



Il portale della Svizzera Italiana

20 minuti 27 FEBBRAIO 20 10:30:58

de fr it E-PAPER



... il tuo negozio online!

Scegli, acquista e ricevi i prodotti direttamente a casa

Meteo Lugano Lu 13°C Ma 13°C Me 21°C MeteoAlarm

NEWS SPORT AFFARI ANNUNCI RUBRICHE MEDIA SERVIZI BLOG PUBBLICITÀ BIGLIETTERIA iTio TiShop tiTV FILM AL CINEMA



Ricerca Tio: Cerca

Connettiti a TioLounge

search.ch L'elenco telefonico elettronico

Chi/Cosa Dove Cercare

Home Tio Ticinonline Articolo

Notizia del 26/02/2012 - 09:06 Letto 27 volte

[Tweet 0](#) [0](#) [Mi piace](#)

FIRENZE
Cuochi, ristoratori italiani e i rappresentanti di enti e istituzioni a confronto

[Articolo](#) A- A+

da Luigi Bosia

FIRENZE Un tavolo di confronto tra i più qualificati cuochi e ristoratori italiani e i rappresentanti di enti e istituzioni organizzato da Italia a Tavola, Confcommercio Toscana e Fipe Toscana in occasione della grande festa dell'enogastronomia ha coinvolto importanti esponenti, dal sindaco Renzi al cuoco pluristellato Massimo Bottura.

Consegnati gli speciali Award 2011 per l'impegno sul campo e i premi ai vincitori del sondaggio di Italia a Tavola sul Personaggio dell'anno.

Le eccellenze del Made in Italy a tavola, la qualità del cibo e la sicurezza alimentare sono gli elementi grazie ai quali l'Italia può trovare la via per una ripresa. In un periodo di recessione come quello che stiamo attraversando, servono anche messaggi positivi: dalla crisi si può ancora uscire, e la ristorazione può fare la sua parte e diventare strumento di rinascita culturale, di recupero delle tradizioni e di rilancio dell'economia. In che modo? Facendo squadra e riunendo tutti i protagonisti dell'enogastronomia di fronte al comune obiettivo della qualità. Gli strumenti su cui agire non possono che essere quelli della qualità e della sicurezza alimentare che con orgoglio devono essere rivendicati da tutti gli operatori del settore, indipendentemente dalla dimensione del locale o dall'attribuzione di stelle o cappelli. E ciò anche per dare un senso di distinzione rispetto ai troppi che oggi somministrano cibo senza offrire alcuna garanzia e senza creare alcun tipo di emozione o benessere. Sono solo alcuni dei temi discussi oggi, 25 febbraio, a Firenze nella prestigiosa cornice di Palazzo Medici Riccardi, sede del Consiglio provinciale, nell'ambito del talk show dal titolo "Il Ristorante fra recessione e qualità di vita. Traino o rimorchio di cultura e territorio?", che ha coinvolto personalità di spicco dell'enogastronomia, del giornalismo e delle istituzioni. Un inedito momento di confronto finalizzato ad aprire un dibattito sulla situazione e sui problemi di un settore cruciale per l'economia del Paese.

Obiettivo dell'iniziativa - organizzata da Italia a Tavola, Confcommercio Toscana e Fipe Toscana - era discutere sulle modalità per uscire dalla crisi economica facendo leva sull'enogastronomia made in Italy, sulla ristorazione e sul valore del territorio. Un appuntamento particolarmente atteso perché per la prima volta ha coinvolto in un fascia a fascia insolito, ma ricco di aspettative, il politico forse più innovativo, il sindaco di Firenze Matteo Renzi, e il cuoco più celebrato d'Italia, Massimo Bottura, affiancati da qualificati giornalisti e rappresentanti del mondo della ristorazione. Chi lavora da tanti anni e con passione nel settore lo sa: quello del ristoratore è un mestiere che non può essere legato soltanto ai risultati in termini economici o alla notorietà acquisita. Si tratta invece di un'attività che, se svolta con professionalità e rigore, ha effetti positivi sul benessere delle persone, sulla salute e, aspetto non certo trascurabile, sul sistema economico del territorio. Per questo motivo, in un momento critico come quello attuale, i ristoratori possono rivendicare con orgoglio una funzione e un ruolo fondamentali perché garantiscono occasioni di promozione della filiera agroalimentare. Un punto di partenza fondamentale per il rilancio, più in generale, del sistema turistico del Paese. «Questo è un evento centrale per il mondo dell'enogastronomia», ha dichiarato in apertura l'assessore alla Cultura, al turismo e al commercio della Regione Toscana Cristina Scaletti. «Obiettivo per la Regione Toscana è quello di raccontare il territorio, il talento, la creatività, la pluralità dei saperi necessaria per riuscire a mantenere un primato straordinario come il nostro. Bisogna lavorare tutti insieme per valorizzare il settore: possiamo essere competitivi solo stando uniti». «Gli italiani - ha dichiarato il vicepresidente di Unioncamere Toscana Giovanni Tricca - cominciano a guardare con grande attenzione a quello che comprano. Solo con la tracciabilità dei prodotti possiamo tenere fermo il mercato che è in grande difficoltà. È fondamentale che in un momento di recessione come questo si ritrovino valori veri in cucina. Sono centrali in questo senso la qualità delle materie prime e la ricerca dei prodotti del territorio». La moderatrice del

