Ugo Alciati: «Expo, un'opportunità per conoscere il Made in Italy»

expo-alciati-835x500-f33ccb46

[caption id="attachment_78203" align="alignleft" width="300"]Peperone ripieno Peperone ripieno[/caption]

«Il mio ingrediente per Expo è il latte dell'alta Valle di Stura, un latte dal sapore speciale perché nasce tra gli 800 e i 1500 metri, negli alpeggi» spiega lo chef di Guido Ristorante di Serralunga d'Alba, una stella Michelin.

Expo2015 è…?

Una grande opportunità per l'Italia. Sono convinto che se

[caption id="attachment_78204" align="alignright" width="224"]Gelato fior di latte Gelato fior di latte[/caption]

comunicassimo in modo efficace le nostre eccellenze potremmo vivere - e anche bene - quasi solo con l'enogastronomia e con il turismo. Non diversamente, Expo2015 può essere una rampa di lancio se puntiamo su una comunicazione incisiva.

L'Esposizione Universale può essere utile per sensibilizzare sul problema delle contraffazioni dei nostri prodotti enogastronomici?

Sicuramente: quando gli stranieri abituati a grette imitazioni assaggiano i prodotti originali, infatti, non possono fare a meno di notare la differenza. Ma il problema deve essere affrontato dalle istituzioni. Emblematico un mio recente viaggio a Seul. Invitato a divulgare la cucina italiana, che cosa scopro una volta arrivato? Che l'ambasciata italiana di Seul non aveva importato nessuno dei nostri prodotti con il risultato che tra gli ingredienti a disposizione c'era anche un improbabile Salame Genova, con tanto di immagine del Duomo di Milano, prodotto da una ditta di Saint Louis in America! Gettiamo al vento un'opportunità economica enorme, ma confido nella sensibilità del Ministro delle Politiche

Agricole, Alimentari e Forestali, con delega ad Expo, Maurizio Martina.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l'ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l'apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un'ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l'inizio di una nuova era per l'Italia»