

Paolo Gentiloni e Maurizio Martina

“Una settimana per valorizzare la cucina made in Italy”

(Il Sole 24 Ore)

Una delle eredità di Expo Milano 2015 che il Governo sta portando avanti è il progetto «Food act», di cui fa parte il protocollo d'intesa firmato a marzo scorso per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità. Per la prima volta, grazie a questo lavoro, abbiamo formato una squadra che riunisce le istituzioni, le imprese, il sistema camerale, il mondo dello sport, le associazioni culturali e coloro che lavorano direttamente con il cibo e con il vino, grandi cuochi e sommelier che sono diventati i nostri ambasciatori del gusto, guidati dalla consapevolezza che "cucina è cultura".

Così, mettendo insieme tutte queste diverse esperienze, è nata l'idea della prima Settimana della cucina italiana nel mondo, che dal 21 al 27 novembre porterà in ben 105 Paesi oltre 1300 eventi dedicati alla nostra cucina e alle qualità enogastronomiche del paese. Dagli Stati Uniti alla Cina, dal Giappone al Brasile, passando per Canada, Russia ed Emirati Arabi ma arrivando anche nei più piccoli Paesi africani, la nostra rete diplomatica coordinerà un menù ampio e articolato di iniziative: convegni sull'alimentazione, sulle certificazioni, sulla tutela e sui valori della dieta mediterranea, mostre di design e di fotografia, ma anche proiezioni di film e documentari a tema, premiazioni e concorsi, attività di informazione e di formazione per diffondere la cultura della cucina di qualità, con dimostrazioni a cura di cuochi italiani di fama internazionale. Il tutto con un comune denominatore: la promozione e la valorizzazione del Made in Italy e l'innalzamento del livello qualitativo della nostra cucina all'estero, attraverso il nostro saper fare con il cibo, il vino e, non da ultimo, mediante l'uso dei veri prodotti italiani. È importante ricordare, infatti, che l'export del comparto agroalimentare vale già quasi 37 miliardi di euro all'anno e che con il piano per l'internazionalizzazione del Made in Italy a cui lavorano Ministero delle politiche agricole e dello Sviluppo Economico si sta facendo ancora meglio.

La Settimana della Cucina (che viene presentata oggi a Roma, a Villa Madama) verrà ripetuta ogni anno, diventando un pezzo forte di quella promozione integrata del Sistema Italia che sempre più caratterizza le iniziative della Farnesina. Promozione, cioè, che valorizzi e metta in comunicazione tutti gli ingredienti dell'essere italiani e del vivere all'italiana: dall'arte alla musica, dal cinema alla lingua, dalla moda al design, dalla scienza al fare impresa, rafforzando quell'insieme di fattori intangibili legati all'immagine e alla reputazione del Paese che va sotto il nome di Marchio Italia.

Tra le oltre mille iniziative che si svolgeranno all'estero, vorremmo ricordare tra tutte le attività che coinvolgeranno i comuni terremotati del 24 agosto, con Amatrice presente, grazie alle nostre Ambasciate, in Lituania e Lettonia. È un segnale importante per rilanciare l'economia dei territori colpiti dal sisma, che riceveranno anche tanti segnali di solidarietà concreta attraverso altri eventi che si svolgeranno dalla Spagna alla Germania, dal Canada agli Stati Uniti, dall'Arabia Saudita al Senegal. La prima Settimana della cucina italiana racconterà il valore di un'alimentazione radicata nella nostra cultura e legata alla qualità della vita. Non è un caso se la dieta mediterranea è stata riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità. Presenteremo all'estero non solo il meglio delle nostre produzioni enogastronomiche ma anche l'offerta formativa delle nostre Accademie di cucina, per attrarre giovani talenti anche dall'estero e aumentare il turismo legato agli itinerari enogastronomici di qualità. Coscienti di dover sempre innovare ma orgogliosi della nostra storia e della nostra cultura. Soprattutto, in questo caso, quella gastronomica.