SAXOBEATS Alexandra Stan 1.000.000 [VideoPlayer](#)

- AD - CLASSIFICHE DI TIO

Ero Appannato e mi sono Appisolato nel mio Appartamento, non volevo Apparire ma Appena l'ho saputo, sono corso all'Appuntamento.

... ora anche di 20minuti!

tio App. Disponibile su App Store

SUPSI Scuola universitaria professionale della Svizzera Italiana

TiShop [Visita le nostre offerte >](#)

	Nella tana dei lupi CHF 25.95
	La ragazza tatuata CHF 26.60
	La chiave di Sara CHF 22.60

dibattito Annamaria Tossani ha poi ceduto la parola a Massimo Bottura, chiedendogli cosa farebbe oggi se fosse un giovane cuoco che volesse aprire un ristorante: «Mi sono sempre piaciute le sfide», ha risposto il cuoco pluristellato dell'Osteria Francescana di Modena. «Attraverso la mia passione per la cucina ho vissuto la mia vita come un sogno e non mi sto fermendo. Mi sono sempre proiettato verso il futuro: se avessi 20 anni oggi e dovesse aprire un ristorante mi butterei con energia nella sfida. I tempi sono difficili, oggi i giovani vogliono diventare tutti chef subito, invece bisogna prima essere cuochi e imparare da zero. Sono tre gli ingredienti che bisogna avere: umiltà, passione e sogno». Come valorizzare un territorio attraverso un ristorante? «Noi valorizziamo il territorio dove viviamo, abbiamo un rapporto con gli agricoltori, i pescatori, ecc. Abbiamo un rapporto privilegiato con la nostra cucina, che è espressione di quello che è il territorio. Si tratta di una caratteristica fondamentale della ristorazione italiana che non smette mai di sognare. Ognuno può interpretare la propria musica o interpretare quella di qualcun altro, ma sempre seguendo lo spartito. C'è voglia di verità nel piatto, bisogna mettere da parte l'ego dello chef per tornare alla semplicità e alla qualità della vita». «L'Italia - ha poi sottolineato Carlo Ottaviano, direttore editoriale del Gambero Rosso - primeggia nel mondo per tante eccellenze. Non solo quelle agroalimentari, ma anche, ad esempio, i macchinari per la produzione e trasformazione alimentare, come le macchine per la pasta. Se bisogna muovere una critica, si può dire che è un Paese che non sa fare sistema e non sa potenziare la formazione». La parola è poi passata a Matteo Renzi, sindaco di Firenze: «La politica ha da imparare molto dai cuochi. Ci vogliono rivoluzioni che partano dalla realtà. La pubblica amministrazione non può spiegare agli altri cosa fare, ma prendere atto della situazione. Firenze è Rinascimento, Umanesimo, un'idea di una città che è diventata una superpotenza a livello di fascino. Il presidente degli Stati Uniti Barack Obama quando mi ha incontrato ha detto: "Florence is the city with the best restaurants in the world". Purtroppo si osserva spesso una sostanziale mediocrità di alcuni luoghi di ristorazione. Non si può pensare che il turista sia un retrogrado del gusto, anche lui si informa e si evolve. Per una città la riflessione sul cibo è un pezzo di scommessa per il futuro. Non si possono buttare via occasioni continuamente. Il cibo è un elemento centrale della vita di oggi e corre il rischio di essere perduto. O impariamo a raccontare in modo diverso chi siamo, e ci vogliono dei fuoriclasse, oppure perderemo la giusta strada». «Gli alberghi italiani - ha evidenziato il "Gastronauta" Davide Paolini - puntano molto sulla ristorazione. Ci sono molti luoghi in cui si può andare a mangiare e anche fermarsi a dormire. È un peccato che gli alberghi non abbiano grandissimi cuochi. Il livello media è scoraggiante, soprattutto sulle alte stelle, mentre si può trovare vera eccellenza solo nelle 5 stelle lusso. Se dovesse esprimere un giudizio sincero sugli agriturismi mi beccherei una querela... Sono pochi quelli che usano i prodotti come dovrebbero. In questo modo si svilisce il concetto stesso di agriturismo. Come fare per capire quali sono i posti giusti? Di certo non seguendo siti come Tripadvisor. Senza controlli non si hanno certezze. Il segreto è provare ed essere aperti: dobbiamo essere pronti anche a delle fregature, perché bisogna apprendere le basi fondamentale dell'educazione al gusto, che si impara a casa, a tavola, cercando di capire cosa si sta mangiando e insegnarlo ai nostri figli. Oggi nei frigoriferi italiani ci sono surgelati sempre di più». «Vorrei porre l'attenzione - ha dichiarato Davide Oldani, cuoco e patron del Ristorante D'O di