

# 2018 Anno del Cibo Italiano

Patrimonio, attrattività, esperienza e condivisione: intorno a questi quattro assi ruota il programma dell'Anno del Cibo Italiano con l'obiettivo di rappresentare la produzione eno-gastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro Paese. Quattro ministeri: Mibact, Mipaaf, Maeci e Miur, fanno sistema insieme ad altri attori protagonisti tra cui Cassa Depositi e Prestiti (Cdp), Enit e Alitalia, per celebrare i nostri prodotti agroalimentari, un pezzo della cultura nazionale e di tutte le identità locali

CoTi



**Mario Soldati: «Un popolo lo si conosce se si frequenta le sue cucine»**

Il 4 agosto si festeggerà La Notte Bianca del Cibo Italiano. Ad annunciarlo il ministro delle Politiche Agricole, **Maurizio Martina**, insieme al ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, **Dario Franceschini**, durante la presentazione nella sede del Mibact, del programma "2018 Anno del Cibo italiano" dedicato allo chef Gualtiero Marchesi. «L'iniziativa per ricordare Pellegrino Artusi nato il 4 agosto del 1820: un grande italiano che ha fatto un pezzo fondamentale della nostra identità grazie alla cultura enogastronomica e culinaria», hanno commentato entrambi i ministri. «Immaginiamo una grande notte ovunque, nel Paese, attraverso la quale raccontare la potenza dei

nostri territori con piatti, ingredienti, menù esperienze di cultura alimentare che possano dimostrare che il cibo italiano è un'esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo», fa sapere Martina, «il saper fare italiano è straordinario: siamo un popolo di agricoltori, coltivatori, trasformatori di materie prime e poi non c'è paese al mondo con una diversità e ricchezza come quella italiana quando ci si siede a tavola», ha sottolineato, citando una frase di Mario Soldati: «Un popolo lo si conosce se si frequenta le sue cucine».

Il ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo aggiunge che «investire in cibo ed in vino non è soltanto una parte del mio lavoro legato al turismo, ma è

una parte legata alla cultura perché tutti i prodotti agroalimentari e i piatti tipici sono un pezzo della nostra cultura e di quei luoghi»: e precisa: «luoghi dove le comunità locali sono orgogliose, perché ognuno di quei piatti è frutto di secoli di saperi e tradizioni; anche per questo abbiamo lanciato sui social la possibilità di votare il mio piatto preferito #ilmiopiattopreferito ed io comincerò votando #suamaestà-lasalamadassugò».

### Iniziative e progetti

«Con il “2018 Anno del Cibo Italiano” ribadiamo il valore identitario per il Paese, dell’agroalimentare, attraverso iniziative e progetti che, da Nord a Sud, coinvolgono tutti i protagonisti del settore», afferma il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, «perché le nostre eccellenze enogastronomiche non rappresentano solo un’enorme risorsa economica, come confermano i dati dell’export agroalimentare con il record di 41 miliardi di euro nel 2017, ma anche una straordinaria occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale». Presieduto dal direttore generale turismo del Mibact, un comitato di 12 esperti, fra i quali Carlin Petrinì, fondatore di Slow Food, imprenditori come Oscar Farinetti, chef come Massimo Bottura e nutrizionisti, come Giorgio Calabrese, fino allo storico Massimo Montanari, in collaborazione con il ministero delle politiche agricole, coordinerà le iniziative che nel corso dell’anno rappresenteranno, soprattutto all’estero, la produzione enogastronomica e la cucina come grandi attrazione turistiche. Il cibo diventa così, ancora una volta, un mezzo per conoscere, condividere, confrontarsi. «Lo sperimentiamo ogni giorno nelle realtà locali con i Distretti del cibo, uno strumento nuovo di programmazione territoriale nel quale crediamo molto», sottolinea Franceschini e «lo affermiamo con l’impegno che mettiamo nel sostenere le candidature dei nostri territori e delle pratiche agricole e alimentari nella Lista dei Patrimoni mondiali dell’Unesco: chiave fondamentale anche dal punto di vista turistico». Basti pensare all’*enoturismo*, uno straordinario settore in crescita. Fra le iniziative in programma c’è La Settimana della Cucina italiana nel Mondo con il coinvolgimento



di ambasciate, consolati e istituti italiani di cultura. Un lungo cartellone di eventi consentirà un viaggio da nord a sud del Belpaese con esperienze gustative differenti. L’Anno del Cibo Italiano, attraverso l’accordo del Mibact con la Cassa Depositi e Prestiti, favorirà anche l’accesso al credito delle imprese del settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i luoghi visitati. Grande attenzione a una campagna di comunicazione, anche sui social, in collaborazione con l’Enit. Reduci dal successo dei Borghi, attraverso le nostre 25 sedi nel mondo promuoveremo i diversi territori mettendo in rilievo i loro prodotti e l’impatto tipico da paese a paese, ci informa il direttore generale, **Giovanni Bastianelli**: «Il cibo interessa i turisti che vengono in Italia quanto i monumenti. Proseguiremo nelle campagne social, coordinandoci con le Regioni, che già hanno già dato ottimi risultati». Annunciata anche la realizzazione di una piattaforma informativa orientata oltre che alla diffu-

La locandina della campagna promozionale rivolta ai social. Nella foto in basso il ministro Martina e il ministro Franceschini



# Cibo food

2018 the year of Italian food

2018 anno del cibo italiano

sione delle iniziative, all'approfondimento e alla divulgazione dei temi trattati nell'Anno del Cibo Italiano.

## Il cibo italiano è Patrimonio

Nel 2016, l'Italia si è confermata il primo Paese per numero di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità con riconoscimento Dop, Igp e Stg conferiti dall'UE (Fondazione Qualivita). Iscrizioni nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità e nella Lista del Patrimonio Immateriale Culturale Unesco: i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato, l'Arte del pizzaiolo napoletano, la Dieta Mediterranea e la Pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria (Unesco). Inoltre, 169 Strade del vino e dei sapori e circa cento musei del gusto (Università di Bergamo e World Food Travel Association). Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del no-

stro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio ed esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo World Food Travel Association più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con sé prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit-Ipsos). Il cibo italiano è Esperienza. La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO, XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti leisure ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (World Food Travel Association).

Il ministro Martina e il ministro Franceschini durante l'affollata conferenza stampa

