

**DALL'ARSENALE
L'APPELLO PER LA
CUCINA ITALIANA
PATRIMONIO
DELL'UNESCO**

Zennaro a pagina VII



«Cibo italiano: gusto e tradizione»

► Zoppas, presidente Ice: «Chiediamo all'Unesco il riconoscimento come patrimonio immateriale. Tanti gli aspetti che vanno valutati»

► La serata conclusiva ieri all'Arsenale, il ministro Lollobrigida: «Ripartiamo da qui per rilanciare l'attività produttiva con il mare»

L'EVENTO

VENEZIA Signore e signori elegantissimi, giovani sbarazzini e più informali, tante istituzioni e il made in Italy come filo conduttore. Un evento, quello che si è svolto all'Arsenale nel piazzale della Campanella, nato per promuovere le bellezze e le eccellenze d'Italia: il mare, lo sport e naturalmente il cibo. L'occasione è la premiazione del Marina Militare Nastro Rosa Tour, giro a vela per l'Italia che ha l'obiettivo di coniugare sport, tradizione, cultura e turismo. L'intenzione è promuovere la cucina tradizionale italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco. Le parole di Matteo Zoppas, presidente Ice, evidenziano come l'argomento culinario stia particolarmente a cuore al governo: «Il cibo italiano non è solo sapore, delle caratteristiche che intendiamo presentare all'Unesco per richiedere il riconoscimento del cibo italiano come patrimonio immateriale quello del gusto è l'ultimo aspetto, non per questo meno importante ma ci sono altri aspetti che ci preme sottolineare. La tradizione, che si tramanda di padre in figlio,

anzi spesso di nonna in nipote, la sostenibilità, grazie alle tecnologie all'avanguardia che abbiamo in Italia, l'export, il ritorno in positivo che il cibo italiano ha per tutta l'economia».

LA POLITICA

Nonostante l'impronta patriottica dell'evento l'inizio istituzionale con l'inno nazionale eseguito dalla banda della marina militare non è particolarmente partecipato dai presenti, stremati dalla permanenza al sole che picchia implacabile nonostante sia quasi il tramonto. L'assessore Francesca Zaccariotto per i saluti iniziali descrive Venezia come «Città che si propone come capitale della sostenibilità. Questo giro meraviglioso in vela per l'Italia si conclude qui dopo aver toccato tappe cruciali per il nostro ambiente, la sostenibilità, la cultura e il turismo». Al ministro Lollobrigida il compito di collegare i diversi temi della serata, alimentare, sport, difesa e ambiente: «L'arsenale di Venezia è un luogo simbolo della nostra difesa e luogo di eccellenza. Da qui ripartiamo per rilanciare l'attività produttiva legata al mare. Oggi celebriamo un sistema Italia che vede la volontà di agire in sinergia per confermare l'orgoglio di essere italiani e le potenzialità della

nostra identità. La candidatura della cucina italiana patrimonio immateriale dell'Unesco va in questa direzione: cucina non è solo il cibo, ma quello che c'è dietro: trasformazione, contaminazione di secoli di storia, sostenibilità. Ringrazio il ministro Crosetto per questa iniziativa di portare il sistema Italia in giro per il mondo grazie al viaggio della nave più bella del mondo, la Amerigo Vespucci. La questione del cibo è centrale: la popolazione mondiale cresce in maniera esponenziale e dobbiamo capire come nutrirla. Non basta dare cibo a tutti, bisogna dare buon cibo e l'Italia è un esempio in questo. Mangiare bene fa anche vivere a lungo: la longevità italiana è legata al suo sistema alimentare».

IL PREMIO

E chi può rappresentare meglio la cucina italiana di un cuoco? Stefano Pepe, presidente della Federazione italiana cuochi Veneto, rappresenta la "brigata" di colleghi premiata dal ministro Lollobrigida: «Riceviamo questo premio in quanto rappresentanti della cucina tradizionale veneta. Questo è solo uno di tanti appuntamenti che premieranno altre regioni ed è un onore che la prima sia il Veneto. Ho origini napoletane ma il cuore è sempre qui a Venezia. La no-

stra cucina è particolare perché incorpora e fa propri ingredienti che non sono nostrani: pensiamo alle uvette, ingrediente chiave del saor, e al baccalà, originario dei paesi nordici ma ormai veneto a tutti gli effetti».

