

FORUM INTERNAZIONALE DELLA CUCINA ITALIANA

La cucina italiana patrimonio UNESCO diventa motore di diplomazia culturale, soft power e sviluppo economico: le linee guida emerse dal Forum

Milano, TuttoFood — 11 maggio 2026

Si è tenuto a Milano, nell'ambito di TuttoFood, il primo Forum Internazionale della Cucina Italiana, un appuntamento storico convocato a pochi mesi dal riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità da parte dell'UNESCO (10 dicembre 2024). L'evento ha riunito in un'unica sala un parterre eccezionale di protagonisti — chef, imprenditori, istituzioni, ricercatori, comunicatori e operatori di filiera — con l'obiettivo di trasformare il riconoscimento in un programma d'azione concreto.

Il Forum ha articolato i propri lavori attorno a tre assi: **radiografare** la situazione attuale, **immaginare** scenari e **agire** con strumenti concreti. Ne è emerso un quadro ambizioso e unitario, sintetizzabile in sette linee guida che tracciano la rotta della cucina italiana nel mondo.

UN PARTERRE DI ECCELLENZA

Tra i relatori e partecipanti che hanno preso la parola:

Francesco Lollobrigida (Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare), Gianmarco Mazzi (Ministro del Turismo)

In ordine alfabetico: Nicola Bertinelli (Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano) Alessandro Borghese (Chef, Host 4 Ristoranti), Massimo Bottura (Chef Osteria Francescana), Enrico Buonocore (Founder Langosteria), Antonio Ceglie (AD Fiere di Parma), Francesco Cerea (General Manager Gruppo da Vittorio), Simone Cinotto (Professore ordinario di Storia Contemporanea, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), Luca D'Alba (General Manager Avolta FB Italy), Michele De Liguoro (Chef Rovello 18) Don Pasta

-
Daniele De Michele (Regista e ricercatore gastronomico), Maddalena Fossati (Presidente del Comitato Candidatura Cucina Italiana UNESCO), Franco Mosconi (Presidente Fiere di Parma), Tommaso Nastasi (Strategy Value Creation Leader, Deloitte), Francesco Panella (Imprenditore, Host di Little Big Italy), Mattia Pinza (Esperto di mercati italiani in Cina), Lino Stoppani (Presidente FIPE), Romana Tamburini (Presidente, Surgital), Matteo Zoppas (Presidente ICE)

LE SETTE LINEE GUIDA DEL FORUM

Al termine dei lavori, dai contributi dei relatori è emerso un manifesto condiviso articolato in sette indicazioni strategiche.

1. Dalla ricetta alla cultura: un cambio di paradigma

La cucina italiana non è una somma di piatti ma un sistema cognitivo, un linguaggio culturale trasmesso attraverso generazioni, dialetti, territori e memoria collettiva. Il riconoscimento UNESCO sancisce il passaggio definitivo da dimensione folcloristica a dimensione culturale. Ogni prodotto, ogni tecnica, ogni nonna che impasta rappresenta un patrimonio vivo da tutelare e valorizzare con gli stessi strumenti con cui si tutela l'arte.

2. Fare sistema lungo tutta la filiera

Il valore della cucina italiana si moltiplica solo quando produttori agricoli, industria alimentare, ristorazione, distribuzione e comunicazione agiscono in modo coordinato. L'italian sounding — la contraffazione del made in Italy alimentare — vale tra 80 e 120 miliardi di euro e può essere contrastato solo con una filiera compatta, capace di difendere la propria identità e il proprio prezzo.

3. La cucina come soft power e diplomazia culturale

Ogni ristorante italiano nel mondo è un presidio di diplomazia culturale. Il riconoscimento UNESCO va utilizzato come leva per aumentare il valore percepito delle esportazioni agroalimentari — attualmente a quota 70 miliardi con l'obiettivo di arrivare a 100 — e per posizionare i prodotti italiani nella fascia premium dei mercati internazionali.

4. Il turismo enogastronomico come motore di sviluppo diffuso

Il turismo enogastronomico vale già 40 miliardi di euro l'anno, cresce costantemente e attira visitatori che spendono il 40% in più della media, si fermano almeno un giorno in più e distribuiscono ricchezza su tutto il territorio nazionale, contribuendo a ridurre il sovraffollamento dei grandi centri. Le stime indicano che il riconoscimento UNESCO genererà un incremento del turismo enogastronomico tra l'8 e il 10%, con circa 18 milioni di turisti aggiuntivi interessati ai luoghi di produzione.

5. Tracciare e certificare la filiera nel mondo

Non esiste cucina italiana autentica senza materia prima italiana. Occorre mappare e certificare i ristoranti italiani nel mondo che utilizzano prodotti DOP, IGP e a indicazione geografica, sfruttando le tecnologie digitali disponibili. Questo consentirebbe di aumentare il valore intrinseco dei prodotti esportati e di generare un turismo delle radici verso i luoghi di produzione.

6. Educazione e formazione come investimento strategico

La trasmissione del patrimonio gastronomico parte dall'educazione: nelle scuole, nelle mense scolastiche, negli istituti alberghieri e negli ITS. Senza la formazione delle nuove generazioni — sia in Italia che nella diaspora — il patrimonio riconosciuto dall'UNESCO rischia di rimanere privo di custodi. La cucina va insegnata come materia, con identità regionale, storia e tecnica.

7. Coraggio, contemporaneità e innovazione nel rispetto delle radici

La cucina italiana è viva perché sa guardare il passato come trampolino, non come gabbia. Innovare nel rispetto della tradizione — attraverso creatività, ricerca, sostenibilità e riduzione degli sprechi — è la condizione per mantenere la leadership mondiale. Il coraggio di interpretare il presente senza perdere l'anima è il valore più prezioso che ogni operatore della filiera può esprimere.

