

## 4°SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

ROMA\aise\ - Una sorta di grande campagna di educazione alimentare, di “nutrizione positiva”. È così che si presenta la quarta edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, quest’anno dedicata non a caso al tema “Educazione alimentare, cultura del gusto”. La manifestazione, tra gli eventi cardine del piano di strategia integrata della Farnesina “Vivere all’italiana”, è stata presentata questa mattina alle Officine Farneto di Roma, che, come pure lo scorso anno, hanno accolto il parterre di ospiti delle istituzioni e delle associazioni coinvolte nell’organizzazione della Settimana, insieme con i cuochi della Federazione Italiana ad offrire agli ospiti un assaggio della ricchezza gastronomica e culturale del nostro Paese. Tutto nasce da qui. La cucina italiana è stata infatti sempre apprezzata nel mondo per la sua bontà e per la sua qualità, varia come nessun’altra al mondo. In un mondo però sempre più connesso e globalizzato bisogna fare i conti con scelte alimentari sempre meno indotte dalla tradizione e dall’ambiente sociale e, al contrario, sempre più demandate al singolo individuo, di volta in volta condizionato da mode, pubblicità, opinioni comuni oltre che da gusti personali. La “campagna alimentare” della Settimana intende dunque stimolare la curiosità e informare correttamente sulle caratteristiche degli alimenti, dando nuovo valore alle tradizioni collettive e sviluppando, allo stesso tempo, le capacità critiche individuali. Ciò nella convinzione che solo attraverso una grande opera di educazione alimentare sia possibile accrescere la consapevolezza dei consumatori sull’importanza del rapporto tra cibo e salute. A tale scopo sono oltre mille le attività - incontri con chef, corsi di cucina, degustazioni e cene, seminari e conferenze, attività di promozione commerciale - programmate da quasi 300 sedi diplomatico-consolari e culturali, che dal 18 al 24 novembre (ma in molti luoghi si è già cominciato) consentiranno di parlare in maniera diffusa del rapporto tra cibo e sostenibilità, cultura del cibo sano e sicurezza alimentare, diritto al cibo, biodiversità e identità dei territori, agendo nel contempo per la tutela della tradizione culinaria italiana e per la promozione della Dieta Mediterranea e di uno stile di vita sano. Quello della Dieta Mediterranea è peraltro uno degli “assi portanti” della Settimana, che, lo ricordiamo, è un progetto ideato e coordinato dalla Direzione Generale della Promozione del Sistema Paese della Farnesina, sviluppato all’interno di un gruppo di lavoro che coinvolge Mipaaf, Miur, Mibact, Ice, Enit nonché tutte le principali realtà che promuovono l’Italia è la sua cucina nel mondo: Regioni, Università, Camere di Commercio, associazioni di categoria, scuole di cucina e ristoranti italiani certificati. A dare il benvenuto non poteva dunque che essere il direttore generale Vincenzo De Luca insieme al ministro per le Politiche agricole alimentari e forestali Teresa Bellanova e al consigliere di amministrazione dell’Agenzia Ice Luigi Pio Scordamaglia. Il sottosegretario Manlio Di Stefano è arrivato sul fil di lana poco prima dei saluti finali e di un atteso e “profumato” cooking show. De Luca ha introdotto i presenti all’interno della Settimana, un “progetto globale che mira alla promozione del meglio della nostra tradizione enogastronomica e culturale”, ricordando che “la nostra cucina è un’eccellenza sempre più apprezzata a livello internazionale”, come dimostra il recente riconoscimento della Guida Michelin e il “numero record” di ristoranti stellati in Italia, quest’anno ben 374. Venendo poi al tema “Educazione alimentare: la cultura del gusto”, il direttore generale del Maeci ha tenuto a spiegare che la Settimana non sarà fatta di soli “eventi conviviali”, che pure non mancheranno, ma “ci sarà molta informazione” e “dibattito scientifico” per educare, appunto, ai principi su cui si basa la dieta mediterranea e grazie ai quali quest’ultima è stata riconosciuta patrimonio