

BARILLA CÉLÈBRE LA RECONNAISSANCE DE LA CUISINE ITALIENNE AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO

- *Barilla célèbre la reconnaissance de la cuisine italienne comme Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO : une étape qui reflète pleinement l'engagement de l'entreprise à promouvoir les valeurs, les saveurs et le mode de vie de la cuisine italienne à travers le monde.*
- *L'entreprise réaffirme son rôle d'ambassadrice mondiale de la cuisine italienne et sera présente aux UNCA Awards le 12 décembre à New York pour soutenir les valeurs des Nations Unies.*

Paris, 10 Décembre 2025 – Barilla accueille avec fierté l'annonce officielle de l'UNESCO, qui consacre aujourd'hui **la cuisine italienne comme Patrimoine Culturel Immatériel**. Cette distinction historique met à l'honneur une tradition gastronomique fondée sur convivialité, de la créativité et de l'identité culturelle. Elle reflète l'engagement de Barilla à promouvoir les valeurs, dans le monde entier, des saveurs et de l'art de vivre de la cuisine italienne dans le monde entier.

BARILLA, UN AMBASSADEUR MONDIAL POUR LA CUISINE ITALIENNE

Depuis plus de 148 ans, Barilla apporte la qualité et le savoir-faire de la cuisine italienne dans plus de 100 pays. Cette mission va bien au-delà de la production de pâtes et de produits emblématiques du Made in Italy : elle repose sur la volonté de créer du lien en partageant la richesse de la culture culinaire italienne.

Parmi les initiatives emblématiques qui ont contribué à soutenir la candidature de la cuisine italienne à l'UNESCO, Barilla a relevé un défi inédit : envoyé des pâtes dans l'espace. Grâce à une collaboration avec le ministère de l'Agriculture, l'Armée de l'air et Axiom Space, environ 3 kilogrammes de pâtes fusilli Barilla ont été envoyés à bord de la mission Ax-3 vers la Station spatiale internationale, marquant ainsi le premier test de dégustation « extraterrestre » de pâtes italiennes.

En 2024, le Groupe a également joué un rôle clé lors du G7 de l'Agriculture à Ortigia, en Sicile, grâce à sa *Cuisine Mobile d'Urgence* et à l'organisation d'un déjeuner officiel pour les délégations ministérielles, afin de soutenir la candidature. Barilla a par ailleurs accompagné le ministère italien de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, ainsi que le ministre Francesco Lollobrigida, lors du dîner de gala organisé par l'ICE à Gotham Hall, à New York, à l'occasion du Summer Fancy Food Show, dédié à la promotion internationale de la cuisine italienne.

Barilla continue également de célébrer la cuisine italienne à travers son centre d'excellence culturelle, l'*Academia Barilla* à Parme, où des chefs, experts et chercheurs valorisent les traditions gastronomiques italiennes, le régime méditerranéen et les pratiques culinaires durables, alliant formation, recherche et innovation. Dans le cadre du processus de reconnaissance par l'UNESCO, des représentants de l'*Academia Barilla* ont également pris part à une audition informelle au Sénat italien, dédiée à la candidature.

BARILLA AUX UNCA AWARDS 2025 : UN ENGAGEMENT PARTAGÉ POUR UN AVENIR PLUS JUSTE



The Italian Food Company. Since 1877.

À l'occasion de cette reconnaissance importante, Barilla réaffirme sa présence à la **29e édition des UNCA Awards (United Nations Correspondents Association)**, un événement organisé par l'association représentant le corps de presse des Nations Unies qui honore chaque année des journalistes et des personnalités éminentes qui se distinguent par leurs efforts pour documenter le travail et les activités des agences de l'ONU.

La cérémonie, prévue le vendredi 12 décembre à New York, réunira près de 400 invités, parmi lesquels des journalistes du monde entier et de nombreuses personnalités institutionnelles, dont le Secrétaire général des Nations Unies, António Guterres. Cette année, des distinctions spéciales seront remises, notamment le Global Citizen of the Year Award à Javier Bardem et le Global Advocate of the Year Award à Massimo Bottura, en reconnaissance de leur engagement en faveur des valeurs promues par les Nations Unies.

En tant que sponsor de l'événement, Barilla offrira à chaque invité un paquet de pâtes Barilla Al Bronzo, symbole de l'excellence italienne et d'une alimentation simple et universelle, appréciée dans toutes les cultures, équilibrée sur le plan nutritionnel, accessible et durable.

À propos du groupe Barilla

Barilla est une entreprise familiale non cotée en bourse, présidée par les frères Guido, Luca et Paolo Barilla. Elle a été fondée par leur arrière-grand-père Pietro Barilla, qui a ouvert une boulangerie à Parme en 1877. Aujourd'hui, Barilla est réputée en Italie et dans le monde entier pour la qualité de ses produits alimentaires. Avec ses marques – Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stello, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina, Misko, Voiello, First, Catelli, Lancia, Splendor, Back To Nature et Pasta Evangelists – elle prône une alimentation savoureuse, copieuse et saine, inspirée du régime méditerranéen et du mode de vie italien.

Lorsque Pietro a ouvert sa boutique il y a plus de 145 ans, son objectif principal était de produire de bons produits alimentaires. Ce principe est aujourd'hui devenu la philosophie de Barilla, qui emploie près de 9 000 personnes et dispose d'une chaîne d'approvisionnement qui partage ses valeurs et sa passion pour la qualité.

Le groupe s'engage à offrir aux gens le plaisir que peut leur procurer une bonne cuisine, préparée avec des ingrédients sélectionnés provenant, dans la mesure du possible, de chaînes d'approvisionnement responsables, afin de contribuer à un présent et un avenir meilleur.

Depuis 1987, des archives historiques collectent et conservent les 145 ans d'histoire de l'entreprise, désormais accessibles à tous via le portail-musée www.archiviohistoricobarilla.com.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : www.barillagroup.com ; Twitter : @barillagroup ; LinkedIn : Barilla Group ; Instagram : @barillapeople