Pepe lancia anche un messaggio ai giovani aspiranti cuochi: «Ci tengo a sottolineare il fatto che l'ambiente della cucina, soprattutto ad alti livelli, è sicuramente duro e persistono situazioni di sfruttamento. Ma chi ha passione e perseveranza può avere risultati straordinari, io ne sono un esempio».

Giulia Zennaro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**PEPE, PRESIDENTE FIC:
«CHI HA PASSIONE
E PERSEVERANZA
PUÒ OTTENERE
RISULTATI
STRAORDINARI»**



Peso: 1-3%, 31-51%



NASTRO ROSA TOUR Ieri all'Arsenale la cerimonia conclusiva con i ministri Lollobrigida, Ciriani e Nordio

(Fotoattualità/Luigi Costantini)



Peso:1-3%,31-51%

Si chiude il Marina Militare rosa tour Il viaggio a vela tra turismo e cultura

LA SERATA

VENEZIA Una serata glamour quanto basta per non far sfigurare nessuno al cospetto delle cariche dello stato presenti, su tutti il ministro della sovranità alimentare Francesco Lollobrigida, il ministro della giustizia Carlo Nordio, il ministro per i rapporti con il parlamento Luca Ciriani e il capo di stato maggiore della marina militare Enrico Credendino. Una maratona cominciata nel primo pomeriggio. Il cibo, d'altronde, è protagonista indiscusso della serata: la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco è un'iniziativa che il governo sta decisamente incoraggiando. Venezia è la tappa finale e la sede della premiazione

del Marina Militare Nastro Rosa tour, il giro d'Italia a vela organizzato da Difesa Servizi e Ssi Sport eventi in collaborazione con la Marina Militare. Una premiazione dalle caratteristiche tecniche ostiche e per agli addetti ai lavori: una nota velatamente polemica sull'usanza di servirsi sempre di belle donne per consegnare i riconoscimenti, così come la necessità per le atlete premiate di salire sul palco in abito anziché con una più professionale ma anche più antiestetica divisa. Una preferenza, quella di indossare vestiti decisamente informali, condivisa da gran parte dei premiati, giovanissimi e più a loro agio con camicie di lino e cappellini da pescatore colorati che con soffocanti giacche e cravatte. È un bel colpo d'occhio vedere questa colorata gioventù condividere lo stesso palco con ministri e rappresentanti istituzionali. Gioventù che, nella miglio-

re tradizione sportiva, festeggia inondando di vino italiano doc tutti coloro che si trovano sul palco, ministri compresi, che si ritrovano loro malgrado la giacca zuppa. La cena è lungo un piccolo lido sul quale si spiaggia un'umanità a dir poco eterogenea: si va dalle signore eleganti in vestiti da sera sgargianti, accompagnate da signori in completo, agli ospiti più informali che sfoggiano calzoncini corti, cappellini e le imperdonabili infradito. Anche questo è made in Italy.

G.Zen.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CUOCHI IN PRIMA LINEA PER UNA "MARATONA" ENOGASTRONOMICA INIZIATA GIÀ NEL POMERIGGIO



PREMIATI I cuochi alla serata di ieri all'Arsenale



Peso:20%

Unesco Lollobrigida: «Cucina italiana patrimonio dell'umanità»

Alda Vanzan

Non solo la pizza, non solo il tartufo: l'intera cucina italiana, con tutti i suoi piatti ma anche con tutta la sua storia e la sua cultura, deve diventare patrimonio dell'umanità. Il verdetto dell'Unesco ci sarà nel 2025, ma intanto, per i prossimi due anni, la "padella" italiana girerà il mondo. Ieri il lancio promozionale c'è stato a

Venezia, in occasione della cerimonia di chiusura della terza edizione del Marina Militare Nastro Rosa Tour, con il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Una candidatura che il Governo sta sostenendo a livello nazionale e internazionale e che in laguna è stata celebrata con una degustazione guidata del "pescato" locale e la consegna delle targhe al pre-

sidente della Federazione italiana cuochi e a dieci chef del territorio, che diventeranno "ambasciatori" dell'iniziativa.