immateriale dell’umanità dall’Unesco. Previsto inoltre anche quest’anno un focus sull’offerta formativa italiana di settore con l’obiettivo di attrarre giovani talenti dall’estero e fidelizzarli allo stile di vita italiano e dunque alleati nella lotta all’Italian sounding. Infine quest’anno la Settimana si unirà alle celebrazioni per i 500 anni dalla morte di Leonardo, che tanto si occupò di cucina al punto che, ha raccontato De Luca, nel Codice Atlantico vi sono vari disegni di invenzioni legate ai compiti da svolgere in cucina e all’allestimento di “banchetti scenici fantasmagorici” presso le corti dei nobili. “Educazione alimentare e cultura del gusto” sono la “risposta italiana” ai dazi di Donald Trump, perché se gli Stati Uniti chiudono le porte all’Italia, alla nostra “cultura della qualità del cibo”, al nostro sistema produttivo che è “portatore di salute e benessere”, grazie alla capacità tutta italiana di “coniugare tradizione e innovazione”, allora i primi a perdere saranno proprio gli americani. Ne è convinta il ministro per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Teresa Bellanova, intervenuta oggi a sottolineare la ormai “costante e preziosa sinergia” tra Maeci e Mipaaf. Nella Settimana come nel Piano di promozione agroalimentare all’estero: in entrambi i casi a sostegno del settore c’è stata la “mobilitazione di tutti i partner, istituzionali e privati”. L’obiettivo, ha annunciato Bellanova, dopo il record di 42 mld di euro di export nel 2018, è quello di “arrivare rapidamente a 50 mld”, forti del +80 per cento registrato negli ultimi 5 anni. “I nostri produttori devono essere sostenuti”, ha detto il ministro, “contro gli attacchi dei Paesi terzi”, contro i dazi e contro l’agropirateria. “Il Parmesan cifa male, ruba il futuro ai nostri produttori e al nostro territorio”. Occorre allora lo “sforzo” di tutti per “rimettere l’agricoltura e l’agroalimentare al centro dell’agenda economica del nostro Paese”. Per far ciò, ha proseguito Bellanova, “ai nostri giovani dobbiamo far capire che agricoltura non vuol dire tornare alla zappa, ma vuol dire innovazione e ricerca”, vuol dire salari “adeguati” e “rispetto dei diritti dei lavoratori” tanto quanto delle “norme sociali”, vuol dire “regole di concorrenza leale”. Certo, tutto questo ha un costo: occorre quindi “portare il Made in Italy nei mercati in cui ci sono i consumatori che si possono

permettere il costo e la qualità del Made in Italy". Bellanova ha voluto ricordare anche l'impegno del suo Ministero nella lotta agli sprechi alimentari, un tema su cui la legislazione italiana è "all'avanguardia", ma "si può fare di più". Infine il ministro si è rivolto ai giovani cuochi presenti in sala, "veri ambasciatori della cucina italiana nel mondo": "le vostre capacità creative suscitano apprezzamento e sono universalmente riconosciute", ha detto Bellanova. "Siamo i migliori. Sono sicura che saprete dimostrarlo anche in questa edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Di buoni risultati in termini di export e di lotta all'Italian sounding ha parlato anche Luigi Pio Scordamaglia dell'Ice, presidente di Filiera Italia, che pure si è soffermato sul tema di quest'anno, l'educazione alimentare. "Noi conquistiamo il mondo raccontando": il nostro modo di mangiare, il nostro modo di vivere, la storia dei nostri territori e quella dei nostri agricoltori. Lo facciamo durante l'appuntamento annuale della Settimana, con cui "per la prima volta si è fatto davvero sistema"; ma lo facciamo continuamente, grazie al lavoro dei nostri chef sempre più apprezzati all'estero. Lo facciamo anche grazie a chi all'estero è nato e sulla cultura gastronomica del proprio Paese d'origine ha puntato, ha ricordato Scordamaglia. E lo facciamo, ha aggiunto, perché il settore agroalimentare "muove 1 milione 600 mila posti di lavoro" e "il valore della ristorazione italiana vale più o meno 200 miliardi". La Settimana ha senz'altro un "effetto amplificatore", ha osservato Scordamaglia, riconoscendo alla Farnesina e alla sua rete