

SETTIMANA CUCINA ITALIANA: UN EVENTO DEDICATO ALLA CALABRIA CHIUDE LA KERMESSE A SOFIA

SOFIA\ aise\ - La IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il tradizionale appuntamento patrocinato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dal Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dal Ministero dello Sviluppo Economico della Repubblica Italiana, e patrocinata in Bulgaria dall'Ambasciata d'Italia a Sofia, si è conclusa in gran stile lo scorso 22 novembre per tutti gli appassionati dell'Italia con l'evento esclusivo dedicato alla Regione Calabria nell'ambito del progetto di promozione integrata, "Calabria Food&Tourism", a regia Regione Calabria – Dipartimento Presidenza – Settore Internazionalizzazione e Camera di Commercio Italiana in Bulgaria. Nella prestigiosa location del Sofia Hotel Balkan si è svolto il Live Show Cooking & Gala Dinner "Calabria, cultura gastronomica mediterranea: tradizione e innovazione" #CalabriaEXPerience, che ha rappresentato un importante momento di promozione del "brand Calabria" e delle sue eccellenze agroalimentari e turistiche. Presenti importanti operatori commerciali della ristorazione bulgara, tra cui il proprietario della maggiore catena ristorativa del Paese - comprendente i brand Happy e Captain Cook, le cui uniche presenze in Europa, dopo Sofia, sono a Madrid e Londra - titolari dei ristoranti italiani certificati con il Marchio di Qualità "Ospitalità Italiana -Ristoranti Italiani nel mondo", manager delle catene alberghiere 5* Kempiski e Grand Hotel Sofia, la Country Manager per Bulgaria-Albania-Serbia-Montenegro-Romania di Alitalia, il Presidente del Palazzo Nazionale della Cultura afferente al Ministero della Cultura della Repubblica di Bulgaria, la Presidente dell'Accademia della Cucina Italiana- delegazione Bulgaria, il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier – delegazione Bulgaria (AIS), rappresentanti delle associazioni di categoria dei settori food e turismo, giornalisti, responsabili marketing di riviste di settore, food blogger, tour operator e appassionati della cucina italiana. Come per tutti gli eventi esclusivi gestiti dalla Camera di Commercio Italiana in Bulgaria, certificata, peraltro da Bureau Veritas per la gestione sostenibile di eventi, anche quello di venerdì sera è stato un evento contraddistinto dall'accoglienza ed ospitalità dei numerosi partecipanti in gran stile: il Segretario Generale della CCIB, come gesto di riconoscenza e ringraziamento per aver accolto l'invito a "scoprire" la Calabria, ha voluto valorizzare la presenza di ciascuno degli ospiti con uno scatto fotografico "in Calabria" al famewall brandizzato, invitando, successivamente, ad un "viaggio in Italia" con destinazione la Calabria. La Calabria, infatti, è stata la Regione d'onore della serata ed il territorio verso il quale sono confluiti "virtualmente" tutti gli ospiti in un percorso fotografico dell'Italia, tramite l'installazione di pannelli ritraenti le 20 Regioni Italiane, iniziativa promossa dall'Ambasciata d'Italia, con fotografie, citazioni e testi delle eccellenze turistiche, gastronomiche e artistiche del Bel Paese. L'apertura dell'evento è stata affidata al Segretario della Camera di Commercio Italiana in Bulgaria, Rosa Cusmano, che, portando i saluti del Presidente della Camera di Commercio Italiana in Bulgaria, Marco Montecchi, ha dato il benvenuto agli ospiti e illustrato il progetto Calabria Food&Tourism, accompagnato anche dal lancio del video promozionale SPOT, che nelle prossime settimane porterà in Calabria diversi buyers del settore agroalimentare e turistico per incontrare le numerose aziende che hanno dimostrato interesse per il programma di apertura del mercato calabrese verso la Bulgaria. È seguito l'intervento del Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia a Sofia, Francesco Calderoli, che ha evidenziato come "la serata rappresenti l'evento conclusivo della "IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", che ha visto in Bulgaria la partecipazione di tutti gli attori del Sistema Italia che ringrazio per lo sforzo e l'impegno nella realizzazione del ricco programma di eventi promozionali. Uno sforzo complessivo