

ORA LA CUCINA ITALIANA DIVENTA 'SORVEGLIATA SPECIALE': CASA ARTUSI LANCIA L'OSSERVATORIO INTERNAZIONALE

Publicato il 10 Dicembre 2025 di redazione



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)



La Fondazione Casa Artusi lancia un Osservatorio che si occuperà di sviluppare indagini, ricerche e rapporti E lavorerà per diffondere nel mondo i valori identitari della cucina italiana

di [Angela Sannai](#)

BOLOGNA – Il riconoscimento Unesco per la Cucina italiana "è meritato", adesso "però dobbiamo mantenerlo e per questo **la Fondazione Casa Artusi annuncia proprio oggi la nascita dell'Osservatorio internazionale sulla cucina e il buon gusto italiano**, istituito per monitorare e valorizzare al massimo questo patrimonio". Lo dice il presidente di Casa Artusi, Andrea Segrè, spiegando che "attraverso indagini, ricerche e rapporti, l'Osservatorio sarà strumento e opportunità concreta per comunicare in chiave nazionale ma anche internazionale i valori identitari della cucina italiana – gusto, salubrità, sostenibilità – così come per riflettere sulle **sfide del nostro tempo** intorno alla produzione e fruizione del cibo: dall'efficienza delle risorse al **cambiamento dei modelli di consumo**, ai valori etici e sociali legati alla tradizione alimentare mediterranea". La candidatura a patrimonio Unesco, peraltro, è stata promossa dal Governo proprio su impulso di tre comunità proponenti: **Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli**, Accademia Italiana della Cucina e la rivista "La Cucina Italiana". Fin dall'avvio del percorso, infatti, Casa Artusi è stata riconosciuta come uno dei motori della candidatura: "La Fondazione, dedicata alla figura di Pellegrino Artusi, ha contribuito in modo determinante alla stesura del dossier per mano di Massimo Montanari, al coinvolgimento delle comunità della cucina di casa e alla messa a disposizione delle proprie esperienze didattiche e di ricerca sulla cucina domestica italiana", si sottolinea. **Per Casa Artusi il riconoscimento rappresenta una responsabilità e un'opportunità** per intensificare programmi di educazione alimentare, formazione, ricerca, documentazione e sviluppo di progetti di cooperazione nazionale e internazionale. Il dossier presentato per la candidatura descrive la cucina italiana come **un mosaico di tradizioni**: un sistema di pratiche sociali, rituali e saperi che intrecciano biodiversità agricola, prodotti tipici, artigianato alimentare, mercati rionali, ricettari familiari e convivialità. Quanto alle altre principali tradizioni gastronomiche già iscritte ci sono ad esempio la cucina tradizionale messicana (2010), il "pasto gastronomico dei francesi" (2010), il Washoku giapponese (2013) e la Dieta Mediterranea (dal 2010).

fonte «Agenzia DIRE» e l'indirizzo «www.dire.it»