Cornaredo (Mi) - sul concetto di "pop" inteso come cucina popolana e non popolare. Fatta cioè da un cuoco che ha studiato tanto, che ha frequentato le università del gusto, che poi è tornato a casa e ha messo in pratica quanto ha imparato. Un cucina che mira al gusto, all'essenza, focalizzata sul prodotto. Il gusto è il risultato di un prodotto ben elaborato. Il cuoco è l'unico in grado di riconoscerlo nella freschezza e di elaborarlo. L'artigianalità del cuoco è una dimensione fondamentale, la base di quello che dovrebbero imparare i giovani oggi. Oggi è aumentato il numero dei maestri, e questo crea una prospettiva più interessante per la cucina italiana. Di qui a 20 anni ci sarà una qualità della cucina e della ristorazione più elevata, e la tv e internet stanno facendo aumentare questa passione». «La Cucina italiana - ha evidenziato in conclusione Aldo Cursano, presidente di Fipe Toscana e vicepresidente vicario della Fipe nazionale - è un punto di riferimento in tutto il mondo. Dobbiamo saper comunicare le cose giuste: il rispetto, l'unione e la condivisione che c'è tra i cuochi. È proprio quest'ultima che rende grande la Cucina italiana nel mondo. Firenze deve diventare il punto di partenza per rilanciare il settore, valorizzare il mondo dell'agroalimentare come unicità. Il territorio è l'elemento portante, il cibo l'espressione più autentica della storia e della cultura di un popolo. Spesso si considera un elemento scontato, e invece deve essere valorizzato e bisogna impegnare la politica in una prospettiva nuova, ripartire da valori fondanti, ridare valore al cibo, ripartire da chi produce e trasforma il cibo. Il rischio è che vi siano delle banalizzazioni: in un momento come questo si dà più valore alle cose, il cibo non è solo una necessità ma anche e soprattutto un piacere, e deve diventare motivo di orgoglio di appartenere a questa nazione. Nel cibo bisogna ritrovare l'interesse a fare squadra, che deve essere un nuovo obiettivo prioritario. Attorno ad esso si possono costruire nuove maestranze, ridare valore alle eccellenze, ritrovare l'orgoglio e sentirsi parte di questa terra. Da Firenze parte dunque un messaggio forte: non vogliamo essere marginali, da qui si parte per ridare valore al nostro mondo e in questa direzione anche al nostro Paese». Al termine del talk show sono stati consegnati i premi (targhe e gemelli realizzati dalla gioielleria Belfiore di Firenze) ai vincitori del sondaggio di Italia a Tavola sul "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione". L'edizione 2011 dell'iniziativa (che ha visto la partecipazione di oltre 92mila votanti sul web) ha visto trionfare Rosanna Marziale nella categoria dei Cuochi, Davide Paolini tra gli Opinion leader e Alessandro Scorsone per la sezione Maître e sommelier. Oltre ai tre vincitori del sondaggio sul Personaggio dell'anno, sono stati consegnati anche gli "Award enogastronomia e ristorazione 2011" di Italia a Tavola, Concommerce Toscana e Fipe Toscana. Cinque menzioni speciali che rappresentano un riconoscimento al ruolo fondamentale di chi ha contribuito alla realizzazione di progetti innovativi e alla valorizzazione del settore dell'enogastronomia. Gli Award 2011 (sempre targhe e gemelli Belfiore Firenze) sono stati consegnati al sindaco di Firenze Matteo Renzi per la promozione del territorio attraverso l'enogastronomia; alla cuoca Annie Feolde del ristorante Enoteca Pinchiorri di Firenze per il contributo dato ai festeggiamenti del 150° anniversario dell'Unità d'Italia; al presidente del Conaf (Consiglio dell'ordine nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali) Andrea Sisti per l'attivazione del Conef a sostegno della sicurezza alimentare; al consigliere delegato di Imperia & Monferrina (azienda che produce e distribuisce macchine per la pasta) Dario Ancona per la diffusione nel mondo dello stile italiano a tavola; al giovane cuoco del Due Scale di Luino (Va) Alessandro Cogliati come personaggio "Under 30". Culmine dell'evento fiorentino, la cena di gala a Palazzo Borghese con la partecipazione delle personalità di maggiore spicco del settore: cuochi, sommelier, imprenditori, giornalisti e opinion leader, tutti insieme per celebrare la Cucina italiana e l'eccellenza dei prodotti del territorio. La giornata di dibattiti e celebrazioni è stata interamente organizzata da Italia a Tavola insieme a

