La cucina italiana diventa patrimonio dell’umanità Unesco. Un riconoscimento che parla anche di caffè

20260126151710tabitha-turner-kwz-rg9o76a-unsplash

Durante la ventesima sessione del Comitato intergovernativo per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, tenutasi a Nuova Delhi, l’Unesco ha ufficialmente iscritto il dossier “La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale” nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell’Umanità. Il riconoscimento globale della cultura alimentare come bene culturale fondamentale segna un momento storico per l’Italia. È la prima volta, infatti, che un’intera cucina nazionale viene riconosciuta come patrimonio immateriale: una pietra miliare che sottolinea quanto le tradizioni culinarie siano parte integrante della costruzione dell’identità collettiva di un popolo.

COME SI PUO' INSERIRE IL CAFFE' IN QUESTO CONTESTO?

Il patrimonio culturale immateriale comprende pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze e abilità che le comunità riconoscono come parte del proprio patrimonio culturale. Non si tratta di oggetti o monumenti, ma di tradizioni vive, tramandate di generazione in generazione, capaci di evolversi restando fedeli alla propria essenza. Nel 2022 il Ministero delle Politiche Agricole ha presentato all’Unesco il dossier “Il caffè espresso italiano, tra cultura, rito, socialità e letteratura”, con l’obiettivo di riconoscere la preparazione e il consumo dell’espresso come parte integrante della cultura e dell’identità italiana. In quell’occasione, il Comitato fece scelte diverse, altrettanto significative per il nostro Paese, e il rito dell’espresso venne messo in attesa.

Oggi, però, con l’iscrizione della cucina italiana nella sua complessità — fatta di gesti, tempi, saperi e ritualità riconosciute da generazioni — il caffè entra di diritto in questo racconto. Rito familiare, momento sociale, gesto quotidiano celebrato anche dal grande Eduardo De Filippo, il caffè accompagna la nostra storia dalla cuccumella napoletana alla moka del Cusio, fino all’espresso al

banco del bar. Un gesto che è ormai linguaggio culturale. Ma il caffè non è solo fine pasto. Negli ultimi decenni è diventato ingrediente colto, capace di lavorare su amaro, tostatura, profondità e memoria. Alcuni grandi chef italiani lo hanno portato nel piatto, oltre la tazzina, trasformandolo in linguaggio gastronomico, esattamente ciò che l'Unesco definisce patrimonio culturale immateriale.

A questo proposito, eccovi un piccolo elenco di alcuni tra i più iconici piatti realizzati da grandi chef: Riso al caffè (Carlo Cracco); Risotto al caffè, liquirizia e parmigiano (Davide Oldani); Risotto al caffè e gamberi rossi (Niko Romito); Filetto di manzo al caffè (Massimo Bottura); Anatra al caffè (Gualtiero Marchesi); Tonno scottato al caffè (Moreno Cedroni); Brasato al caffè (Enrico Bartolini); Gamberoni pancettati al caffè (Fabio Verona); Tiramisù destrutturato (Iginio Massari); Mousse al caffè e cioccolato amaro (Ernst Knam). E molti altri si potrebbero aggiungere!

MA IL CAFFE' NON E' UN PRODOTTO ITALIANO!

Qualcuno potrà obiettare che il caffè non è un prodotto italiano, poiché proviene da Paesi tropicali. È un'osservazione corretta, ma non sufficiente. Molti degli ingredienti che oggi consideriamo simbolo della cucina italiana non sono originari del nostro Paese, eppure sono diventati parte integrante della nostra identità gastronomica. Non solo. Negli ultimi anni stanno nascendo anche siti produttivi di caffè nel Sud Italia, in particolare in Sicilia. Si tratta di produzioni di nicchia, che non potranno mai soddisfare il fabbisogno nazionale, ma rappresentano un segnale tangibile dell'evoluzione — anche climatica — che sta interessando il nostro territorio.

In ultimo però vorrei chiedere a tutti i consumatori di caffè di fermarsi, giusto il tempo di un espresso, e riflettere sull'importanza del rito del caffè di fine pasto. Un caffè cattivo può rovinare il ricordo di un buon pranzo o di un'ottima cena. Al contrario, un buon caffè — quello che lascia il sorriso — prolunga nel tempo il ricordo di un'esperienza gastronomica riuscita. È anche attraverso questi piccoli grandi gesti quotidiani che continuiamo a custodire e trasmettere le biodiversità culinarie italiane. Perché il patrimonio immateriale non vive nei riconoscimenti ufficiali, ma nelle tazzine che scegliamo di bere ogni giorno.