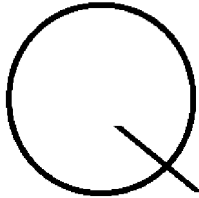


La difesa possibile del Made in Italy

La tutela di Dop e Igp passa attraverso
un percorso di affermazione dell'unicità
del nostro Paese e dei suoi tesori

**Serve creare
una rete capace
di coinvolgere
la ristorazione
italiana nel mondo
in una sfida che
sostenga la qualità
degli ingredienti**

di LUCA FERRUA



Questo numero de "I piaceri del gusto" parte da un'affermazione precisa: i formaggi e i salumi sono l'oro d'Italia. Come l'oro hanno la forza di valorizzare un territorio, di innescare un percorso virtuoso capace di dare sostegno a una lunga filiera di attività che porta fino al turismo.

È passato quasi un anno da quando Alessandra Priante, direttore Europa dello Unwto, e Roberta Garibaldi, allora solo nei panni di studiosa e non ancora in quelli di ad di Enit, annunciavano che l'enogastronomia era diventata il primo valore nel determinare la scelta della meta di un viaggio e invitavano l'Italia, Paese del Gusto per eccellenza, a dotarsi di un piano per il turismo enogastronomico. In questi mesi sono stati fatti molti passi avanti e, arrivata al vertice dell'Enit, Roberta Garibaldi ha innescato percorsi virtuosi per tra-



Superficie 35 %

sformare le eccellenze del cibo italiano in un volano per il turismo. Siamo sicuramente sulla strada giusta. Ora è necessario fare un passo in più per la tutela del Made in Italy in Italia e nel mondo perché dalla difesa del prodotto e della sua filiera passa anche la difesa dell'esperienza da fare sui territori. Per riuscirci è necessario fare squadra con tutti gli attori e se il primo nome della formazione devono essere i produttori, il secondo deve andare agli chef, alle cuoche, ai cuochi che cucinano ogni giorno le materie prime italiane in tutto il mondo. Fino ad oggi sono stati fatti tentativi maldestri, poco autorevoli o poco seri di certificare e raccontare chi nel mondo propone un Made in Italy di qualità.

La ripresa dei viaggi e il peso che l'enogastronomia ha nella scelta delle mete ci impongono di creare una rete di qualità che coinvolga tutta la ristorazione italiana nel mondo e il collante di quella rete, l'elemento chiave che distingue tra chi fa qualità e chi no. Un progetto capace di affermare che sono le materie prime italiane e non i tarocchi troppo diffusi a determinare la qualità di una tavola italiana nel mondo.

Una sfida ambiziosa ma decisiva per difendere il Made In Italy e rendere ancora più l'Italia un paradiso dei gourmet per la forza delle sue esperienze irripetibili altrove.