Andrea Berton: "La ristorazione attira turisti quanto le città d'arte"

andrea-berton-1f71c2e2

Milano e l'Italia conquistano sempre di più il **turismo internazionale** grazie anche alla **ristorazione**. Lo sottolinea lo chef **Andrea Berton**, patron dell'omonimo ristorante una stella Michelin a Milano, tra i grattacieli di Porta Garibaldi: "In tanti e sempre più spesso - ha spiegato Berton a margine dei lavori di giuria alla finale nazionale del **Bocuse d'Or**, come riporta l'agenzia Ansa - vengono a Milano per vedere cosa c'è di nuovo nei ristoranti. Cenano da me, e mi raccontano di aver prenotato anche da Cracco o da Aimo e Nadia, ad esempio, con un programma di **'4 stellati in 4 giorni**'. Oggi esiste un turismo enogastronomico nelle nostre città d'arte impensabile solo dieci anni fa. Si viene per il Duomo, quanto si viaggia per capire cosa c'è di nuovo. A riprova che **la cucina di qualità muove un turismo ricco e destagionalizzato che sa creare nuova economia**".

Secondo lo chef stellato, "nel mondo **gli italiani non sono più quelli che fanno solo lasagne e pizza**, il lavoro che stiamo facendo è dimostrare che la cucina è professionalità, dedizione, tenacia. **Oggi il cuoco deve essere anche un buon comunicatore** e deve essere un imprenditore dell'accoglienza in grado di offrire, a tavola, una esperienza di benessere a 360 gradi, dal gusto all'accoglienza. Attira molto questa forma di cultura e c'è molto interesse tra i giovani, anche italiani. Per gli stranieri l'Italia e la sua cucina sono un mito".

Per questo, Berton lancia un **appello alle istituzioni**: "La ristorazione ha finora vissuto di luce riflessa rispetto alle città d'arte, ora dobbiamo essere supportati dalle istituzioni nel comunicare che la cucina è diventata una importante leva turistica. Serve un **supporto di comunicazione che metta i nostri luoghi di lavoro tra le mete da visitare**, e servono forme di stage e di alternanza scuola/lavoro da rendere più adatti al nostro settore".