diplomatico-consolare una "grande efficienza". Anche grazie a ciò oggi in Paesi come Usa, Brasile e India "siamo al primo posto come percezione dello stile di vita", ha concluso. Ha concordato il dg De Luca, ricordando come la diplomazia economica sia "un asse fondamentale della politica estera", che con il passaggio della delega al commercio estero al Maeci "diventa ancora più importante". Conclusi i saluti istituzionali la proiezione del video "Il modello mediterraneo per uno stile di vita salutare" ha introdotto una prima sessione di dibattito su "Educazione alimentare. Ricerca, formazione e comunicazione". Moderati da Vincenzo De Luca sono intervenuti: Gabriella Morini dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, che ha evidenziato come la dieta mediterranea sia "il risultato di un lungo processo di metabolizzazione del gusto" che, a sua volta, è una "forma di intelligenza del nostro corpo" e va educato; il nutrizionista e gastroenterologo Luca Piretta, che ha sottolineato "l'impatto positivo della dieta mediterranea sulla salute" e invitato a "riappropriarci delle nostre tradizioni nutrizionali"; Carla Rinaldi, presidente Fondazione Reggio Children, a ricordare come "la partita dell'educazione al cibo e al gusto si cominci a giocare sin dai primissimi momenti di vita", avanzando la proposta di inserire l'educazione alimentare nel curriculum delle scuole italiane in Italia e all'estero; e infine lo chef della Federazione Italiana Cuochi Alessandro Cirielli, che ha citato Leonardo Da Vinci il quale disse "Noi siamo ciò che mangiamo". Un altro video, questa volta dedicato a "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene patrimonio Unesco" ha introdotto la seconda sessione su "La Cultura del gusto, promozione dei territori e delle eccellenze italiane". Del legame tra enologia e gastronomia che ha portato il prosecco a diventare "il simbolo del bere italiano nel mondo" ha parlato Innocente Nardi, presidente del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg; Ernesto Abbona, presidente dell'Unione Italiana Vini, ha fornito i numeri del "miracolo" del vino italiano nel mondo e ha suggerito di "istituire accanto alla Settimana della Cucina anche una giornata del vino italiano nel mondo, proposta che De Luca ha subito accolto; infine ha chiuso il dibattito Pino Cuttaia, chef a Licata, dove con la sua creatività ha vinto la scommessa della promozione del territorio, esplorando ciò che "avevamo dimenticato", sperimentando e conquistando due stelle Michelin. D'altra parte lo diceva anche Leonardo: "La creatività nasce in periferia". E con l'omaggio degli chef a Leonardo si è conclusa la presentazione, non prima di aver dato la parola al sottosegretario Manlio Di Stefano, che, appena giunto dal Parlamento alle Officine Farneto, domani inaugurerà di nuovo la Settimana della Cucina, ma in Kazakistan. Per Di Stefano "la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è una delle rassegne meglio riuscite all'interno del piano di promozione integrata promosso dalla Farnesina". D'altra parte "l'industria della cucina italiana" è "uno dei settori di punta della nostra economia, con un incremento del 47,8% negli ultimi dieci anni", "un valore record di 42 mld di euro di export raggiunto nel 2018" e un primo semestre del 2019 che già segna una "crescita" rispetto allo scorso anno. La Farnesina è "ben consapevole" della "crescita mondiale della domanda di qualità e raffinatezza", domanda che arriva soprattutto dai "mercati emergenti" e a cui il Made in Italy è "già predisposto", grazie a quell'insieme di "tradizione e innovazione", "creatività e tutela della qualità", anche biologica, che ci vede primeggiare nel mondo e che è il segreto dell'"approccio italiano all'alimentazione". Lo stesso che ha portato i quattro giovani cuochi della Nazionale italiana a vincere i campionati mondiali per chef emergenti appena conclusi in Cina. Il dg De Luca li ha chiamati sul palco a mostrare con orgoglio le medaglie d'oro e gli applausi sono stati tutti per loro. (raffaella aronica/aise)