Continua a pagina 13



ALL'ARSENALE Il ministro Francesco Lollobrigida

🗣️ L'intervista Francesco Lollobrigida

«Tutti noi ambasciatori della cucina italiana»

►Parte da Venezia la candidatura Unesco ►«Un sistema da 60 miliardi di export
Il ministro: «Così raccontiamo il Paese» Non solo orgoglio, tante potenzialità»

segue dalla prima pagina

Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, com'è nata l'idea di candidare la cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco?

«L'idea è nata insieme al collega Sangiuliano e al sottosegretario Mazzi, abbiamo notato che le cucine protette nel mondo attraverso l'Unesco sono quelle di Francia, Giappone, Messico e Corea. Noi crediamo che quella italiana non sia seconda né a queste quattro né ad altre e che abbia lo

stessa necessità di "protezione". Dopodiché l'obiettivo è relativamente importante, perché quello che ci preme è il percorso, raccontare quello che c'è dietro i nostri piatti in termini di produzione, trasformazione, sostenibilità ambientale e sociale, storia, cultura. In pratica, raccontare l'Italia».

Tra le 16 eccellenze italiane patrimonio culturale immateriale Unesco ci sono

già la dieta mediterranea, l'arte del 'pizzaiuolo' napoletano, la cerca del tartufo. Perché dovrebbe essere riconosciu-



ta anche e tutta la cucina italiana?

«Il motivo è ben rappresentato dal simbolo della campagna, una padella che contiene non solo il cibo, ma anche i monumenti, le eccellenze scientifiche e artistiche. Non si guarda al "piatto" e basta, ma tutto quello che c'è dietro. Noi con la cucina raccontiamo l'Italia, questa è la sfida».

Qual è l'iter?

«La proposta è arrivata al ministero della Cultura dalla Fondazione Beniamino Artusi. Nel 1891 Artusi ha scritto la prima opera

in cui racconta la cucina italiana, opera tra l'altro che diventa famosa più per come è scritta che per il suo contenuto. Artusi scopre gli elementi benefici di alcuni sistemi di alimentazione che corrispondevano al nostro modello. Insieme al ministero della Cultura, il 23 marzo di quest'anno abbiamo proposto che sia questa la candidatura da presentare all'Unesco. L'esito l'avremo nel 2025. Ma intanto la proposta viaggia in tutti i porti che la "Vespucci"

toccherà in questi due anni, in ogni evento fieristico, nelle ambasciate. Un grande "viaggio" per raccontare al nostro sistema produttivo, istituzionale, politico che cosa stiamo facendo e cosa possiamo fare. Non è solo una

questione di orgoglio, dobbiamo avere la consapevolezza delle nostre potenzialità. Noi vogliamo che ogni italiano sia un ambasciatore della cucina italiana. La scritta dello slogan è emblematica: "Io amo la cucina italiana", con le due "o" sostituite da due cuori. E la scritta così diventa "I am", "io sono la cucina italiana».

Perché la tappa veneziana?

«Siamo a Venezia in occasione di una manifestazione importante qual è il Marina Militare Nastro Rosa e continueremo a farlo in ogni evento. In passato ognuno viaggiava per conto suo, invece noi vogliamo fare sistema nella promozione: lo facciamo con il ministro della Difesa con la Vespucci, lo facciamo con l'Ice di Matteo Zoppas, lo faremo con gli eventi sportivi. Ogni occasione è buona per raccontarsi, per essere orgogliosi e consapevoli della potenzialità di questo tipo di tra-

port, quello non è un punto di arrivo, ma di partenza».

Italian sounding: dall'olio di oliva al parmigiano, molti prodotti vengono spacciati per italiani, ma in realtà non sono made in Italy. Che fare per contrastare questo fenomeno?

