

ECONOMIA

Martina chiama 25 chef stellati: "Rilanciare la cucina italiana con l'Expo"

Inizia un progetto collettivo nell'anno dell'Esposizione universale. Sono accorsi in tanti al Mipaaf per condividere obiettivi e suggerire soluzioni, da Massimo Bottura a Carlo Cracco, da Gianfranco Vissani ad Antonello Colonna.

Roma, 2 mar. (AdnKronos) - Il governo si muove per dare una mano alla grande cucina italiana, fiore all'occhiello del made in Italy e, a due mesi dall'inizio di Expo, chiama a raccolta una rappresentanza di 25 tra i più importanti chef stellati italiani, da Massimo Bottura a Carlo Cracco, fino a Gianfranco Vissani e Antonello Colonna. Quasi tutti in divisa bianca, sono accorsi desiderosi di esternare le problematiche inerenti alla loro professione, in un clima di collaborazione e di ascolto. L'idea è di valorizzare il "grande potenziale inespresso" della cucina italiana dentro e fuori i confini nazionali per costruire "un pezzo vero di futuro per il Paese". Parola del ministro delle Politiche agricole e alimentari Maurizio Martina che ha incontrato gli chef nel corso primo Forum della cucina italiana, coordinato da Paolo Marchi, curatore di "Identità Golose".



"Dobbiamo passare dai potenziali individuali a un progetto collettivo" ha spiegato Martina al termine dell'incontro in una inusuale conferenza stampa in piedi, vista la folta partecipazione degli chef all'iniziativa. Si è trattato di un primo step che dovrà svilupparsi in seguito, cogliendo anche l'occasione offerta da Expo dove a luglio si svolgerà il secondo Forum della cucina italiana. "Abbiamo voluto iniziare un percorso di lavoro nell'anno di Expo perché per l'Italia è l'anno che può fare la differenza", ha detto Martina ringraziando i partecipanti al tavolo, esprimendo soddisfazione: "abbiamo fatto un bel lavoro, non banale, perché abbiamo messo a fuoco alcuni punti che saranno condivisi anche da altri ministri".

Tra i punti salienti affrontati durante la riunione, sollecitati dagli stessi chef, quello della formazione con l'intenzione di "creare percorsi formativi enogastronomici per i ragazzi in grado di far compiere un salto di qualità" come ha spiegato il ministro. Si è parlato anche di "promozione internazionale dell'agroalimentare italiano" anche in riferimento ai ristoranti italiani di qualità nel mondo e di origine dei prodotti in casa e fuori. Ma si è parlato anche di semplificazione e di rapporto con la pubblica amministrazione che opprime anche questo mondo". "Nelle prossime settimane - ha annunciato il ministro - prepareremo un piano di lavoro preciso. Oggi abbiamo iniziato il lavoro con Paolo Marchi e con un primo gruppo perché abbiamo deciso di fare e non aspettare ma lo svilupperemo presto e incontreremo anche altri chef". In sintesi, ha concluso Martina "la concorrenza c'è ed è molto alta e noi non possiamo dormire sugli allori. Occorre muoversi".

All'incontro, coordinato da Paolo Marchi, curatore di "Identità Golose", erano presenti: Massimo Bottura, Carlo Cracco, Franco Pepe, Antonia Klugmann, Pietro Zito, Claudio Liu, Marco Reitano, Ugo Alciati, Davide Scabin, Cesare Battisti, Moreno Cedroni, Pietro Leemann, Chicco Cerea, Raffaele Alajmo, Antonio Santini, Norbert Niederkofler, Niko Romito, Gennaro Esposito, Corrado Assenza, Pino Cuttaia, Cristina Bowerman, Simone Padoan, Gianfranco Vissani, Antonello Colonna, Fulvio Pierangelini, Igles Corelli.