2018. È l’anno del cibo italiano

2018-anno-del-cibo-italiano-73a5e90e

Cibo e turismo: due punte di diamante dell’offerta “Made in Italy” e la ristorazione li incarna entrambi. Nona caso uno chef (Massimo Bottura) e un pizzaiolo (Enzo Coccia) sono tra gli esperti che compongono il Comitato tecnico dell’Anno Nazionale del Cibo Italiano, assieme a nutrizionisti, ricercatori e personalità di rilievo nel food e nel turismo. «Abbiamo un patrimonio unico al mondo - dichiara il Ministro Maurizio Martina - che grazie all’Anno del Cibo potremo valorizzare ancora di più. Non si tratta di sottolineare solo i successi economici di questo settore, ma di ribadire il legame profondo tra cibo, paesaggio, identità, cultura. Lo faremo coinvolgendo i protagonisti a partire da agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi».

Il settore non poteva non cogliere le opportunità insite nelle parole del Ministro. *«Con 41miliardi di euro di valore aggiunto e un milione di addetti* – sottolinea **Giancarlo Deidda**, Vicepresidente Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - la ristorazione si conferma componente decisiva dell’intera filiera agroalimentare. Se a ciò aggiungiamo che per i turisti stranieri ristoranti ebar sono ai primi posti delle cose che più apprezzano dell’Italia, è evidente come la valorizzazione del cibo italiano non possa non passare anche e soprattutto per la ristorazione».

PARTIRE DALLA TRADIZIONE

E gli chef non stanno certo a guardare. APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, ha colto al volo il legame cucina-turismo gestendo ‘A Bit of Taste’, la sezione dedicata al turismo enogastronomico nell’ambito di Bit, Borsa Internazionale del Turismo, che si è recentemente tenuta a Milano. Nelle cucine allestite in questo spazio cuochi provenienti da diverse Regioni italiane (ma anche da Paesi stranieri), affiancati dalla Squadra Nazionale APCI Chef Italia, hanno proposto ricette tipiche, utilizzando prodotti del territorio, dimostrando come la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche costituisca una delle principali leve turistiche. Nel corso della manifestazione si è anche tenuto il contest “Young Chef Mistery Team – Porta il Tuo talento, alla brigata ci pensiamo noi”, iniziativa dedicata a chef dai 20 ai 30 anni, che si sono messi in gioco con una brigata e un paniere scoperti solo al momento del contest. *«Secondo me il cibo italiano non dovrebbe avere bisogno di*

questo riconoscimento ufficiale – ha affermato **Giorgio Perin**, capitano della Squadra Nazionale APCI Chef Italia - *questo è un compito che dovrebbero assumersi le persone che fanno il mio lavoro, cercando di rendere più semplici e armoniche le preparazioni e cercando di sfruttare al meglio gli alimenti, esaltandone il gusto e i profumi senza contaminarli, ma rispettandoli con cotture non aggressive e sistemi idonei. In ogni angolo del Paese c'è qualche prodotto particolare. Chi fa il mio lavoro deve avere basi solide, conoscere le ricette della nonna, nate dallo sforzo di nutrire la famiglia con poche risorse: fanno parte della nostra tradizione e cultura. Non sempre i giovani cuochi hanno questa consapevolezza: ci sono diverse componenti che giocano a loro sfavore. Primo, l'effetto mediatico che sembra rendere tutto possibile in pochissimo tempo. Così si saltano i passaggi che fanno parte della costruzione della carriera e della professionalità. Poi, per esigenze economiche, tante persone assumono ruoli per cui non sono pronte. Infine, ci sono a disposizione degli chef tanti prodotti pronti o semilavorati, anche di ottima qualità perché l'industria alimentare è molto attenta a realizzare prodotti performanti sotto il profilo tempistico e del gusto. Non è un male usarli in determinate condizioni, ma un vero chef deve essere in grado di replicare in cucina il prodotto industriale».*

