

Il ministro e gli chef



I ristoranti entrano nel made in Italy

I ristoranti come imprese turistiche. Lo dice il ministro del Turismo Michela Vittoria **Brambilla**, che ieri ha accompagnato l'annuncio con una *performance* culinaria «in presa diretta»: la preparazione di un risotto allo zafferano sotto gli affreschi rococò di palazzo Visconti e sotto gli occhi perplessi del maestro Gualtiero Marchesi, oltre che del gotha della gastronomia, da Carlo Cracco a Ezio Santin. Dai risotti di Marchesi e dalle vellutate di Oldani: «L'enogastronomia — spiega **Brambilla** — è un settore che nel 2010 ha spinto il 5 per cento dei turisti a venire in Italia. Parliamo di turisti internazionali. È un settore fondamentale e la riforma che entrerà in vigore il 21 giugno punterà su questo». I ristoranti diventeranno vere imprese turistiche (con tanto di contributi e incentivi), saranno premiati quelli che all'estero esportano il *made in Italy* sottoforma di Chianti e Valpolicella, dietro le sembianze di tonno scottato, come quello che preparano al Don Alfonso 1890 a Sorrento, o panettone milanese. Medaglie d'oro a chi valorizza l'abbacchio o il caciucco alla livornese. «Dobbiamo tornare a tramandare certi segreti culinari — dice Gualtiero Marchesi, presidente della commissione governativa per il Turismo gastronomico — e sogno una grande scuola dove si "insegni a insegnare" cucina». Sorpresa: cuore della rivoluzione gustativa targata **Brambilla** sarà Milano, che ospiterà a settembre il primo Festival internazionale della ristorazione. «Un'occasione — commenta lo chef Davide Oldani —: d'inverno ce la caviamo con cotoletta e risotto, ma d'estate la tradizione milanese è da inventare. Prendiamo esempio dal maestro Marchesi: ha ottantuno anni, ma l'energia di un ragazzo. E, come dice lui, innoviamo guardando al passato».

Roberta Scorrane

© RIPRODUZIONE RISERVATA

