

Roma 17 novembre 2021

Gentilissimo  
Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale  
Luigi Di Maio

La Settimana della cucina italiana nel mondo è un’iniziativa di estrema importanza con cui mirate a rafforzare la strategia di internazionalizzazione del Made in Italy, e della cultura a esso connessa, a partire da due tratti distintivi, e globalmente riconosciuti del nostro paese: la filiera agroalimentare e il patrimonio enogastronomico.

In occasione dell’evento di lancio della VI edizione della Settimana della Cucina italiana nel mondo del 18 novembre, è stata firmata un’intesa tra il Suo Ministero e Slow Food, associazione che presiedo e che da oltre tre decenni opera mediante azioni di educazione, divulgazione e advocacy per la promozione di sistemi alimentari che tutelano la biodiversità degli ecosistemi e delle produzioni, e la diversità di tradizioni, storie e culture legate al nostro inestimabile patrimonio gastronomico. L’intesa è volta a instaurare una collaborazione per rafforzare le azioni di promozione e la valorizzazione all'estero delle filiere agroalimentari sostenibili e locali italiane; frutto del lavoro di contadini e di artigiani di piccola scala che operano per la tutela della biodiversità.

In tale contesto, l’Associazione Slow Food è lieta di mettere a disposizione vostra e della vostra rete all’estero il corso on-line “Storia della cucina italiana”, realizzato dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Questo spero possa essere un importante strumento a supporto della Settimana della cucina italiana nel mondo; affinché si viva a pieno il valore della gastronomia italiana: non solo dal punto di vista culinario, ma anche storico, culturale, economico, turistico e geografico. Già nel 1825 infatti, il magistrato francese Jean Anthelme Brillat Savarin, scrive nella meditazione terza della *Fisiologia del gusto* che la gastronomia è “la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all’uomo in quanto egli si nutre”. Parlare di patrimonio enogastronomico dunque significa parlare di cibo sotto ogni aspetto, e il corso “Storia della cucina italiana” può essere d’ausilio per capire come la ricchezza e diversità della nostra cultura alimentare, abbiano avuto nei secoli un ruolo di primaria importanza nel plasmare la nostra identità nazionale.

Il corso, suddiviso in 6 moduli, per un totale di 42 lezioni della durata media di 7 minuti ciascuna, tratta di scambi culturali e tradizioni, dal Medioevo all’età Moderna e Contemporanea, permettendo di approfondire il passato e il presente della cucina italiana, nonché di indagare le possibili future evoluzioni. Un percorso storico in cui il cibo si intreccia con la diversità delle classi

sociali, con la vocazione agricola dei nostri paesaggi rurali, con il riscatto delle classi più povere e il ruolo chiave dei migranti nella divulgazione di prodotti e savoir faire.

Ringrazio Lei e il Suo ministero per aver compreso il valore dei contenuti che il corso veicola. E auguro che anche Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura e Uffici ICE all'estero trovino in questo strumento formativo un mezzo per accrescere la consapevolezza delle radici storiche dell'identità enogastronomia italiana; e decidano dunque di metterlo al servizio della collettività attraverso eventi mirati, siti istituzionali, social media e istituti scolastici all'estero.

Le porgo i miei più cordiali saluti,



Carlo Petrini  
Presidente Slow Food internazionale, Università di Scienze Gastronomiche