che ha visto partecipare tanti ristoranti italiani, coinvolti dalla CCIB, a cui rivolgo un particolare ringraziamento per la loro attenzione al Bel Paese, alle imprese italiane che hanno concorso e penso all'Alitalia, qui presente questa sera, partner attivo insieme alla Camera di Commercio Italiana in Bulgaria all'interno di questa settimana, ed a tutti voi che avete partecipato numerosi. Come potete vedere intorno a voi, sono esposti i pannelli della Mostra delle Regioni Italiane promossa dall'Ambasciata d'Italia a Sofia perché l'idea è proprio quella di fare un'opera di promozione integrata che porti alla valorizzazione e visibilità dei territori italiani anche attraverso le loro eccellenze e quindi i prodotti gastronomici, com'è il caso di questa sera dove avete modo di degustare, ma qui anche esposti, i prodotti alimentari calabresi. I prodotti italiani, mi permetto di dire, oltre ad essere buoni sono anche sani". "Il tema della Settimana della Cucina Italiana di quest'anno – ha ricordato – è stato proprio l'educazione alimentare e quindi la riscoperta e la rivalorizzazione della Dieta Mediterranea entrata a far parte anche del Patrimonio dell'UNESCO, come sistema alimentare complessivo e che questa sera andremo a scoprire tutti insieme. Vi invito, a tal proposito, a vedere il video promozionale della IV Settimana della Cucina Italiana realizzato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale". Nel riprendere la parola, Cusmano ha proseguito nella presentazione delle varie attività del progetto Calabria Food&Tourism illustrando, attraverso materiale multimediale, i singoli prodotti alimentari e turistici delle aziende calabresi partecipanti al progetto unitamente alle bellezze storiche, artistiche e culturali della Calabria, tramite il lancio del video promozionale della Calabria, una terra amata dal sole e abbracciata da due mari, Tirreno e Ionio, che ne disegnano i contorni nel cuore del Mediterraneo, in un paesaggio meraviglioso e mitico, degno di essere vissuto e visitato. Di cultura, storia e

bellezza paesaggistica ha parlato il rappresentante della Regione Calabria intervenuto a Sofia, Luigi Zumbo, che, ringraziando il Segretario Generale della CCIB, ha portato i saluti del Presidente della Giunta Regionale, Mario Oliverio, e della Dirigente dell'Ufficio di Presidenza-Settore Internazionalizzazione, Gina Aquino, che ha ideato questi progetti per l'apertura del mercato calabrese verso l'estero. "Oltre alla Bulgaria, questa settimana ci sono stati eventi di promozione dei territori calabresi anche in Grecia, Spagna, Canada e Olanda", ha ricordato Zumbo, sottolineando la forte identità della Calabria che offre uno spaccato di Italia legato alle tradizioni e al passato, "un'identità complessa ma vera". A supportare la valorizzazione del territorio regionale, trasferire la genuinità e qualità delle produzioni agroalimentari, enogastronomiche e turistiche calabresi, a testimoniare le infinite varianti della cucina del territorio e della Regione Calabria e raccontare una Calabria accogliente che offre diverse opportunità al turismo bulgaro, ha concorso la presenza a Sofia di Riccardo Sculli, chef uno Stella Michelin di origine calabrese, uno dei 374 chef stellati d'Italia, "l'autodidatta artigiano del gusto" che, in modalità live streaming dalle cucine del Sofia Balkan Hotel, ha presentato, insieme al suo collega bulgaro, Pavel Shalamanov, un interessante ed innovativo menù, degno del rinnovato e recente premio della 65° Guida Michelin Italia 2020, con prodotti tipici d'eccellenza calabrese appartenenti all'ampio paniere di aziende partecipanti al progetto di promozione integrata. Chiamato in video collegamento dal Segretario Generale, lo chef Sculli ha illustrato la preparazione di ciascun piatto realizzato, gli ingredienti calabresi, l'importanza dell'utilizzo della materia prima, la conoscenza delle tecniche di lavorazione del prodotto, raccontando i prodotti della Calabria. Dall'antipasto al dessert, lo chef Sculli ha contribuito, attraverso la diretta live streaming, a valorizzare la Calabria, le sue eccellenze tanto legate alla cucina quanto al territorio regionale: olio, pasta