

COMUNICATO n. 1191 del 23/05/2024

Patrimonio Unesco, beni immateriali e ricadute sul territorio

Al Castello del Buonconsiglio l'incontro del Festival dell'economia dedicato all'importanza e ai vantaggi per un territorio nell'avere eccellenze Unesco nel proprio territorio.

L'incontro, moderato dal giornalista Nicola Barone del Sole 24 ore, ha visto il primo intervento del prof. Pierluigi Petrillo presidente dell'Evaluation Body della Convenzione UNESCO sul patrimonio culturale immateriale.

Petrillo ha fornito dati relativi ai vantaggi economici ma non solo che portano i Siti Unesco e i beni immateriali (ovvero tradizioni, pratiche artigianali, manifestazioni orali) sul territorio. Ha citato per esempio le colline del Prosecco di Valdobbiadene, dal 2019 Patrimonio Unesco, che hanno visto la creazione di nuovi posti letti, nuove case vitivinicole, nuove strutture alberghiere, ribadendo che i siti Unesco hanno ricadute economiche ma anche sociali, culturali ed emozionali. Il professore Petrillo ha anche citato tra i beni immateriali Unesco l'arte della pizza napoletana entrata nella lista Unesco nel 2019. Da allora i corsi certificati di pizza napoletana in Italia e all'estero stanno spopolando in tutta Europa.

In generale i siti patrimonio Unesco italiani hanno neutralizzato il Covid, dopo la pandemia hanno infatti visto un aumento di visite del 53%.

Irene Bongiovanni presidente Federazione Cultura Turismo Sport e Confcooperative Piemonte Nord, ha insistito molto sulla valorizzazione e sulle strategie da attuare per far sì che le realtà del patrimonio Unesco possano essere produttive ed avere importanti ricadute sul territorio. Per la Bongiovanni i progetti culturali Unesco devono essere sviluppati e progettati tra pubblico e privato ed ha citato l'esempio del PNRR legato alla valorizzazione dei borghi, dei comuni sotto i 5mila abitanti e delle imprese. Per la Bongiovanni in questi ultimi anni il lavoro in ambito culturale sta scoprendo una nuova dignità, soprattutto i progetti legati alle Imprese Culturali e Creative.

L'assessore provinciale al commercio, turismo e foreste ha ribadito che il Trentino, dove le Dolomiti si promuovono da sole, investe pensando sempre prima al trentino e poi al turista, l'anno scorso si è puntato molto sugli agriturismi e sulla mobilità alternativa per cercare di usare sempre meno l'auto.

Sara Farnetti, specialista di medicina interna, ha infine parlato della dieta mediterranea, patrimonio immateriale Unesco dal 2010, definendola come una opportunità economica e di salute ribadendo che l'olio extra vergine di qualità italiano e alcuni grassi sono fondamentali per una dieta sana. Poche settimane il prof. Petrillo ha presentato il dossier di candidatura Unesco della cucina italiana, una delle poche al mondo che oltre all'aspetto gastronomico vede nella condivisione e nel piacere di dialogare a tavola un aspetto unico.

(ac)