

## Il decalogo degli chef

Valorizzazione del Prodotto Italia agli occhi del turista straniero, informazioni chiare e obiettive per quanto riguarda i prezzi, menu bilingue e iniziative di "customer satisfaction". Questi i punti salienti del protocollo d'intesa firmato a Milano dal **ministro del Turismo, Michela Vittoria Brambilla**, e il presidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Lino Enrico Stoppani, in rappresentanza non solo delle aziende associate alla Fipe, oltre 200mila, ma anche delle più importanti associazioni di chef e ristoratori: dai Jeunes Restaurateurs d'Europe ai Charming Italian Chef. L'iniziativa, battezzata anche dal presidente della Regione Lombardia Roberto Formigoni e celebrata in occasione della Giornata mondiale del Turismo, è rivolta a rendere effettivi i principi guida del Codice mondiale del turismo stesso. Soddisfazione da parte del ministro che ha voluto sottolineare «l'importanza strategica della cucina italiana all'interno della filiera dell'offerta turistica del nostro Paese», una delle prime motivazioni di scelta per venire a visitare l'Italia. Soddisfatto anche Stoppani che, pur dichiarandosi fiducioso sugli effetti del protocollo, non ha mancato di evidenziare alcune difficoltà che il comparto della ristorazione sta attraversando.

*Maurizio Maestrelli*