«Spiegare, e lo faccio in ogni occasione, agli interlocutori degli altri Governi che difendere la capacità di riconoscere un prodotto per quello che è, nel nostro caso un prodotto italiano, garantisce sì la tutela delle nostre imprese, ma difende anche i loro cittadini che altrimenti vengono truffati. L'altro elemento, e questo spetta a noi, è spiegare, raccontare il prodotto. Ci accusano di non volere il "nutriscore", in realtà noi vogliamo etichette che informino e non condizionino, vogliamo etichette che raccontino che l'Italia non ha paura di essere "trasparente" perché i nostri produttori, i nostri trasformatori sono i migliori del pianeta, quelli che difendono di più l'ambiente e sanno che il nostro elemento di forza non è quantitativo, ma qualitativo».

Il Veneto ha chiesto lo stato di emergenza nazionale per il maltempo, la stima è di 100 milioni di euro, intere coltivazioni distrutte. Ci saranno contributi del Governo alle imprese e ai privati?

«Ho sentito Luca Zaia subito, quella mattina avevamo al Sud incendi devastanti e al Nord il

ghiaccio, una situazione assolutamente nuova. Il Governo c'è, stiamo lavorando per trovare le risorse. Ma andrà anche aperta una riflessione seria sui sistemi assicurativi: oggi, che si sia o non si sia assicurati, non cambia niente in termini di rimborsi, c'è una sperequazione anche tra le regioni. Io dico che se tutti possono assicurarsi e si assicurano solo alcuni, quello che è assicurato dovrebbe avere un rimborso maggiore».

Alda Vanzan

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**MALTEMPO E DANNI
BISOGNA APRIRE
UNA SERIA
RIFLESSIONE
SULLE ASSICURAZIONI
ITALIAN SOUNDING
VOGLIAMO
ETICHETTE
CHE INFORMINO
NON CHE
CONDIZIONINO**



VENEZIA
Il ministro Francesco Lollobrigida e, a destra, un momento della giornata all'Arsenale dedicata alla cucina: i ministri Carlo Nordio e Luca Ciriani con il senatore Antonio De Poli tra i cuochi



Da Venezia la Cucina italiana patrimonio Unesco

Il lancio della candidatura all'Arsenale. Lollobrigida: ricerca, trasformazione e sostenibilità ambientale

VENEZIA Da Venezia parte la candidatura della Cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco. «La nostra cucina non sono solo i piatti, nonostante i nostri eccellenti cuochi li rappresentino al meglio. La cucina italiana è quello che c'è dietro quei piatti: la ricerca, la trasformazione, la contaminazione di secoli di storia, c'è la capacità di produrre tenendo conto la sostenibilità ambientale e sociale». Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida è intervenuto ieri pomeriggio all'Arsenale per la serata conclusiva del Nastro Rosa Tour, il giro dell'Italia a vela organizzato dalla Marina e da Difesa Servizi per promuovere il brand Marina Militare e le bellezze del Paese insieme ad

Enit. Assieme a Lollobrigida erano presenti anche il ministro alla Giustizia Carlo Nordio e il ministro dei Rapporti con il parlamento Luca Ciriani. Tra gli eventi significativi di questa terza edizione va segnalata l'inaugurazione di una pista ciclabile a La Maddalena, l'incontro con il Maestro Gianni Maddaloni che offre ai giovani di Scampia un'alternativa alla criminalità attraverso la sua palestra e la biblioteca del Mare itinerante in tutte le tappe. «Questo tour si lega ad un altro evento straordinario che contraddistingue Venezia, e cioè il Salone Nautico — ha detto l'assessore ai Lavori pubblici Francesca Zaccariotto —. Ringrazio la Marina per la grande collaborazione che ha sempre avuto

con il Comune». Durante la serata immancabile la degustazione della cucina tipica veneta in cui sono state consegnate le targhe simbolo della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco al presidente della Federazione Italiana Cuochi e a dieci chef del territorio, che diventeranno ambasciatori della candidatura. «Siamo la nazione che dopo il Giappone vive più a lungo e non è un caso — ha sottolineato il ministro all'Agricoltura —. Vogliamo raccontare le nostre potenzialità, mettere a disposizione dei nostri ambasciatori i nostri cuochi e ristoratori anche all'estero». Intorno alla cucina dell'Italia, ha concluso Lollobrigida, «ci sono ambiente, turismo, econo-

mia, produzione. Tutto questo è anche un modo per far crescere le nostre imprese, ma ancor di più per garantire un processo che assicuri all'umanità quel benessere che l'Italia in tanti occasioni ha saputo donare». (c. fra.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tre ministri

