

“THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE” A BRUXELLES CON SHOW-COOKING E WORKSHOP DELLE RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

BRUXELLES\ aise\ - Il 17 giugno a Bruxelles si svolgerà “The Authentic Italian Table” organizzato dalla Camera di Commercio Belgo-Italiana con la collaborazione della F.I.C. Belgio (Federazione Italiana Cuochi in Belgio) presso l’Excellis Foodlab, centro interamente dedicato alla ristorazione. Al fine di rendere omaggio al gusto autentico italiano, si susseguiranno chef della cucina italiana in Belgio in show-cooking e workshop di ricette tipiche con la partecipazione di esperti del settore agro-alimentare.

“The Authentic Italian Table” è incluso nel progetto “True Italian Taste” promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo economico. Si tratta di un’iniziativa comune a 23 Camere di Commercio italiane all’estero, 9 in Nord America, 12 in Europa e 2 in Asia con lo scopo di salvaguardare e promuovere la vera tradizione culinaria italiana. Dal 2016, il progetto si prefigge l’obiettivo di tutelare non solo il Made in Italy ma anche il patrimonio storico, culturale e sociale proprio dell’Italia. Secondo le stime della FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), nel mondo si contano oltre 60 mila ristoranti italiani o che dichiarano di avere una cucina all’italiana, ma soltanto il 20% può essere considerato autentico. In più, le esportazioni dei prodotti Made in Italy, in costante aumento, nel 2018 hanno raggiunto il record di 42 miliardi di euro. Anche in questo caso, circa il 39% dei prodotti può essere associato al fenomeno dell’ Italian Sounding: articoli che apparentemente per parole, colori o immagini richiamano l’Italia senza aver nulla a che vedere con l’originalità del Paese. L’evento “The Authentic Italian Table” è un’ottima opportunità per rievocare i sapori dei prodotti a marchio DOP e IGP che contraddistinguono la cucina autentica italiana dalle altre. I cuochi provenienti da rinomati ristoranti italiani in Belgio - come il ristorante San Daniele, che dal 2018 possiede una stella Michelin ed il ristorante Bocconi - si alterneranno in show-cooking e workshop di ricette tradizionali a partire dai prodotti 100% italiani. Nel corso della preparazione, gli chef spiegheranno nel dettaglio la modalità e i tempi di cottura, i sapori e gli odori dei singoli ingredienti e della presentazione del piatto finale. Per l’occasione, saranno coinvolti giornalisti, food blogger, nutrizionisti, distributori, rappresentanti del settore HORECA del Belgio e importatori del settore agro-alimentare. Saranno inoltre presenti 7 Consorzi di tutela, tra cui Mortadella Bologna IGP, Cantuccini Toscani IGP, Aceto Balsamico di Modena, Miele toscano DOP, Riso del delta del Po, vino Soave DOC, vino Bardolino Chiaretto DOP e una delegazione di 13 aziende della CNA (Confederazione nazionale dell’artigianato e della piccola e media impresa) che hanno deciso di partecipare all’iniziativa. Ogni consorzio e ogni azienda organizzerà delle degustazioni guidate dei propri prodotti certificati DOP e IGP al fine di illustrarne la provenienza, la storia e la peculiarità culinaria. Si tratta di prodotti di qualità e tipici della cucina italiana, tra i più conosciuti: olio, pasta fresca, sughi, tartufo, salumi, pane. Dunque, una buona occasione per scoprire il gusto dell’autenticità italiana e cogliere importanti segreti dell’enogastronomia del Bel Paese. (rita pia prota\aise)