Confcommercio Toscana e Fipe Toscana, con il patrocinio del Comune e dalla Provincia di Firenze, con il contributo di Unioncamere Toscana e Vetrina Toscana. Main sponsor di questa grande festa dell'enogastronomia sono stati il Consorzio del Grana Padano e il Consorzio della Mozzarella di bufala campana Dop, a cui si sono affiancati altri sponsor come il Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di oliva toscano Igp, il Consorzio del Vino Chianti e Caffè Kimbo, oltre a numerose altre aziende ed enti di tutela che hanno deciso di sostenere l'iniziativa. Una grande squadra che rappresenta al meglio l'eccellenza nazionale della filiera agroalimentare impegnata nella valorizzazione della ristorazione italiana. La redazione di "Italia a Tavola" è a disposizione per approfondimenti sull'evento e per immagini in alta risoluzione. Tel +39 035 460563 / +39 035 615370 - Fax +39 02 700557702 e-mail: redazione@italiaatavola.net web: www.italiaatavola.net

ULTIME NEWS DI TICINONLINE

09:11 BASILEA Domani inizia il Carnevale!	10:49 COMANO Piattoforte: Dalla pasta sfoglia ...	16:11 BASILEA SWISS Traditions Carnevale di Basilea
--	--	--

NEWS TICINONLINE

ULTIME

26/02/2012: BASILEA - Domani inizia il Carnevale!
 26/02/2012: FIRENZE - Cuochi, ristoratori italiani e i rappresentanti di enti e istituzioni a confronto
 23/02/2012: COMANO - Piattoforte: Dalla pasta sfoglia olandese ai... Läckerli
 14/02/2012: BASILEA - SWISS Traditions Carnevale di Basilea
 14/02/2012: LUGANO - Presentata anche da noi la Veronelli
 14/02/2012: CANOBBIO - Panettieri pasticceri confettieri all'opera
 13/02/2012: LUGANO - Dalla nostra Stazione un record per Striscia la Notizia
 13/02/2012: MILANO - Presentata la 6.a edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino
 08/02/2012: SESSA - Ai Grappoli la cucina del Trentino Alto Adige
 08/02/2012: ZURIGO - Cucina bernese per SWISS
 07/02/2012: GINEVRA - I piatti cucinati da Teo Chiaravalloti al Bocuse d'Oro Suisse
 07/02/2012: COMANO - Piattoforte
 07/02/2012: GINEVRA - Un ticinese al Bocuse d'Or Europe
 06/02/2012: LUGANO - Teo Chiaravalloti al Taittinger
 05/02/2012: MILANO - Oggi a Melaverde
 04/02/2012: CLIVIO - "Cioccolandando a Clivio"
 04/02/2012: LUGANO - L'arte dell'ospitalità alberghiera da Roma a Lugano
 03/02/2012: ST MORITZ - Al SuvrettaHouse con lo chef Christian Bau
 03/02/2012: ST MORITZ - Questa sera Gran Finale
 02/02/2012: LUGANO - Il Natale dei cuochi luganesi

[Clicca qui per lista ultime news rubrica Ticinonline »»](#)