



MANIFESTO A SOSTEGNO DELLA CANDIDATURA DELLA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO

**La Cucina Italiana insieme di pratiche sociali, riti
e gesti basati sui molteplici saperi locali”**

PREMESSA

La sostenibilità e diversità bio-culturale, caratteri originali e unici della Cucina Italiana, come indicato nel dossier di presentazione della candidatura, trovano nel rimescolamento storico di confini, genti e culture dell’Appennino centrale, particolare espressione e valore. Gli “spazi antropologici” di incontro e condivisione, prodotti dalla civiltà della Transumanza (patrimonio Unesco dal 2019), hanno favorito la nascita e lo sviluppo delle prestigiose tradizioni gastronomiche dei Monti della Laga. I Patrimoni culturali immateriali riconosciuti dall’Unesco, riguardano le tradizioni, le pratiche e le espressioni culturali che vengono trasmesse di generazioni in generazioni all’interno di comunità e gruppi. Quindi sono proprio le comunità che ricoprono il ruolo fondamentale.

IL MANIFESTO

1. Le comunità si impegnano a conoscere e valorizzare il patrimonio culturale dei propri Borghi, all’intero del quale la Cucina è un importante elemento di identità collettiva;
2. Le comunità si impegnano a tutelare e trasmettere alle future generazioni saperi tradizionali e cultura legati al cibo buono e sano;
3. Le comunità si impegnano a favore delle specificità del territorio, attraverso il sostegno alla promozione turistica, l’uso di prodotti locali nei ristoranti e nelle famiglie, la ricerca e valorizzazione di ricette tradizionali;
4. Le comunità si impegnano a fare dell’Accoglienza e dell’Ospitalità una caratteristica dei nostri borghi;
5. Le comunità si impegnano a creare filiere corte e occasioni particolari dove i piccoli produttori abbiano la possibilità di presentare e vendere i loro prodotti (fiere di qualità, mercatini, esposizioni);
6. Le comunità si impegnano perché le sagre paesane siano guidate dai principi ispiratori della candidatura: sostenibilità, convivialità, senso della festa, rito, gestualità, cibo buono e sano;
7. Le comunità si impegnano perché anche nella ristorazione collettiva (mense, scuole) siano rispettati i principi sovraesposti, con particolare attenzione al contrasto dello spreco alimentare.

