Il 4 agosto la Notte Bianca del Cibo Italiano nelle piazze del Paese

anno-del-cibo-italiano-c5794888

Il 4 agosto sarà la **Notte Bianca del Cibo Italiano** con piazze, attività pubbliche e private che "possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo", dedicata a **Pellegrino Artusi**, storico, scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1920 a Forlimpopoli in provincia di Firenze. L'iniziativa è stata annunciata dai ministri dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, **Dario Franceschini** e dal ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Maurizio Martina** in occasione della presentazione di "**2018 Anno del Cibo Italiano**", evento nazionale e dedicato allo chef **Gualtiero Marchesi** indetto dai due ministeri Mibact e Mipaaf, presentato questa mattina a Roma presso il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo.

"Un'iniziativa anche in ricordo di Pellegrino Artusi, un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità grazie alla cultura enogastronomica italiana", ha spiegato il ministro Martina. "Immaginiamo **una grande notte ovunque nel Paese** - ha aggiunto - attraverso la quale raccontare la potenza dei nostri territori dal punto di vista enogastronomico, piatti ingredienti menù, esperienze di cultura alimentare che fanno l'Italia con ore notturne dedicate alla conoscenza di un patrimonio inestimabile come quello italiano". Per riaffermare il valore del lavoro che c'e' dietro l'enogastronomia e l'agroalimentare italiano, Martina ha citato Mario Soldati per cui appunto "un popolo lo si conosce se si frequenta le sue cucine".

Da parte sua il ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo Franceschini ha ribadito che "investire in cibo e in vino so bene che non è soltanto una parte del mio lavoro legato al turismo ma è una parte legata alla cultura perché tutti i prodotti agroalimentari e i piatti tipici sono un pezzo della nostra cultura e dei quei luoghi. Luoghi - ha spiegato - dove le comunità locali sono orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi e tradizioni, anche per questo **sui social lanceremo la possibilità di votare il piatto preferito #ilmiopiattopreferito**. Io comincerò votando

#suamaestàlasalamadasugo", ha concluso Franceschini.

La Fipe: l'anno del cibo italiano passa dalla ristorazione - "**2018, anno del cibo vuol dire anno della ristorazione**". In occasione della presentazione stamani del programma di iniziative a cura del MIBACT e del MIPAAF per celebrare i dodici mesi dedicati alla promozione a tutto tondo della filiera agroalimentare del Belpaese, **Giancarlo Deidda, Vicepresidente di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** ricorda in questo ambito il ruolo ed il valore rappresentato dal variegato mondo dei pubblici esercizi e della ristorazione: "Con 41 miliardi di euro di valore aggiunto e un milione di addetti la ristorazione si conferma componente decisiva dell'intera filiera agroalimentare. Se a ciò aggiungiamo che per i turisti stranieri ristoranti e bar sono ai primi posti delle cose che più apprezzano dell'Italia è evidente come la valorizzazione del cibo italiano non può non passare anche e soprattutto per la ristorazione".

"Il 2018 sarà un anno molto importante per l'agroalimentare - conclude Deidda - e nel salutare la scelta di autorevoli rappresentanti della ristorazione come **Massimo Bottura e Enzo Coccia** nel Comitato Tecnico di Coordinamento che si è insediato oggi auspichiamo che al settore sia dedicata l'attenzione che merita".