

BINI (FVG) PROMUOVE LA REGIONE ALLA IV SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO A PRAGA

PRAGA\ aise\ - "I numeri delle esportazioni del Friuli Venezia Giulia, nella Repubblica Ceca, hanno un ampio margine di crescita e, grazie al confronto con i consorzi enogastronomici che vi guardano con attenzione, abbiamo inserito questo mercato nel piano promozionale di Promoturismo Fvg per il 2020, assieme a Stati Uniti e Giappone. Si tratta di uno dei principali sbocchi nell'Europa Centro Orientale, di dimensioni contenute ma molto promettente". Con queste parole l'Assessore alle Attività produttive e Turismo di Regione Friulia Venezia Giulia, Sergio Emidio Bini, ha concluso nei giorni scorsi la IV edizione della Settimana della Cucina italiana nel mondo a Praga, in Repubblica Ceca, dove la regione italiana è stata fra i principali partner dell'evento con laboratori, degustazioni e appuntamenti per promuovere l'enogastronomia dell'intero territorio. L'iniziativa, promossa dal ministero degli Affari esteri, si è conclusa nella cornice d'eccezione della Cappella Borromeo dell'Istituto italiano di Cultura con un evento dedicato ad autorità, imprenditori, esponenti del mondo culturale e operatori del turismo, della cultura e dell'industria turistica. Organizzato da Regione e Promoturismo Fvg, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Praga, i consorzi delle Doc Fvg, di tutela vini Collio, del Prosciutto di San Daniele e di tutela del formaggio Montasio Dop, l'evento era mirato a valorizzare le principali produzioni del paniere regionale, dai grandi vini bianchi (Friulano, Ribolla e Malvasia, oltre a moscato e grappa) ad alcuni piatti della tradizione, ovvero frico morbido e polenta, tagliolino di San Daniele e, per concludere, tiramisù. "Nelle giornate della manifestazione - ha aggiunto l'assessore - è stato possibile illustrare, attraverso laboratori di cucina dedicati con lo chef friulano Massimo De Belli, la preparazione di alcuni dei piatti tipici della nostra tradizione e degustare i vini del territorio. Il Friuli Venezia Giulia è capace di unire cultura, enogastronomia e produzioni autoctone di elevata qualità che la Regione è impegnata a far conoscere con il coinvolgimento di tutti i portatori di interesse della filiera. La nostra cultura del cibo ha radici antiche ma ha le potenzialità per affrontare i nuovi mercati". "La finalità dell'evento - ha sottolineato ancora Bini - è stata anche quella di far apprezzare la nostra regione oltre i confini nazionali, per poter essere più attrattivi in ambito turistico anche con il coinvolgimento dei tour operator". A questo proposito, Bini ha ricordato come nel 2018 sono state 261.021 le presenze in Friuli Venezia Giulia di cittadini della Repubblica Ceca. con una crescita del 6,2% rispetto al 2017, mentre gli arrivi hanno registrato un incremento del 15,4% (56.279 nel 2018 rispetto ai 48.769 del 2017). Le prime cinque destinazioni degli ospiti dalla Repubblica Ceca sono Lignano Sabbiadoro seguita da Grado, Tarvisio, Chiusaforte e Duino-Aurisina. Il numero di turisti cechi (200.475, ovvero il 4,66% sul totale) si è collocato al terzo posto ("segno che si tratta di un mercato in espansione", ha commentato l'assessore) dopo Austria e Germania ed è davanti ad altri Paesi dell'Est come Ungheria, Polonia, Slovacchia e Russia. Alla serata conclusiva ha presenziato anche l'ambasciatore italiano a Praga, Francesco Saverio Nisio, che ha voluto evidenziare la qualità e gli sviluppi positivi dell'interscambio, soprattutto enogastronomico, tra la Repubblica Ceca e le regioni italiane, in questo caso il Friuli Venezia Giulia. (aise)