Presenti anche Nordio e Ciriani per la serata finale del Nastro Rosa Tour della Marina



Ambasciatori

Gli chef che diventeranno ambasciatori della Cucina italiana con i ministri Nordio e Ciriani (Vision)



Peso:20%

Il ministro Lollobrigida e il presidente Ice Zoppas promuovono la candidatura al "Marina Militare Nastro Rosa Tour" «Cucina italiana patrimonio dell'Unesco occasione per l'agroalimentare veneto»

L'EVENTO
Vera Mantegoli

Con i suoi 82 miliardi di export all'anno sui 622 dell'Italia, il Veneto si conferma una delle regioni trainanti del Bel Paese. Lo ha ribadito ieri il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida in occasione della seconda tappa nazionale di Venezia (la prima è stata il Lazio) per la promozione della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco.

«Quando si parla di cucina italiana si intende anche quello che sta dietro, ovvero l'ospitalità, la cultura e i prodotti trainanti, penso

per esempio al settore del vino in Veneto che include anche il turismo e una tipica tradizione legata alla terra» ha detto il ministro a margine della terza edizione del Marina Militare Nastro Rosa Tour all'Arsenale Militare. Per l'esponente del governo Meloni la candidatura, che durerà fino al 2025, potrebbe rappresentare una spinta anche per le piccole medie imprese e per la lotta alla contraffazione. «L'Italia esporta 60 miliardi solo nell'alimentare, ma il valore dell'*italian sounding* dell'agroalimentare è di 120 miliardi. La candidatura è anche un modo per colpire la contraffazione».

Il ministro ha inoltre aggiunto di essere in ottimi rapporti con il presidente della regione Luca Zaia con il quale ha un costante confronto. «Intorno alla cucina dell'Italia», ha concluso Lollobrigida, «ci sono ambien-

te, turismo, economia, produzione. Tutto questo è anche un modo per far crescere le nostre imprese, ma ancor di più per garantire un processo che assicuri all'umanità in futuro quel benessere che l'Italia in tante occasioni ha saputo donare».

La proposta di candidatura si sta costruendo anche all'estero, come racconta Matteo Zoppas, presidente di Ice (l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). «La cucina italiana è un punto di riferimento assoluto all'estero, per i prodotti, per l'approccio che abbiamo al cibo e per la cultura che abbiamo» spiega Zoppas che ha già tenuto tre incontri all'estero per promuovere la candidatura e ne farà uno al mese fino al 2025.

«Il Veneto esporta 82 miliardi di fatturato e il food, incluso l'agrifood e l'agrite-

ch, è tra i settori più importanti oltre al fashion e al forniture e l'aerospaziale in crescita. Ricordiamoci, ad esempio, che in media la nostra regione esporta 800 mila bottiglie di prosecco all'anno».

Per l'Ice la candidatura aiuterà le Piccole medie imprese venete che già oggi possono appoggiarsi a 79 uffici e Ice in 65 Paesi per avere le liste di potenziali clienti. «Questa candidatura è una grande occasione e speriamo venga accolta» la conclusione di Zoppas. —



Un momento dell'evento e a destra il ministro Francesco Lollobrigida (in alto) e sotto Matteo Zoppas



Peso:41%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

Il ministro Lollobrigida e il presidente Ice Zoppas promuovono la candidatura al "Marina Militare Nastro Rosa Tour" «Cucina italiana patrimonio dell'Unesco occasione per l'agroalimentare veneto»

L'EVENTO
Vera Mantegoli

Con i suoi 82 miliardi di export all'anno sui 622 dell'Italia, il Veneto si conferma una delle regioni trainanti del Bel Paese. Lo ha ribadito ieri il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida in occasione della seconda tappa nazionale di Venezia (la prima è stata il Lazio) per la promozione della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco.

