

FOOD POLITICS

a cura di Mauro Rosati
maurorosati.it

Un momento di "Identità Golose 2012", l'evento si è svolto nei giorni scorsi a Milano

Intervista a Paolo Marchi

«Chef e made in Italy
una porta sul lavoro»

Identità golose Il patron della manifestazione:
«Un patrimonio su cui investono anche i giovani»

Si è appena conclusa l'8ª edizione di «Identità Golose», manifestazione diventata negli ultimi anni un appuntamento per tutti gli operatori di settore e addetti ai lavori che ha riconfermato come l'Italia sia una sorta di guida internazionale nella ristorazione di alto livello. Un segmento che, oltre ad essere una eccellenza è anche promotore di altre esperienze del Made in Italy: agroalimentare di qualità in testa, ma anche ad

esempio settori come quello delle attrezzature da cucina, formazione ed editoria specializzata. Con Paolo Marchi, noto giornalista e inventore di questo «International Chef Congress», abbiamo tirato alcune conclusioni su questa edizione 2012.

Quali sono le indicazioni di questa ultima edizione di Identità Golose?

«Credo che il leitmotiv di quest'anno sia stato il forte legame che debba esistere tra chi cucina e chi produce qualità, senza troppe intermediazioni

ma attraverso una conoscenza diretta. Ad Identità Golose si crea una situazione ideale, dove gli chef incontrano materie prime di altissimo livello».

Una liaison importante.

«Certo. La ristorazione e le eccellenze del paniere agroalimentare italiano rappresentano un patrimonio straordinario che la gente percepisce e sul quale vale la pena investire. Molti prodotti non li abbiamo certo inventati noi ma ci abbiamo messo sopra la nostra creatività, il cosiddetto italian style. Per questo dobbiamo fare tutto al meglio perché, a parità di standard qualitativi, gli altri hanno una migliore capacità di penetrare i mercati».

La nota più bella di queste tre giornate?

«Vedere tanti giovani. Scoprire che il mondo della ristorazione e della produzione alimentare di alto livello possa contare su un ricambio generazionale. Tanti ragazzi che hanno capito che la creazione dei distretti high quality possa produrre business. Prendono la crisi di petto. Si mettono in gioco con la consapevolezza che il binomio alta cucina/eccellenza dei prodotti possa rappresentare una carta vincente da giocare sul difficile tavolo del lavoro».

Una occasione di lavoro per le nuove leve, quindi?

«Altroché. Ci sono tutti i presupposti per ribadire una leadership italiana nel settore. E questo significa posti di lavoro e professionalità che possono essere impiegate tanto sul mercato interno che su quelli esteri. Un giovane chef italiano può risultare particolarmente interessante anche oltre confine, e in questo modo esportare non solo il proprio talento ma anche un "bagaglio" di prodotti Made in Italy, creando così un circuito virtuoso che finora abbiamo solo iniziato a esplorare». ♦

di Novara».

Da cosa è dipeso questo incremento complessivo di produzione del Gorgonzola nello scorso anno? «Sicuramente dall'apertura di nuovi mercati esteri. L'export ha registrato un incremento dei volumi nel mese di ottobre di 8,76%, rispetto al 2010, e di questi tempi è davvero un dato interessante. Le performance più rilevanti sono state registrate per il tipo "piccante", con la produzione di 353.886 forme, pari all'8,44% della produzione, ma è andato molto bene anche il Gorgonzola fatto con latte proveniente da agricoltura biologica». ♦

I formaggi italiani non sentono crisi
Più produzione per il gorgonzola Dop

■ I primi segnali positivi verso la ripresa economica, arrivano dal settore agroalimentare di qualità, in particolare dal Gorgonzola, uno dei formaggi erborinati italiani più conosciuti e apprezzati al mondo. «Lo scorso anno la produzione di formaggio Gorgonzola ha toccato livelli mai raggiunti in precedenza» dichiara con soddisfazione Stefano Fontana, direttore del Consorzio di tutela. «Dall'analisi dell'andamen-

to produttivo, risulta che nel 2011 siano state prodotte 4.194.458 forme, che equivalgono a oltre 419 milioni litri di latte, con un incremento del 3,5%, equivalente a 142.430 forme in più, rispetto al 2010. Il Gorgonzola, da disciplinare, può essere prodotto solo in alcune province di due regioni, Piemonte e Lombardia. Nel 2011 oltre la metà delle forme, esattamente 2.572.926, sono state realizzate da aziende della sola provincia

Brevi

Vino biologico
ok dall'Europa

EUROPA ■ Approvate a Bruxelles dal Comitato permanente per la produzione biologica (Scof) dell'Ue le nuove misure che consentiranno ai vini biologici di rientrare a pieno titolo nella normativa europea sulle produzioni bio. Fino ad oggi infatti, la definizione «biologico» era riferibile solo al vino prodotto da uve biologiche, ma non all'intero processo di vinificazione. A partire dalla vendemmia 2012, anche i vini potranno riportare sulle bottiglie in etichetta la definizione di «vino biologico» e il logo Ue riservato alle produzioni bio.

La Pac ha 50 anni
Ora i nuovi negoziati

EUROPA ■ La Pac compie cinquanta anni. I negoziati sulla riforma agricola comune, la Pac post 2013, stanno per iniziare e sarà fondamentale il contributo italiano. Ma secondo Silva Rodriguez, direttore generale della Commissione Agricoltura, bisognerà superare le tensioni delle cosiddette «4F»: food, feed, fuel and fiber (cibo, mangimi, energia e fibra) e coniugare competitività e ambiente, perché non può esserci competitività senza una tutela ambientale. La Pac d'altronde è una risorsa non soltanto per gli agricoltori, ma per tutti i cittadini Ue.

Gb: se il cibo spazzatura
aggira i divieti sul web

GRAN BETRAGNA ■ I prodotti alimentari che non soddisfano i requisiti nutrizionali stabiliti dalla Food Standards Agency non possono essere reclamizzati per legge durante i programmi televisivi per l'infanzia. Ma i produttori alimentari di junk food hanno aggirato l'ostacolo promuovendo snack e dolci on line con App, salvaschermi, siti e social network secondo tattiche di marketing virale. Visto l'aumento dell'obesità infantile, molte associazioni richiedono che sia colmato il vuoto legislativo sui nuovi media, per garantire che i più piccoli siano protetti.