

COLORNO Il ministro al Turismo è intervenuto telefonicamente alla manifestazione

Inaugurata Alma Viva 2009

Brambilla: «Enogastronomia, enorme potenziale»



Cuochi coreani al lavoro



Il ministro Brambilla

«L' enogastronomia è tra le prime tre motivazioni che portano i turisti stranieri qui in Italia e contiene un potenziale straordinario da sviluppare per far conoscere il nostro Paese nel mondo». E' quanto ha affermato Michela Brambilla, ministro del Turismo ieri in diretta telefonica durante il convegno inaugurale di Alma Viva 2009, la manifestazione organizzata ogni anno alla Reggia di Colorno dalla Scuola internazionale di cucina italiana di Gultiero Marchesi. «La valorizzazione dell'enogastronomia italiana e dei suoi prodotti tipici - ha proseguito la Brambilla - è uno degli obiettivi del mio ministero».

Alla due giorni doveva essere presente anche il ministro del Turismo, Michela Vittoria Brambilla. Il ministro non ha però potuto essere presente a causa di un'influenza.

A Colorno sabato e domenica erano presenti otto scuole internazionali di cucina, gemellate ad Alma, per condurre laboratori e seminari. Ai fornelli cuochi canadesi dell'Ontario e del Québec,

americani, giapponesi, coreani, turchi, messicani e cinesi. Protagoniste fino a domani sono le scuole collegate ad Alma per l'insegnamento della cucina italiana nel mondo, le cui delegazioni si sono esibite nella preparazione di piatti tradizionali come sushi e sashimi per il Giappone, spaghetti di amido e gamberi per la Corea e ricette con sciroppo d'acero e sidro per il Canada. Grande successo hanno avuto gli stand della cucina messicana e turca che, insieme a quello italiano, hanno dato in degustazione

tipici piatti dello "street food", come i tacos de carnitas, sevice de pulpo, kisir, pachanga boreck e kebab.

«Siamo grati alle scuole estere che hanno accettato il nostro invito ad essere oggi e domani con noi qui a Colorno - ha riferito Albino Ganapini, presidente di Alma - una conferma che la nostra scuola è ormai riconosciuta nel mondo come punto di riferimento per l'insegnamento della tradizione culinaria italiana».

