

# Il ministro Brambilla ai fornelli prepara il risotto alla milanese

*Superata la prova davanti agli chef stellati grazie ai consigli di Marchesi*



**CUOCA** Il ministro Michela Brambilla nei panni di chef sotto lo sguardo attento di Gualtiero Marchesi

## IL FESTIVAL

**A settembre in calendario una tre giorni internazionale sui temi della ristorazione**

— MILANO —

**LA RISTORAZIONE** italiana ai primi posti della classifica del gusto mondiale? Risaputo. Ma a certificarlo, ieri, in occasione della presentazione a Palazzo Visconti del Premio all'eccellenza della cucina italiana, è stato il ministro del Turismo in persona, Michela Brambilla. Che per un momento ha anche smesso i panni del ministro per indossare quelli della cuoca diligente, sotto lo sguardo attento e premuroso nientedimeno che di Gualtiero Marchesi che le sveleva i segreti per preparare il piatto della tradizione meneghina, il risotto, senza sfigurare davanti a tanti stellati chef.

«La ristorazione italiana è il fiore all'occhiello del nostro made in Italy, ambasciatrice dell'Italia e nel mondo e primo attrattore turistico non solo nei nostri desideri ma anche sotto il profilo normati-

vo e giuridico, grazie alla riforma del Turismo», ha detto quindi il ministro che ha anche annunciato il primo Festival internazionale della ristorazione, il 27 settembre, naturalmente a Milano.

## QUINDI, VALORIZZARE

l'enogastronomia quale fiore all'occhiello del nostro Made in Italy è strategico per la promozione dell'immagine internazionale del nostro Paese. Ed è questo uno degli obiettivi della Riforma del Turismo, appena varata dal ministro Brambilla e che entrerà in vigore dalla prossima settimana: riforma che riconosce per la prima volta alla ristorazione il ruolo che le compete all'interno del settore turistico. Ieri, intanto, finale degno di un vero e proprio show. Dopo la consegna di medaglie e importanti riconoscimenti, c'è stato il gustoso gustoso siparietto con Gualtiero Marchesi, presidente onorario della Commissione per il Turismo Enogastronomico

che ha dato 'lezioni' di cucina alla Brambilla. Il ministro è stata al gioco e si è cimentata, come dicevamo, in una sorta di 'prova del cuoco' con la preparazione di tre piatti della tradizione culinaria italiana, in primis il risotto allo zafferano.

I consigli di Marchesi hanno aiutato il ministro a preparare un "ottimo" risotto, stando ai giudizi espressi dai presenti. Quanto al primo Festival internazionale della ristorazione, non mancano alcune succulenti anticipazioni.

«Questa nostra grande manifestazione - ha spiegato il ministro del Turismo Michela Vittoria Brambilla - ci è stata richiesta con forza dagli operatori e dalle associazioni di categoria - in particolare dalla Fipe - sarà riproposta ogni anno. Si tratta di una tre giorni di incontri, momenti di confronto di varie esperienze, dedicata al mondo della ristorazione d'eccellenza, con un'attenzione particolare nei confronti della formazione».