«Quando si parla di cucina italiana si intende anche quello che sta dietro, ovvero l'ospitalità, la cultura e i prodotti trainanti, penso per esempio al settore del vi-

no in Veneto che include anche il turismo e una tipica tradizione legata alla terra» ha detto il ministro a margine della terza edizione del Marina Militare Nastro Rosa Tour all'Arsenale Militare. Per l'esponente del governo Meloni la candidatura, che durerà fino al 2025, potrebbe rappresentare una spinta anche per le piccole medie imprese e per la lotta alla contraffazione. «L'Italia esporta 60 miliardi solo nell'alimentare, ma il valore dell'*italian sounding* dell'agroalimentare è di 120 miliardi. La candidatura è anche un modo per colpire la contraffazione».

Il ministro ha inoltre aggiunto di essere in ottimi rapporti con il presidente della regione Luca Zaia con il quale ha un costante confronto. «Intorno alla cucina dell'Italia», ha concluso Lollobrigida, «ci sono ambiente, turismo, economia, pro-

duzione. Tutto questo è anche un modo per far crescere le nostre imprese, ma ancor di più per garantire un processo che assicuri all'umanità in futuro quel benessere che l'Italia in tante occasioni ha saputo donare».

La proposta di candidatura si sta costruendo anche all'estero, come racconta Matteo Zoppas, presidente di Ice (l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). «La cucina italiana è un punto di riferimento assoluto all'estero, per i prodotti, per l'approccio che abbiamo al cibo e per la cultura che abbiamo» spiega Zoppas che ha già tenuto tre incontri all'estero per promuovere la candidatura e ne farà uno al mese fino al 2025.

«Il Veneto esporta 82 miliardi di fatturato e il food, incluso l'agrifood e l'agrite-

ch, è tra i settori più importanti oltre al fashion e al forniture e l'aerospaziale in crescita. Ricordiamoci, ad esempio, che in media la nostra regione esporta 800 mila bottiglie di prosecco all'anno».

Per l'Ice la candidatura aiuterà le Piccole medie imprese venete che già oggi possono appoggiarsi a 79 uffici e Ice in 65 Paesi per avere le liste di potenziali clienti. «Questa candidatura è una grande occasione e speriamo venga accolta» la conclusione di Zoppas. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un momento dell'evento e a destra il ministro Francesco Lollobrigida (in alto) e sotto Matteo Zoppas



Peso: 41%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

Il ministro Lollobrigida e il presidente Ice Zoppas promuovono la candidatura al "Marina Militare Nastro Rosa Tour" «Cucina italiana patrimonio dell'Unesco occasione per l'agroalimentare veneto»

L'EVENTO
Vera Mantegoli

Con i suoi 82 miliardi di export all'anno sui 622 dell'Italia, il Veneto si conferma una delle regioni trainanti del Bel Paese. Lo ha ribadito ieri il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida in occasione della seconda tappa nazionale di Venezia (la prima è stata il Lazio) per la promozione della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco.

«Quando si parla di cucina italiana si intende anche quello che sta dietro, ovvero l'ospitalità, la cultura e i prodotti trainanti, penso

per esempio al settore del vino in Veneto che include anche il turismo e una tipica tradizione legata alla terra» ha detto il ministro a margine della terza edizione del Marina Militare Nastro Rosa Tour all'Arsenale Militare. Per l'esponente del governo Meloni la candidatura, che durerà fino al 2025, potrebbe rappresentare una spinta anche per le piccole medie imprese e per la lotta alla contraffazione. «L'Italia esporta 60 miliardi solo nell'alimentare, ma il valore dell'*italian sounding* dell'agroalimentare è di 120 miliardi. La candidatura è anche un modo per colpire la contraffazione».

Il ministro ha inoltre aggiunto di essere in ottimi rapporti con il presidente della regione Luca Zaia con il quale ha un costante confronto. «Intorno alla cucina dell'Italia», ha concluso Lollobrigida, «ci sono ambien-

te, turismo, economia, produzione. Tutto questo è anche un modo per far crescere le nostre imprese, ma ancor di più per garantire un processo che assicuri all'umanità in futuro quel benessere che l'Italia in tante occasioni ha saputo donare».

