

**GASTRONOMIA** INTERVENTO TELEFONICO DEL MINISTRO

# La Brambilla: Alma valorizza la cucina italiana

In corso la «due giorni» di eventi per presentare la Scuola internazionale di cucina italiana



**Cucina** Cuochi di otto Paesi al lavoro nei laboratori di Alma.

«Alma è una realtà importante, sia in Italia che all'estero, con la quale condivido l'obiettivo di tutelare e valorizzare la cultura enogastronomica italiana». Così si è espresso ieri mattina il ministro del Turismo Michela Vittoria Brambilla, intervenuto telefonicamente al convegno di apertura di «Alma viva 2009», la «due giorni» di iniziative con la quale ogni anno la Scuola internazionale di cucina italiana «Alma» di Colorno apre le proprie porte.

Sempre parlando della nostra tradizione culinaria, il ministro ha ricordato che «è un patrimonio con un enorme potenziale di attrattiva turistica: tra le prime tre motivazioni che spingono i turisti a visitare il nostro Paese, c'è la qualità della cucina italiana e la voglia di scoprirne l'immensa varietà. Tali obiettivi sono perseguibili soltanto attraverso

la creazione di una strategia nazionale di valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici». Una strategia, ha aggiunto la Brambilla, che «deve partire dalla formazione che, come dice Gualtiero Marchesi, deve potenziare la cultura dei futuri cuochi».

La manifestazione si è aperta all'insegna dell'internazionalità e dello scambio della cultura enogastronomica. Protagoniste fino a domani sono le otto scuole di cucina straniere collegate ad Alma per l'insegnamento della cucina italiana nel mondo, le cui delegazioni si sono esibite nella preparazione di piatti tradizionali. Tema centrale dei vari appuntamenti di ieri e di oggi è la formazione nella ristorazione. «La formazione in questo settore - ha osservato il presidente di Alma, Albino Ivardi Ganapini - ha anche un valore di promozione sociale, perché i nostri allievi tro-

vano lavoro addirittura prima di finire il corso. Ma soprattutto attraverso la formazione in Italia e nel mondo promuoviamo la cultura alimentare e l'utilizzo dei nostri prodotti agroalimentari».

Al convegno di apertura tenutosi ieri alla Reggia di Colorno ha partecipato anche Pierluigi Ronchetti, coordinatore della Commissione per la promozione del turismo enogastronomico, voluta dal ministro Brambilla. «Il cibo italiano - ha osservato Ronchetti - è una ricchezza turistica straordinaria. Il problema è che questo non è sufficientemente comunicato. Comunicare la diversità delle cucine italiane è difficile: stiamo lavorando con tour operator per inserire percorsi gastronomici consapevoli». Presente fra gli altri anche Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia italiana della cucina, che ha parlato del

dialogo fra le diverse cucine del mondo, rispetto al quale, ha osservato, «la cucina italiana apporta valori culturali importanti nelle aree dove si stanno sviluppando nuove cucine».

«Alma viva 2009» prosegue oggi alla Reggia di Colorno con il convegno «Dove va la formazione alberghiera e ristorativa italiana» e la tavola rotonda sulla ristorazione collettiva e commerciale, oltre ai laboratori dedicati alle cucine di altri Paesi. ♦

