



Via IV Novembre, 107 – Roma
Secondo Piano
Segreteria Nazionale
Meritocrazia Italia: Annamaria Bello
segreteriadipresidenza@meritocrazia.eu
+39 338 801 90 11
www.meritocrazia.eu



COMUNICATO

Cucina italiana patrimonio dell'Unesco: la strategia non sia solo quella della promozione

La cucina italiana è candidata a entrare a far parte della lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'Unesco. È stato reso pubblico da poco il logo identificativo.

La decisione solleva polemiche. In particolare, il rischio è che la grafica scelta alimenti controproducenti cliché. Nulla di troppo diverso a ciò che accadde con la campagna “Open to Meraviglia”.

Meritocrazia Italia mostra apprezzamento per l'iniziativa e l'intenzione mostrata di dare evidenza e valore nel mondo al Made in Italy, ma sottolinea comunque l'importanza di scongiurare l'atteggiare di stereotipi che riducono l'Italia a mera meta turistica per esaltare invece le diversità dei territori, dando un senso al valore identitario dell'ospitalità italiana.

Ben vengano, dunque, iniziative mirate a dare enfasi ai punti di forza del Paese, ma, proprio per questo, si vada oltre alle etichette e si lavori, ad esempio, a una miglior tutela dei ristoratori, che giocano un ruolo chiave per lo sviluppo sostenibile del turismo sui territori, anche permettendo salari e condizioni vita e lavoro adeguati, per la diffusione e il riconoscimento delle competenze e di maggiore dignità.

Il 71% degli italiani, quando consuma i pasti ‘fuori casa’, ritiene che sia molto o abbastanza importante che i «ristoranti operino in modo sostenibile dal punto di vista sociale e ambientale». Questo significa che occorre aiutare i ristoratori a essere sostenibili, sia sul piano più propriamente ambientale (riduzione degli sprechi, gestione rifiuti, risparmio di risorse come acqua e energia, utilizzo di prodotti bio, ecc.), sia su quello sociale (tutela del lavoro, rispetto delle norme, ecc.), sia sotto un profilo culturale (rete con le associazioni, le scuole e le altre realtà locali).

Meritocrazia contribuisce con il proprio Paniere meritocratico valorizzando chi realmente è Legato al territorio Innovativo, Competitivo, Eco-sostenibile e capace di Tutelare il benessere delle persone.

Perché, se è vero che il valore universale della cucina italiana è dovuto al fatto che unisce, identifica, dà senso al cibo e quindi al rapporto con la natura, il paesaggio e il territorio, allora la strategia sia mirata non solo alla promozione verso il pubblico, ma soprattutto alla tutela, alla conservazione e al miglioramento.

Stop war.

**Meritocrazia Italia
Il Presidente Walter Mauriello**

