

## Il ministro «Valorizzare il prodotto Italia»

# L'arte della cucina rilancia il turismo

Per secoli la cucina italiana ha sofferto la competizione con quella francese, considerata più raffinata ed elaborata. Ha vinto imponendo una dieta più semplice, basata su tradizione, varietà e alta qualità dei prodotti. La nostra enogastronomia è arrivata lontano e oggi è ambasciatrice del Paese al pari della cultura. Mancava, però, un riconoscimento ufficiale. È arrivato ieri, nella Giornata Mondiale del Turismo, festeggiata a Palazzo Pirelli alla presenza del ministro Michela Vittoria Brambilla e dedicata all'arte della ristorazione.

«La cucina è tra i primi motivi che spingono gli stranieri a venire in Italia e il primo motivo per cui si ritorna», ha spiegato il presidente della Regione, Roberto Formigoni, aprendo i lavori. I dati sono incoraggianti: nel primo semestre del 2011 si è registrato, a livello nazionale, un incremento di arrivi di stranieri del 6,6% e un 7,3% di aumento della spesa relativa. La tavola, quindi, è diventata un potente strumento a servizio del turismo, regionale e dell'intero Paese. Lo ha confermato il ministro Brambilla: «La cucina è un dono che abbiamo ricevuto dalla storia e abbiamo il dovere di tutelarla e promuoverla in tutti i modi possibili». E ha, poi, aggiunto: «Un comparto di così grande valore come quello della ristorazione capace, più di altri, di tenere testa alla crisi, è

stato lasciato per troppo tempo da solo». Per sostenerlo, dopo la riforma del Turismo di luglio, oggi il Ministero firmerà con la Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) un protocollo d'intesa per valorizzare il «prodotto Italia» agli occhi del turista straniero. Un codice di comportamento semplice ma indispensabile: menu bilingue, chiara informazione sui prezzi, iniziative di *customer satisfaction*.

Il ministro ha conferito dieci riconoscimenti, le Medaglie al Merito per il Turismo: un premio speciale a Gualtiero Marchesi, principale interprete del rinnovamento gastronomico italiano, e nove ad altrettanti ristoranti top del Made in Italy che si sono distinti per aver promosso con la loro attività l'immagine del nostro Paese. Fra questi, in Lombardia, il Ristorante del Pescatore di Canneto sull'Oglio, l'Antica Osteria di Cassinetta di Lugagnano, il Ristorante Sole di Maleo e, unico in città, il Ristorante Cracco. «Momenti come questi servono per celebrare le eccellenze del settore ma andrebbero usati anche per salvaguardare la filiera che sta dietro», ha commentato Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe. «La categoria soffre per politiche di settore orientate verso un liberismo che dequalifica e impoverisce».

**Marta Ghezzi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Il ministro Brambilla premia Gualtiero Marchesi

