Food Act: la nuova strategia per promuovere la cucina made in Italy

food-act-73590961

Food Act: debutta il piano per valorizzare la cucina italiana. Lo ha presentato il Ministro Maurizio Martina durante l'incontro che ha avuto luogo ad Expo (Cascina Triulza) e ha visto riuniti Ministri e chef, tra cui gli Ambassador di Expo Milano 2015 Massimo Bottura, Carlo Cracco, Antonino Cannavacciuolo, Pietro Leemann, Cesare Battisti, Ugo Alciati, Moreno Cedroni, Enrico Bartolini e Cristina Bowerman.

Si tratta di un vero e proprio patto, basato su un'azione di squadra, finalizzata a valorizzazione il Made in Italy agroalimentare. "Il mondo chiede Italia, soprattutto a tavola- ha precisato Martina-. Serve fare sistema, affinché le occasioni che abbiamo vengano colte. Il ruolo degli chef in questo contesto diventa strategico: sono gli ambasciatori della cucina italiana e del nostro Made in Italy. Il Food Act ci aiuterà ad essere ancora più forti e coordinati".

"I cuochi sono gli ispiratori di questa giornata di lavori - ha puntualizzato Massimo Bottura -. Nel momento in cui si sono aperte le porte di Expo Milano 2015 abbiamo cominciato un dialogo con le Istituzioni, che hanno saputo ascoltarci. I cuochi oggi creano grande indotto per il turismo, perché sempre di più le persone prenotano le vacanze in base ai ristoranti e alle specialità del territorio. Senza Expo Milano 2015, tutto questo non sarebbe stato possibile".

"Finalmente è chiaro – ha ribadito Carlo Cracco - che la cucina non è solo un modo di alimentarsi, ma il punto di incontro di diversi settori, è una modalità per far crescere tutte le figure legate all'enogastronomia per costruire un futuro migliore per l'Italia".

Dieci punti per fare sistema e dare nuova linfa all'agricoltura, all'enogastronomia, al turismo e alla cucina italiana. tra gli obiettivi del Piano:

- valorizzare le connessioni tra agricoltura, produzioni enogastronomiche, ristorazione, cultura e turismo;
- aumentare la visibilità commerciale e l’attrattività dei territori;
- puntare sull'internazionalizzazione, attraverso la presentazione unitaria dell’offerta enogastronomica e della ristorazione;
- sviluppare nuova consapevolezza e nuova conoscenza che, partendo dall’educazione alimentare dei più giovani, arrivi allo sviluppo delle competenze manageriali degli operatori del settore;
- promuovere la conoscenza delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane, e diffondere i valori del modello nutrizionale della Dieta Mediterranea.

Correlati:

Food Act, la Fic lamenta la dimenticanza del ministro Martina