



Cucina italiana patrimonio Unesco

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele accoglie con plauso il riconoscimento della “Cucina Italiana” come **Patrimonio Culturale Immateriale dell’UNESCO** conferito oggi dal Comitato intergovernativo riunito in India.

Il riconoscimento valorizza la cucina italiana come sistema culturale complesso e fondato sulla qualità, sulla conoscenza, sulla convivialità e sulla condivisione mettendo in evidenza elementi strutturali come l’attenzione alla riduzione degli sprechi, la valorizzazione dell’ingrediente, l’uso responsabile delle risorse, la tutela della biodiversità e la trasmissione dei saperi culinari tra generazioni. Una cultura identitaria capace di evolvere e di innovarsi grazie a un approccio dinamico supportato dal coinvolgimento di comunità e territori.

In questo contesto le **produzioni a indicazione geografica** (DOP e IGP) costituiscono uno dei fondamenti della cucina italiana perché espressione di tradizioni regolamentate, competenze specifiche e stretto legame con i territori di origine. Il **Prosciutto di San Daniele** DOP ne è un esempio: un prodotto italiano che tutela un saper fare unico, valorizzando la qualità e coinvolgendo la comunità produttiva. Un comparto impegnato da tempo in pratiche sostenibili: dall’uso responsabile delle risorse alla riduzione degli sprechi, fino alla salvaguardia delle condizioni ambientali che rendono possibile la produzione in un’area specifica, il tutto in coerenza con la visione di qualità, responsabilità e trasmissione dei saperi riconosciuta oggi dall’UNESCO.

«Il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell’UNESCO è un passaggio storico, che può rappresentare una forte spinta non solo per il settore produttivo ma per l’intero sistema Paese» dichiara **Nicola Martelli**, Presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, a margine dell’annuncio del riconoscimento.

«Ci auguriamo che tale riconoscimento possa essere uno stimolo per rafforzare la diffusione dei prodotti a denominazione d’origine nei vari settori. La loro presenza, ad esempio nella ristorazione, può contribuire ad ampliare la conoscenza delle tipicità italiane creando un binomio vincente tra la divulgazione dei prodotti a indicazione geografica ai consumatori e, allo stesso tempo, l’esaltazione delle eccellenze gastronomiche italiane all’interno di un racconto coerente con i valori considerati nel riconoscimento dell’UNESCO. Per il nostro comparto questo riconoscimento rappresenta un ulteriore impulso a consolidare il percorso di sostenibilità mantenendo alto il livello di qualità del prodotto e preservando, insieme alla riduzione degli sprechi, la biodiversità salvaguardando le condizioni ambientali uniche che rendono possibili produzioni DOP strettamente legate a zone circoscritte. Un ringraziamento al Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e ai promotori che hanno convintamente sostenuto la candidatura. L’esito positivo di oggi è il risultato di un impegno a tutela di un patrimonio culturale generale e nazionale».

San Daniele del Friuli, 10 dicembre 2025

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti
sivilotti@prosciuttosandaniele.it
Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

Ufficio Stampa

Ezio Zigliani
ezio@eziozigliani.com
Cell. 3347579711