DA RIMINI, AL MONDO

Se dimentica il personalismo a favore della valorizzazione degli ingredienti e della tradizione, il cuoco può diventare portabandiera del cibo italiano nel mondo. La cucina italiana è stata protagonista anche a Rimini lo scorso febbraio, nella 4 giorni di Beer Attraction & Food Attraction. In questa occasione, la Federazione Italiana Cuochi (FIC) ha organizzato i Campionati della Cucina Italiana 2018 in cui si sono sfidati centinaia di cuochi professionisti. Novità dell'anno: il Gran Premio della Cucina Mediterranea, in cui tre team internazionali (Cipro, Slovenia e Spagna) hanno interpretato i sapori della cucina e della dieta mediterranea, utilizzandone i prodotti simbolo: la pasta, il pomodoro, l'olio evo, gli agrumi. Quale occasione migliore per capire come tanti chef, coinvolti nell'evento, vivono questo anno "speciale"? *«Come Federazione* – ha spiegato **Rocco Cristiano Pozzulo** presidente nazionale FIC - *siamo impegnati sul fronte della promozione della cucina italiana, attraverso gli eventi organizzati dalle nostre delegazioni. Le nostre delegazioni estere fanno lo stesso oltre confine. Tra l'altro all'estero il cibo italiano è visto meglio che nel nostro Paese; qui lo diamo per scontato. Chi al di fuori dalla nostra Nazione fa ristorazione italiana seria, cerca materie prime di alta qualità e originali, anche se deve confrontarsi con il problema dell'italian sounding. Venendo a questa iniziativa, i Campionati sono un momento di grande confronto tra i cuochi anche giovani: siamo sempre più attenti al settore giovanile, poiché i giovani chef sono il futuro della nostra tradizione culinaria, e vogliamo inoltre che non solo i nostri associati, ma anche le migliaia di cuochi professionisti che ogni giorno lavorano nel mondo, sentano questo evento come qualcosa che gli appartiene»*.

Fabrizio Camer, membro del direttivo della FIC, è più critico. *«Secondo me il cibo italiano si promuove male, perché l'italiano lo ama poco – ha affermato - ci sono persone che si dannano l'anima per promuoverlo,ma altre che lo sviliscono. Per fortuna c'è un ritorno e una riscoperta della tradizione, ma ancora troppe volte scimmiottiamo le altre cucine dimenticando la nostra storia e cultura, la biodiversità italiana. Perché trasformare tutto in esotico? Riscopriamo i nostri prodotti. Senza la tradizione non si può fare innovazione. I social, invece che aiutarci, rischiano di dare immagini sbagliate della tradizione culinaria italiana. Per fortuna i ragazzi dimostrano una grande voglia di fare bene. Purtroppo l'Italia investe in cultura gastronomica meno di altri Paesi. I cuochi italiani all'estero sono visti bene, ma ci sono quelli che ricercano la qualità vera e chi li scimmiotta. Bisogna avere il coraggio di difendere la propria cucina nazionale, di amare il proprio prodotto»*

Anche **Gaetano Ragunì** General Manager della Nazionale Italiana Cuochi, è severo verso l'atteggiamento di una parte della categoria. *«C'è spesso la smania di mettere il proprio ego davanti a tutto – ha lamentato - anche dimenticandosi della materia prima. Destrutturare tanti ingredienti per mettere in evidenza la propria abilità, svia l'attenzione dalla qualità degli ingredienti. Tra noi ci sono grandi professionisti, ma per sostenere il cibo italiano, non dobbiamo esaltarci troppo. Per valorizzare il prodotto nazionale, nel piatto dobbiamo anche trovare la cura dell'igiene e il rispetto della catena del freddo».*

Ci sono anche sguardi più ottimisti, come quello di **Marcello Zaccaria**, socio FIC e chef di Academia Barilla. *«Vorrei che il 2018 – ha auspicato - fosse l'anno della rinascita della cucina italiana. Negli ultimi tempi la cucina italiana ha riscoperto la nostra storia. Siamo passati dal portare in giro per il mondo la cucina della tradizione, a quella "ibridata"dalle influenze di altre culture. Ma quando si va all'estero, si vede che la nostra cucina è apprezzata per la sua semplicità, per l'uso di ingredienti stagionali… Io tengo dei corsi per gli chef stranieri: non mi chiedono la cucina spettacolarizzata, complicata, ma quella semplice, della tradizione. Cercano le origini. È per questo che la cucina italiana è invidiata in tutto il mondo».*