Ristorazione: 5 chef diventano ambasciatori del Made in Italy nel mondo

shutterstock-492963133-ee0ef3e0

Valorizzare la ristorazione italiana all’estero. E' l'obiettivo del progetto che Fipe-Confcommercio, ICE e alcuni grandi chef che fanno parte dell’associazione Le Soste, hanno presentato ad **Host2021**. Punto di partenza, i dati presentati da **Luciano Sbraga**, direttore ufficio studi Fipe – Confcommercio, su circa 60.000 ristoranti italiani nel mondo sono 2.218 quelli certificati, che garantiscono l’utilizzo di materie prime italiane in ricette fedeli alla tradizione, serviti in locali che rispettano lo stile italiano.

Proprio per questo, l'iniziativa ha l’obiettivo di raccontare come i grandi protagonisti della cucina trasformano prodotti agroalimentari di eccellenza espressione del territorio in cui sono nati. Una scelta fatta anche da **Claudio Sadler**, uno degli chef testimonial dell’iniziativa, insieme ad altri grandi nomi come **Massimiliano Alajmo**, **Silvia Baracchi**, **Herbert Inner** e **Giuseppe Santoro**, che parteciperanno a eventi e fiere di settore e realizzeranno video che verranno diffusi durante la settimana della cucina italiana nel mondo. I mercati interessati dal progetto sono Francia, Stati Uniti, Germania, Russia, Regno Unito.

“Ogni cucina rafforza l’immagine del proprio Paese nel mondo. Ecco perché c’è una rincorsa a fare riconoscere le cucine nazionali come patrimonio UNESCO. Il progetto con ICE va in questa direzione, attraverso iniziative in Italia e all’estero”, ha raccontato Lino Enrico Stoppani, presidente **Fipe-Confcommercio**, che ha sottolineato l’importanza della ristorazione nel valorizzare le produzioni agroalimentari italiane all’estero.

Ma c'è di più, perchè secondo **Roberto Luongo**, direttore generale di Agenzia ICE, il sistema riconosce poco l’importanza della ristorazione come stimolo all'export. “Avendo lavorato in diversi mercati – ha precisato – mi sono reso conto di come la potenzialità dei ristoranti italiani nel promuovere i nostri prodotti sia ancora inespressa. Non a caso il Made in Italy negli USA è esploso dopo l’arrivo dei primi ristoranti italiani”.