

Italia a Tavola



Un tricolore sulla giacca: a Borghese lo scudetto della “Cucina italiana patrimonio Unesco”

*Lo chef ha annunciato sui social il riconoscimento consegnato dal Masaf:
un simbolo tricolore da indossare sulla divisa,
legato alla proclamazione della cucina italiana come
patrimonio immateriale dell'Unesco*

Italia a Tavola

Lo chef **Alessandro Borghese** ha ricevuto dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) lo **scudetto** ufficiale della **“Cucina italiana patrimonio Unesco”**, un simbolo destinato a identificare **cuochi e professionisti che si riconoscono nel percorso che ha portato la nostra cucina a ottenere il riconoscimento come patrimonio immateriale.**

Borghese lo ha annunciato sui suoi canali social spiegando che lo scudetto - **un tricolore ricamato sulla giacca da chef** - rappresenta un segno di appartenenza prima ancora che un riconoscimento personale. Il cuoco milanese, patron dei ristoranti **“AB - Il lusso della semplicità”** e volto noto della tv, ha raccontato il valore simbolico di quel piccolo distintivo cucito sulla giacca. **«Questo scudetto tricolore per me significa appartenenza, tradizione e orgoglio.** Per tutti noi che ogni giorno, nelle cucine e nelle sale, portiamo avanti una storia straordinaria fatta di memoria, tecnica e passione» ha scritto lo chef Borghese in un post sul proprio profilo Instagram.

Il **riconoscimento**, ricordiamo, è stato **presentato durante l'ultima edizione del Festival di Sanremo**, contesto che negli ultimi anni ha ospitato sempre più spesso momenti legati alla cultura gastronomica italiana. L'iniziativa vuole sottolineare la proclamazione della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, un percorso costruito negli anni da istituzioni, associazioni, professionisti del settore e media (tra cui anche Italia a Tavola), con l'obiettivo di riconoscere formalmente il valore culturale di un patrimonio fatto di gesti, ricette, prodotti e rituali quotidiani.

Nel caso di Borghese il legame con questa candidatura è stato anche diretto. Lo chef, infatti, è **stato tra i sostenitori del progetto** e negli ultimi anni ha più volte insistito su un tema che nel mondo della ristorazione ritorna spesso: la cucina italiana non è soltanto un insieme di piatti iconici, ma un sistema culturale che passa attraverso filiere agricole, territori e soprattutto persone. Cuochi, certo, ma anche produttori, camerieri, artigiani del gusto.