

Turismo e cucina

**Il ministro Brambilla fa la cuoca per un giorno**

a pagina 29

Si terrà a Milano il festival della Cucina  
**Il ministro Brambilla ai fornelli**  
**«I ristoranti muovono il turismo»**

**CARLO CAMBI**  
MILANO

■ ■ ■ Si è messa ai fornelli accanto a Gualtiero Marchesi – che è il presidente onorario della commissione ministeriale per il turismo enogastronomico - che le ha fatto lezione. Menù da preparare: risotto giallo, “minextra” di verdure con pomodoro e cacio e canolo siciliano. Attorno i bei nomi della nostra cucina: da Iaccarino ai Santini, da Perbellini a Cerea, da Antonella Ricci a Ferdinando Frescobaldi a rappresentare il grande vino italiano. La fornello-mania ha contagiato anche la ministra del Turismo Michela Vittoria **Brambilla** che si è inventata chef per un pomeriggio. Cavadose la non male. Per testimoniare, finalmente, che l'enogastronomia è uno degli asset fondamentali della nostra economia e i ristoranti sono il pilastro dell'offerta turistica.

Per la prima volta un governo riconosce che il food & wine sono un valore del Paese. La conseguenza è che i ristoranti “da ora in avanti saranno imprese turistiche a tutti gli effetti” e potranno godere di aiuti, sovvenzioni, esattamente come le altre imprese. Una mossa a sorpresa quella del Ministro che era stata criticata proprio dalla Fipe – la più potente organizzazione della ristorazione – perché il nuovo codice del turismo di fatto cancellava le differenze di categoria tra i vari som-

ministratori di cibi e bevande. Così Michela Vittoria **Brambilla** ieri pomeriggio è scesa a Milano a Palazzo Visconti per una conferenza stampa-performance. «Il 21 giugno – ha detto il ministro – entra in vigore il nuovo codice del Turismo. È una svolta epocale, un profondo mutamento di prospettiva, che finalmente include la ristorazione, com'è giusto che sia, nel complesso dell'offerta turistica italiana, riconoscendola come un fiore all'occhiello del Made in Italy». «Non si tratta – ha proseguito il ministro - solo di dare la collocazione corretta a un comparto che secondo l'Istat ha prodotto nel 2009 un valore aggiunto di 38,9 miliardi di euro e secondo l'Osservatorio nazionale del turismo ha assorbito nel 2010 8,6 miliardi di spesa turistica complessiva tra italiani e stranieri, ma di intendere la ristorazione italiana, soprattutto nei suoi picchi d'eccellenza, come protagonista dell'arte italiana, della sua creatività e del suo ingegno». Così per i ristoranti italiani di qualità fioccheranno i riconoscimenti: dalle attestazioni d' eccellenza turistica alle medaglie al merito per gli chef italiani e italiani all'estero. «Le attestazioni – ha promesso la **Brambilla** - saranno consegnate il 27 settembre, in occasione della giornata mondiale del turismo che si farà ogni anno a Milano e che coinciderà anche con l'organizzazione del primo Festival internazionale della ristorazione».



**UN RISOTTO SPECIALE**

Il ministro del Turismo Michela Vittoria **Brambilla** alle prese con un risotto. Alle sue spalle Gualtiero Marchesi, lo chef italiano più famoso, che l'ha assistita nella sua performance ai fornelli.

