Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

cesare-battisti-ratana-young-chef-interview-3852d365

Patron del Ratanà di Milano, lo chef Cesare Battisti punta da sempre su una materia prima selezionata in base a qualità eccellente, località e stagionalità. Il suo motto? «Lavoro per sottrazione: utilizzo pochi ingredienti esaltati dalla cura nell'esecuzione».

[caption id="attachment_78215" align="alignleft" width="300"]Risotto alla milanese Risotto alla milanese[/caption]

Come vivi il ruolo di ambassador di Expo2015?
Come una grande responsabilità. Expo Milano 2015 è una vetrina internazionale che potrebbe permettere all'Italia di riconquistare il primo posto come ambasciatrice del cibo nel mondo. Perché ciò avvenga, però, tutti gli operatori del sistema devono fare squadra. In particolare, dobbiamo fare passare il messaggio che un piccolo Paese come l'Italia possiede una biodiversità incredibile. E non è facile. Per un cinese, per esempio, è difficile capire che esistono 120 tipi di riso diversi, 30 specie di timo, 50 specie di pomodoro. Non è abituato all'idea.

Perché hai scelto il riso come tuo ingrediente?
Perché è il pane delle culture di mezzo mondo. Ed è un tema particolarmente caro alle popolazioni asiatiche, per ovvie ragioni. Lo sottolineo perché in questi mesi pre-manifestazione a contattarmi sono state soprattutto ambasciate, giornalisti e chef di nazionalità cinese, giapponese e thailandese.

Come trasformare Expo2015 in un'occasione di business duratura?
Pima di tutto occorre promuovere i nostri prodotti. Poi, però, bisogna proteggerli dalle contraffazioni. Una missione possibile solo se affrontata con il supporto delle istituzioni. Confido nel contributo del Ministro delle politiche agricole, Maurizio Martina. Dobbiamo combattere prodotti come il Grana Padano fatto a Pechino o il Limoncello made in Atene. Per il nostro Paese la contraffazione nel food è una perdita economica altissima.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

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

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

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»