La proposta di candidatura si sta costruendo anche all'estero, come racconta Matteo Zoppas, presidente di Ice (l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). «La cucina italiana è un punto di riferimento assoluto all'estero, per i prodotti, per l'approccio che abbiamo al cibo e per la cultura che abbiamo» spiega Zoppas che ha già tenuto tre incontri all'estero per promuovere la candidatura e ne farà uno al mese fino al 2025.

«Il Veneto esporta 82 miliardi di fatturato e il food, incluso l'agrifood e l'agrite-

ch, è tra i settori più importanti oltre al fashion e al forniture e l'aerospaziale in crescita. Ricordiamoci, ad esempio, che in media la nostra regione esporta 800 mila bottiglie di prosecco all'anno».

Per l'Ice la candidatura aiuterà le Piccole medie imprese venete che già oggi possono appoggiarsi a 79 uffici e Ice in 65 Paesi per avere le liste di potenziali clienti. «Questa candidatura è una grande occasione e speriamo venga accolta» la conclusione di Zoppas. —



Un momento dell'evento e a destra il ministro Francesco Lollobrigida (in alto) e sotto Matteo Zoppas



Peso: 41%

Il ministro Lollobrigida e il presidente Ice Zoppas promuovono la candidatura al "Marina Militare Nastro Rosa Tour" «Cucina italiana patrimonio dell'Unesco occasione per l'agroalimentare veneto»

L'EVENTO
Vera Mantegoli

Con i suoi 82 miliardi di export all'anno sui 622 dell'Italia, il Veneto si conferma una delle regioni trainanti del Bel Paese. Lo ha ribadito ieri il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida in occasione della seconda tappa nazionale di Venezia (la prima è stata il Lazio) per la promozione della candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco.

«Quando si parla di cucina italiana si intende anche quello che sta dietro, ovvero l'ospitalità, la cultura e i prodotti trainanti, penso

per esempio al settore del vino in Veneto che include anche il turismo e una tipica tradizione legata alla terra» ha detto il ministro a margine della terza edizione del Marina Militare Nastro Rosa Tour all'Arsenale Militare. Per l'esponente del governo Meloni la candidatura, che durerà fino al 2025, potrebbe rappresentare una spinta anche per le piccole medie imprese e per la lotta alla contraffazione. «L'Italia esporta 60 miliardi solo nell'alimentare, ma il valore dell'*italian sounding* dell'agroalimentare è di 120 miliardi. La candidatura è anche un modo per colpire la contraffazione».

Il ministro ha inoltre aggiunto di essere in ottimi rapporti con il presidente della regione Luca Zaia con il quale ha un costante confronto. «Intorno alla cucina dell'Italia», ha concluso Lollobrigida, «ci sono ambien-

te, turismo, economia, produzione. Tutto questo è anche un modo per far crescere le nostre imprese, ma ancor di più per garantire un processo che assicuri all'umanità in futuro quel benessere che l'Italia in tante occasioni ha saputo donare».

La proposta di candidatura si sta costruendo anche all'estero, come racconta Matteo Zoppas, presidente di Ice (l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). «La cucina italiana è un punto di riferimento assoluto all'estero, per i prodotti, per l'approccio che abbiamo al cibo e per la cultura che abbiamo» spiega Zoppas che ha già tenuto tre incontri all'estero per promuovere la candidatura e ne farà uno al mese fino al 2025.

«Il Veneto esporta 82 miliardi di fatturato e il food, incluso l'agrifood e l'agrite-

ch, è tra i settori più importanti oltre al fashion e al forniture e l'aerospaziale in crescita. Ricordiamoci, ad esempio, che in media la nostra regione esporta 800 mila bottiglie di prosecco all'anno».

Per l'Ice la candidatura aiuterà le Piccole medie imprese venete che già oggi possono appoggiarsi a 79 uffici e Ice in 65 Paesi per avere le liste di potenziali clienti. «Questa candidatura è una grande occasione e speriamo venga accolta» la conclusione di Zoppas. —



Un momento dell'evento e a destra il ministro Francesco Lollobrigida (in alto) e sotto Matteo Zoppas



Peso:42%