoli e Cavour scrive: «i maccheroni sono pronti»¹⁹. Questo non è un cuoco. Questo è Cavour, primo ministro del Regno che ha pianificato l'unificazione dell'Italia. Francamente non riesco a immaginare il primo ministro di nessun altro Paese che si esprima in questo modo (e partorisca immagini come queste) in un momento così delicato e importante come quello dell'unificazione nazionale.

L'ultimo esempio è commovente. Nel gennaio-febbraio 1918, dopo la rovinosa sconfitta di Caporetto, migliaia di soldati e ufficiali italiani sono rinchiusi in un campo di prigionia a Celle, in Germania, vicino ad Hannover. Due di loro, Giovanni Fiorentino di Agrigento e Giuseppe Chioni di Genova, cercano di combattere l'angoscia scrivendo di cucina. Pescano dalla memoria le ricette di casa: è un modo per ritrovare gli affetti domestici, il calore della famiglia. Ma non lo fanno in forma individuale e privata. Lo fanno assieme ai compagni di prigionia, raccogliendo e confrontando le rispettive esperienze, i rispettivi ricordi. Ne nascono due quaderni, uno dei quali scritto con calligrafie diverse: ogni prigioniero ha annotato di proprio pugno le ricette che gli sono più care²⁰. Entrambi i quaderni mostrano una mescolanza di tradizioni di ogni parte del Paese, ed è una prova straordinaria della profondità con cui questi uomini avvertono il rapporto fra cucina e identità collettiva – sempre nella medesima modalità: condividere esperienze senza pretendere di ridurle a unità. Chioni lo scrive esplicitamente: le ricette sono state raccolte – scrive nell'introduzione al suo quaderno, aggiunta al termine del conflitto – attraverso uno «scambio reciproco di ricordi, rimpianti e desideri»²¹.

Gli stessi comandi militari, per tenere alto il morale delle truppe durante gli ultimi anni di guerra, avevano progettato un giornalino a uso dei

¹⁹ M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari 2010, p. 51. Cfr. F. LA CECLA, *La pasta e la pizza*, Bologna 1998, p. 17; G. MANTOVANO, *L'avventura del cibo*, Roma 1989, p. 83.

²⁰ G. CHIONI, G. FIORENTINO, *La fame e la memoria. Ricettari della Grande Guerra. Cellelager 1917-1918*, a cura di Q. Antonelli e G. Bettaga, Feltre 2008.

²¹ Ivi, p. 3.

soldati («La tradotta») che in un numero del 1918 suggerì un'immagine dell'identità italiana raffigurata, di nuovo, in senso gastronomico: città e paesi della pianura del Po erano simboleggiati, in una carta, dai loro prodotti alimentari, ricette e specialità (elencate in una divertente poesia in rime) che al “nemico” sarebbe piaciuto conquistare con la sua «offensiva culinario-mangiativa», poi respinta dai soldati italiani²².

Io credo che gli italiani parlino sempre di cucina perché nell'appartenenza culturale, prima che in quella politica, riconoscono ed esprimono la propria identità. E credo che, di questa cultura, la tradizione gastronomica sia parte essenziale. Che la cultura del cibo trasmetta appartenenza, identità, memoria non è ovviamente un'esclusiva italiana, perché tutte le culture hanno un rapporto forte e profondo con i propri usi culinari; quello che è tipico del modello italiano è il fatto di non avere un modello di riferimento omogeneo, ma di avere costruito un sentire comune attorno a un “sentimento dei luoghi” ovunque diverso, ovunque uguale.

RIASSUNTO

L'autore ha presieduto il comitato scientifico che ha preparato la candidatura della Cucina italiana a “patrimonio immateriale culturale dell'umanità”, accolta dall'UNESCO nel 2025. Qui spiega le linee di fondo del dossier di candidatura, insistendo in particolare sulla biodiversità culturale (l'estrema differenziazione degli usi locali, legata a fattori geografici e storici) e sulla natura inclusiva (anche sul piano sociale) della cucina italiana, di cui si rintracciano le basi fin dal Medioevo e dal Rinascimento.

ABSTRACT

The author chaired the scientific committee that prepared the nomination of Italian cookery as “intangible cultural heritage of the humanity”, accepted by UNESCO in 2025. Here he explains the basic principles of the nomination dossier, emphasizing the topic of cultural biodiversity (the extreme differentiation of local customs, linked to geographical and historical factors) and the inclusive nature (also on a social level) of Italian cookery, whose roots can be traced back to the Middle Ages and the Renaissance.

MASSIMO MONTANARI

Università degli Studi di Bologna
massimo.montanari@unibo.it

²² MONTANARI, *L'identità italiana*, cit., pp. 66-67.