fresca, bergamotto, liquirizia, peperoncino e nduja utilizzati per la preparazione di un menù speciale realizzato, da un lato rispettando la visione gastronomica del Ristorante Enoteca Gambero Rosso di Marina di Gioiosa Ionica, di cui è titolare, fatta di leggerezza ed equilibrio, estrapolando dalla cucina tradizionale i dettami culturali e rielaborandoli in occasioni d'assaggio sempre innovative; dall'altro incuriosendo i partecipanti, che hanno commentato come "innovativo, interessante e educativo il metodo utilizzato per la conoscenza della cultura gastronomica della Calabria", e soprattutto facendo comprendere la ricchezza del patrimonio mediterraneo gastronomico del territorio calabrese infondendo nei commensali la passione per la sua Regione. Nel concludere la diretta live streaming con la presentazione dell'ultimo piatto e cioè la crostata scomposta in spirale di meringa al bergamotto, crema di limone e frutti di bosco, anticipata dal pre dessert – il gelato all'olio extra vergine d'oliva monocultivar e con un "Buon appetito" da parte dello chef Pavel Shalamanov in lingua italiana ed un "Blagodaria" di Riccardo Sculli in lingua bulgara, il Segretario Generale ha invitato gli chef a raggiungere la Sala Sredetz per un saluto finale. "Ringrazio la Regione Calabria e la Camera di Commercio Italiana in Bulgaria per aver permesso tutto questo, gli ospiti che hanno partecipato alla cena, ci tengo ad incontrarvi personalmente per ringraziarvi singolarmente. Infine ringrazio Pavel e Sofia Hotel Balkan per l'ospitalità", ha detto Sculli. "È stata un'esperienza fantastica in cui tutti noi abbiamo messo tanto cuore, tanta passione e tanto impegno per far sì che l'evento riuscisse nel migliore dei modi". Prima di passare agli incontri con gli ospiti in sala, il Segretario Generale ha voluto ringraziare tutte le aziende calabresi che hanno manifestato l'interesse ad aderire al progetto Calabria Food&Tourism nominandole una ad una in un fragoroso applauso da parte della sala e ha ricordato come i prodotti calabresi, anche esposti all'interno della sala, possano essere meglio conosciuti attraverso gli incontri diretti con i produttori nel corso della missione di incoming buyers che si svolgerà successivamente e reperiti attraverso la vendita online tramite apposito portale di commercio elettronico. Questo terzo ed esclusivo evento promozionale del Calabria Food&Tourism rientra nel più ampio quadro della strategia messa in campo dal Presidente Oliverio, tesa a far conoscere al pubblico bulgaro ed agli operatori il territorio regionale ed evidenziare le eccellenze produttive delle aziende calabresi sostenendole nel loro processo di avvio o consolidamento del percorso di internazionalizzazione sui mercati internazionali e più specificatamente quello bulgaro. L'evento di promozione Live Show Cooking & Gala Dinner "Calabria, cultura gastronomica mediterranea: tradizione e innovazione" ha avuto un ampio successo anche grazie alla diretta live streaming della serata tramite il social network facebook dove è stata registrata una presenza di 3.485 persone raggiunte, 55 condivisioni, 430 "mi piace" e 12.853 visualizzazioni dei live streaming, oltre che sugli canali social camerali attivati per il progetto, che si ricorda, rientra nell'"Operazione finanziata dal Piano di Azione e Coesione (PAC) 2014/2020 – Asse 3 "Competitività dei sistemi produttivi" (OT3) – obiettivo specifico 3.4 "incremento del livello di internazionalizzazione dei Sistemi Produttivi" della Regione Calabria. Il programma "Calabria Food & Tourism" si propone di aprire nuovi mercati per i prodotti agroalimentari e turistici delle aziende calabresi, attraverso la diffusione dell'immagine e la conoscenza dei principali sistemi produttivi e territoriali regionali, vuole promuovere le eccellenze del comparto turistico ed enogastronomico della Calabria in Bulgaria; incrementare il business per le imprese calabresi attraverso la rete dei "Ristoranti Italiani nel Mondo", cogliere le opportunità legate alla crescita della domanda di prodotti di qualità sul territorio bulgaro e utilizzare un canale elettronico per la vendita delle eccellenze agroalimentari, enogastronomiche e turistiche calabresi. (aise)