

Storico riconoscimento: la cucina italiana patrimonio UNESCO

E dietro ogni sapore c'è anche un contoterzista: nel Paese celebre per il buon cibo e le Supercar, i contoterzisti con i loro trattori e mietitrebbie hi-tech rappresentano la perfetta sintesi delle due eccellenze italiane, garantendo che il Patrimonio UNESCO sia autentico, sostenibile e 'a chilometro zero' di tecnologia

Roma, 10 dicembre 2025 – La **Cucina Italiana** è ufficialmente Patrimonio UNESCO, e l'Unione Nazionale Contoterzisti Agromecanici ed Industriali (UNCAI) celebra questo storico traguardo sottolineando **il ruolo dei contoterzisti nella mise en place del Made in Italy**. Se l'Italia è internazionalmente riconosciuta per la “civiltà della tavola” e la potenza delle **Supercar**, con i loro “solidi da campo” i contoterzisti rappresentano **la garanzia di eccellenza che lega indissolubilmente il piatto alla terra**. Questo riconoscimento premia non solo un insieme di ricette, ma un intero sistema produttivo, a partire dalle lavorazioni nei campi.

“La consacrazione globale era già una realtà, ora c'è anche il sigillo ufficiale,” afferma il presidente di UNCAI, **Aproniano Tassinari**, che evidenzia il ruolo fondamentale dell'agricoltura in questo riconoscimento. “Per comprenderne il ruolo, basta risalire all'etimologia: la parola stessa ‘cultura’ affonda le sue radici nell'agricoltura: essa è, letteralmente, il prendersi cura, è il ciclo della semina e del raccolto”.

E, se la cucina italiana è cultura, e la cultura è coltivare, i numeri dei **contoterzisti** parlano chiaro: oggi in Italia le imprese agromecaniche gestiscono oltre il 95% delle operazioni di raccolta dei cereali e più del 65% delle semine, sfiorando la totalità in colture chiave. I contoterzisti consentono alle aziende agricole italiane, spesso piccole e frammentate, di rimanere competitive e garantire l'eccellenza della materia prima, pilastro dell'identità culinaria.

“Qui si scioglie un paradosso apparente: **per preservare l'antico sapore, serve l'altissima tecnologia**. La cucina italiana è tradizione; il contoterzismo è innovazione pura,” prosegue Tassinari. “È in questo connubio che si consolida il ruolo dei contoterzisti”. Nell'era dell'Agricoltura 4.0, più tecnologia nel campo si traduce in efficienza, e per mantenere intatto il sapore che il mondo ci invidia, non basta la memoria delle nonne: i contoterzisti forniscono il supporto che trasforma i terreni, anche i più frammentati, in campi ad alta resa”. Servono la topografia di precisione, la sensoristica sul terreno e la raccolta con parametri ottimali. È la precisione della “dose giusta al momento giusto” – dall'irrigazione alla concimazione – che massimizza la produttività del suolo, lo fa fruttare al meglio e rende la produzione

più sostenibile e abbondante. “I contoterzisti sono i custodi digitali di un patrimonio antico, portando l’innovazione nella terra per proteggere la storia culinaria italiana e il suo ambiente”.

“Guardiamo un piatto di pasta. Togliamo lo chef. Togliamo la ricetta. Togliamo il pastificio. Cosa resta? Il grano. E chi lo ha raccolto al momento e con l’umidità perfetti, senza sprecarne un chicco? Un contoterzista,” conclude il Presidente UNCAI. **“Il primo utensile della cucina italiana non è il mestolo, è la mietitrebbia.** Siamo la *mise en place* del *Made in Italy*. I contoterzisti professionali sono il motore nascosto che rende la cucina più amata al mondo sostenibile, sicura e autentica. Senza di noi, il Patrimonio UNESCO resterebbe un campo incolto.”

UNCAI è l’Unione Nazionale Contoterzisti Agromeccanici e Industriali e rappresenta solo chi svolge l’attività agromeccanica in forma autonoma e professionale. È presente in Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Lazio, Campania, Puglia e Basilicata.