

Mercoledì 11 Febbraio 2026
Promozione del Made in Italy [1]

Cucina italiana nell'Unesco, Singapore celebra il primato

L'Ambasciata d'Italia a Singapore ha celebrato il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco, un traguardo approvato all'unanimità che premia non solo un insieme di ricette, ma un sistema di valori che promuove biodiversità, trasmissione del sapere e convivialità.

L'iniziativa è stata realizzata nell'ambito di un accordo tra il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e GialloZafferano USA, divisione internazionale del principale media food italiano (@GialloLovesItaly). Da oltre quindici anni, il brand è un punto di riferimento digitale per la cucina italiana nel mondo, rendendo la tradizione accessibile a milioni di persone attraverso innovazione e linguaggio contemporaneo.

Sono stati organizzati due eventi di live cooking. Il primo, presso la residenza dell'Ambasciatore, ha visto lo chef italiano Alberto Marcolongo trasformare gli spaghetti aglio, olio e peperoncino in un'esperienza gastronomica d'eccellenza, grazie a tecnica, creatività e cura della materia prima.

Il secondo evento è stato realizzato in collaborazione con Barilla, che da 145 anni promuove qualità, dieta mediterranea e sostenibilità. L'azienda ha dichiarato: «Questa iniziativa è stata ideata per favorire l'ispirazione e il dialogo con la comunità locale del settore della ristorazione e con i media, esplorando come la cucina italiana, ora riconosciuta come Patrimonio Unesco, sia interpretata e vissuta nel panorama culinario di Singapore».

Entrambi gli eventi sono stati organizzati in stretta collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina e hanno visto la partecipazione di Ice e Camera di Commercio di Singapore (Iccs) in un'ottica di Sistema Italia e di coordinamento delle principali componenti istituzionali operanti sul territorio.

L'ambasciatore Dante Brandi ha sottolineato l'importanza del riconoscimento per l'educazione alimentare nelle scuole e per un turismo enogastronomico più consapevole. Ha inoltre evidenziato come lo status Unesco rafforzi la difesa dell'autenticità dei prodotti, suggerendo di valorizzare la tradizione attraverso pratiche genuine e legate al territorio, piuttosto che cedere all'Italian Sounding.

Con queste iniziative, l'ambasciata è stata tra le prime rappresentanze diplomatiche al mondo ad attivarsi per onorare il traguardo Unesco, sottolineando l'unicità di un riconoscimento che riflette l'identità nazionale. «È stato

un onore essere a Singapore grazie alla nostra ambasciata e al ministero degli Affari Esteri per dare il nostro contributo alla promozione della cultura e della cucina italiana nel mondo. Con GialloZafferano raccontiamo l'Italia e la sua cultura gastronomica a più di 70 milioni di follower nel mondo unendo tradizione e innovazione. Con il nostro chef Alberto Marcolongo e il progetto internazionale di GialloZafferano abbiamo portato a Singapore il gusto e la convivialità italiana» ha commentato Verena Gioia, head of GialloZafferano.

(Contributo editoriale a cura della Italian Chamber of Commerce in Singapore [2])
Ultima modifica: Mercoledì 11 Febbraio 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: https://www.assocamerestero.it/notizie/cucina-italiana-nellunesco-singapore-celebra-primato

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D577
[2] https://www.assocamerestero.it/ccie/italian-chamber-of-commerce-singapore