Non solo bambù, nei ristoranti cinesi arriva l'agroalimentare italiano

La **ristorazione cinese in Italia** punta sempre di più sull'utilizzo di **prodotti agricoli ed enogastronomici nazionali**. Con lo scopo di rilanciare e valorizzare i piatti orientali con l'ingresso in cucina di materie prime e tipicità tutte italiane, è stata presentata l'iniziativa "**Alta Qualità**", alla base del protocollo d'intesa siglato a Roma da **Cia-Agricoltori Italiani**, **Han-Ita** (Associazione di promozione sociale e culturale italo-cinese) e **Acrs** (Associazione culturale cinese del settore della ristorazione del Nord Italia).

A sottoscrivere l'accordo i presidenti delle tre organizzazioni, **Dino Scanavino, Yuting Yang e Zhou Xiaobin**. Con quest'intesa - spiegano - si vuole da un lato consolidare e valorizzare la conoscenza delle eccellenze agroalimentari, vitivinicole e ortofrutticole del territorio italiano e dei suoi prodotti tipici di qualità, e dall'altro si intende promuovere e diffondere la cultura della cucina cinese. L'obiettivo più ampio e di lungo periodo invece - evidenziano le tre organizzazioni - è quello di sostenere un sempre più forte **interscambio tra Cina e Italia**, fare rete, favorire la condivisione e il valore dello sviluppo imprenditoriale così come possibili scambi culturali, commerciali e di servizi, facilitando l'incontro tra diverse competenze e professionalità.

Prima tappa concreta dell'accordo sarà la 1° edizione del **Meeting Internazionale Italia-Cina Culture** , prevista a Milano nel 2020, con l'assegnazione del marchio "**Only High Quality**" ai ristoratori aderenti all'iniziativa.