LE VOCI DEL FORUM

"Abbiamo vinto una grande scommessa, adesso dobbiamo metterla a terra in tutte le sue declinazioni. La cucina italiana è polietica: passa dal prodotto, dai nostri contadini, dai nostri allevatori, dai nostri pescatori, fino alla presentazione a tavola dove il valore intrinseco del prodotto diventa valore economico."

— **Francesco Lollobrigida**, Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare

"L'enogastronomia vale almeno 40 miliardi di euro l'anno e ogni anno cresce. Il turista enogastronomico spende circa il 40% in più rispetto al turista medio e si ferma un giorno in più. Non ci sono dubbi: è il turismo più pregiato che abbiamo." — **Gianmarco Mazzi**, Ministro del Turismo

"Se ci mettiamo tutti insieme con il valore di questo messaggio per raccontare l'Italia dei gusti nello stesso modo e con la stessa qualità, abbiamo la possibilità di passare da un attestato UNESCO a una cucina italiana capace di far alzare il prezzo a chi produce — dal terreno fino alla tavola dei ristoranti italiani nel mondo."

— **Matteo Zoppas**, Presidente ICE

"Paul Bocuse aveva il terrore del giorno in cui gli italiani si sarebbero svegliati e resi conto della nostra ricchezza. Ebbene, ci siamo svegliati. Quel 10 dicembre 2025, al di là di avere il riconoscimento UNESCO, ci siamo resi conto finalmente che abbiamo un grande valore da portare in giro per il mondo."

— **Maddalena Fossati**, Presidente del Comitato Riconoscimento Cucina Italiana UNESCO

"La cucina italiana è uno dei più importanti linguaggi culturali che l'Italia possa esportare nel mondo. È memoria e contemporaneità insieme. Tanti cuochi italiani partono dalla memoria non come gabbia, ma come trampolino per saltare più in alto. Bisogna avere il coraggio di guardare il passato in una chiave critica e mai nostalgica."

— **Massimo Bottura**, Chef – Osteria Francescana

"La cucina italiana vale circa il 20% dell'intero mercato internazionale del full service restaurant, un mercato da 250 miliardi in crescita del 5% annuo contro una media globale del 2%. L'italian sounding — tra 80 e 120 miliardi — rappresenta sia una minaccia che una conferma del valore straordinario che il mondo attribuisce al brand Italia."

— **Tommaso Nastasi**, Strategy & Value Creation Leader, Deloitte

"La ristorazione è uno dei più grandi strumenti di diplomazia culturale che l'Italia abbia mai dispiegato nel mondo. Sono necessarie politiche economiche coerenti su quattro fronti: regole di mercato, requisiti professionali, educazione e formazione, promozione della qualità." — **Lino Stoppani**, Presidente FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi

"Non esiste cucina italiana senza la materia prima italiana. Dobbiamo riuscire a tracciare i ristoranti nel mondo che utilizzano non solo il saper fare italiano ma anche la materia prima. La tecnologia ce lo permette. Ed è questo il passaggio successivo."

— **Nicola Bertinelli**, Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano

"Noi non cuciniamo solamente, noi mettiamo le persone a tavola. Siamo l'unico popolo che mentre mangia parla già di cosa c'è da mangiare dopo. La cucina nelle scuole è fondamentale: se nelle mense non abbiamo materia prima italiana regionale, i ragazzi perderanno l'identità della loro cucina."

— **Alessandro Borghese**, Chef e Host 4 Ristoranti

"La diaspora italiana — quasi 27 milioni di persone emigrate in cent'anni — ha creato la cucina italiana come identità nazionale ben prima che lo facessero i libri di ricette. Sono stati gli immigrati, spesso analfabeti, a costruire i primi mercati per quello che poi sarebbe diventato il made in Italy enogastronomico."

— **Simone Cinotto**, Professore ordinario di Storia Contemporanea, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

"La cucina italiana è un sistema di conoscenza, non un sistema del passato. Nasce prima della lingua italiana, nei dialetti, nell'indigenza, nella fantasia collettiva. Quello che abbiamo come sistema risponde alle sfide della contemporaneità: sostenibilità, rispetto della terra, economia circolare — le nonne lo praticavano da sempre." — Don Pasta – Daniele De Michele, Regista, e ricercatore gastronomico

"La vera forza della cucina italiana non è soltanto l'eccellenza gastronomica: è la biodiversità culturale e sentimentale. In pochi chilometri cambia tutto — olio, pane, pasta, vino, lessico, modo di stare insieme. È proprio questa differenza continua a renderla unica." — Federico Quaranta, Conduttore e moderatore del Forum

NOTE ORGANIZZATIVE

Il Forum Internazionale della Cucina Italiana è stato realizzato in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare (MASAF), in concomitanza con TuttoFood, la più importante fiera italiana dedicata all'agroalimentare, organizzata da Fiere di Parma in partnership con Fiera Milano.

Il format è nato da un'idea di Silvia Sassone e di Maddalena Fossati.

Video integrale dell'evento:

<https://www.youtube.com/watch?v=D6f2bc2pWw0>

Sito Web:

<https://forumcucinaitaliana.it/>

Profilo Instagram:

[@forumdellacucinaitaliana](https://www.instagram.com/forumdellacucinaitaliana)

Organizzazione

SPOONGROUP

Spoongroup Srl SB

Silvia Sassone – sassone@spoongroup.it

Contatti per la stampa

Anna Pellò – pello@spoongroup.it