

Se la cucina italiana è patrimonio Unesco lo si deve anche a Luciano Degiacomi di Isabella Perugini

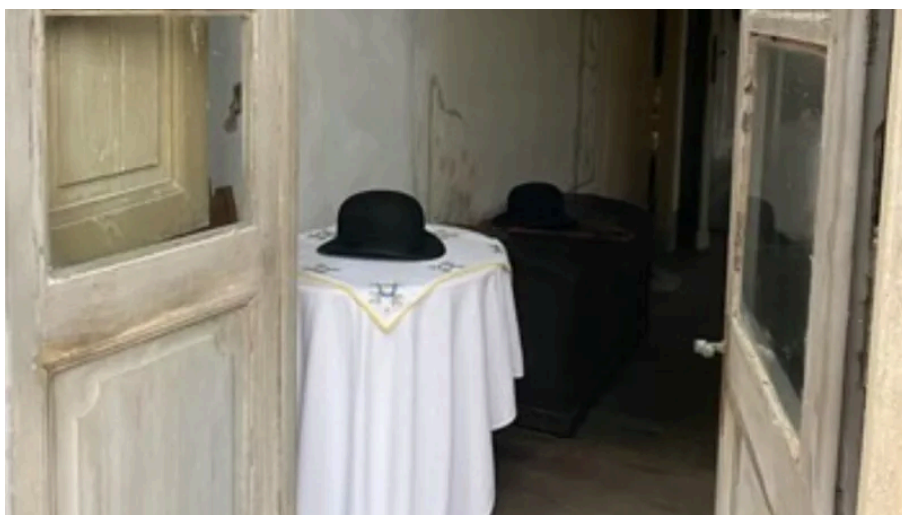


Figura storica della cultura enogastronomica italiana, è stato uno dei primi grandi divulgatori delle tradizioni alimentari regionali

10 Dicembre 2025 alle 16:32

New Delhi, 10 dicembre 2025. Sono passate da poco le 10 quando le agenzie battono la notizia che la cucina italiana è entrata nei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'Unesco. Quella nostrana, è la prima cucina al mondo a essere riconosciuta nella sua interezza. Non solo un tributo a ricette e sapori del nostro Paese, ma un vero e proprio modo di vivere. Il patrimonio enogastronomico come atto di cultura di un popolo. Per tutti noi, infatti, la cucina è famiglia, è il ricettario della nonna che passa di mano in mano, è racconto di sfumature regionali, è convivialità. Per chi ci osserva da fuori è

cuochi, nella cura degli osti.

In questi giorni in cui tutti esaltano la cucina italiana mi è venuta voglia di ricordare una persona, dai più sconosciuta, che ha contribuito a tramandare la dimensione culturale del cibo. Luciano Degiacomi, nato ad Alba il 13 aprile del 1921. Figura storica della cultura enogastronomica italiana, è stato uno dei primi grandi divulgatori delle tradizioni alimentari regionali. Attraverso le sue ricerche, le sue interviste ai cuochi di paese, e la sua capacità quasi poetica di descrivere l'atto del cucinare come un rito comunitario, Degiacomi ha restituito alla cucina italiana quella profondità che oggi rende il nostro Paese, quasi, un unicum.



Pioniere di una narrazione che oggi riempie social, articoli di giornali, blog. Con l'associazione Famija Albèisa, di cui fu presidente dal 1963 al 1970, diede vita al concorso enogastronomico del "Piatto d'oro", l'obiettivo non era solo premiare la cucina di langa, ma stimolare una riscoperta dei piatti tradizionali, delle eccellenze locali e dell'arte dell'accoglienza. Degiacomi era un farmacista e la sua farmacia ad Alba era divenuta una sorte di centro informativo turistico, il centro motore di tutte le attività gastronomiche delle colline corteggiate dal Tanaro. Tanto ci sarebbe da raccontare e da scoprire sulla sua attività, basti pensare che nel 1967 è tra i fondatori dell'Ordine dei cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba, e il destino futuro e presente del tartufo d'Alba è ormai noto ai più.



Per lui la cucina italiana non è mai stata un insieme di piatti, ma una trama di relazioni. Considerava come prima vera "scuola di gastronomia" non l'accademia o un ristorante stellato, ma la tavola della domenica: il rumore della pasta stesa sul tagliere, il profumo del soffritto che anticipa il pranzo, i racconti che si intrecciano mentre il sugo restringe lentamente. Era convinto che ogni famiglia custodisse una piccola enciclopedia culinaria, fatta di gesti che non si scrivono mai, ma si imparano osservando. Questi gesti sono cultura tanto quanto un mosaico o un affresco. Per il gastronomo albese in Italia

ogni chilometro era una variazione di sapore, un'identità culinaria frutto di storia, geografia ed economie locali. C'era poi l'elemento della convivialità. Ai pranzi di paese, alle sagre, nelle cucine delle nonne, nei tavoli lunghi delle feste di borgata, per Degiacomi, si costruiva l'identità collettiva.



Luciano Degiacomi ci ha lasciato ormai trent'anni fa, a tenere viva la sua memoria la famiglia Colla nelle cascine del Drago in località San Rocco Seno D'Elvio. Su quel bricco coltivato a vigna Tino Colla tutela con cura la sua casa. Tutto è rimasto com'è. Ci sono stata un mese fa. È un luogo magico. Custodire quell'abitazione significa conservare un'eredità che non

appartiene solo a una famiglia, ma a un intero Paese. In un giorno in cui la cucina italiana riceve il più alto dei riconoscimenti, ricordare figure come Luciano Degiacomi ci aiuta a capire che dietro ogni piatto, dietro ogni celebrazione, c'è un filo che parte da lontano. È un filo fatto di persone che hanno creduto nel valore culturale del cibo quando ancora non era un fenomeno mediatico. Quello di Luciano Degiacomi è un racconto che andrebbe riscoperto ancor di più alla luce dell'importante riconoscimento ricevuto oggi a New Delhi, e fa sorridere pensare che la città indiana dista da Alba 6 mila 243 chilometri. È la forza culturale del cibo. E son sicura che il gastronomo – farmacista albese se fosse ancora vivo brinderebbe a Dolcetto e Nebbiolo...