Expo, presentato Food Act: patto tra Governo e superchef

Obiettivo, valorizzare la cucina italiana, ridurre la burocrazia e potenziare le occasioni di formazione. Ecco le basi del **Food Act, il patto tra Governo e chef** appena presentato a **Expo** alla presenza – insieme per fare squadra - dei ministri dell'Agricoltura **Maurizio Martina**, dell'Istruzione Stefania Giannini e dei Beni culturali **Dario Franceschini**. In sala, oltre **40 chef** tra i più importanti d'Italia, da **Gualtiero Marchesi a Carlo Cracco, da Bottura a Cristina Bowerman**, senza trascurare Davide Oldani, Antonino Cannavacciuolo, Pietro Leemann, Cesare Battisti, Ugo Alciati, Moreno Cedroni, Enrico Bartolini. Food Act si concretizzerà in un piano di azioni, a partire dalla nascita del Forum della cucina italiana come organizzazione permanente di lavoro e confronto fra le esperienze dell'alta cucina di qualità italiana e le principali istituzioni interessate. Il Forum sarà coordinato dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, vi parteciperanno tutti gli attori del settore e gli enti locali e si riunirà almeno tre volte l'anno. “Il Food Act è un patto tra le istituzioni e il mondo della cucina italiana di qualità - ha spiegato Martina, come riporta l’agenzia La Presse -. Un'azione di squadra, di sistema per lavorare meglio sulla valorizzazione del **Made in Italy** agroalimentare. Con le prime dieci azioni fissiamo degli obiettivi chiari, con strumenti innovativi e operativi da sviluppare e verificare costantemente. Un'operazione che parte, non solo simbolicamente, da **Expo Milano 2015**, e si stabilizza nel Forum permanente. Vogliamo costruire un approccio pragmatico e di prospettiva che ha lo scopo di trovare soluzioni, rimuovere ostacoli, in primis quelli burocratici, alla crescita del settore”. Tra le dieci mosse individuate, si va dalla “valorizzazione delle eccellenze italiane e della dieta mediterranea” all'alta formazione con il rafforzamento delle scuole che già esistono e la creazione di nuovi poli, ma anche stage nei ristoranti stellati più semplici da ottenere. “L'Italia è conosciuta nel mondo per le sue eccellenze: l'arte, la musica e il patrimonio archeologico e monumentale, la bellezza. Ma è anche conosciuta - ha spiegato il ministro Franceschini - per la qualità straordinaria della sua cucina e della sua enogastronomia, che sono spesso le motivazioni principali della scelta di un Paese. Quindi - ha proseguito - noi possiamo lavorare tenendo insieme questi elementi, che fanno riconoscere **l'Italia come la prima meta desiderata di viaggio** da tutti i turisti del mondo. Dobbiamo cercare viaggiatori che vengono in Italia per cercare l'eccellenza”.