

COMUNICATO STAMPA

In vista di Expo un'alleanza fra produttori di materie prime e ristoratori

Italia a Tavola e Fipe – Confcommercio organizzano
“Dalla terra alla tavola. Lo stile italiano è Doc”

11 aprile all'Hotel Baglioni di Firenze
con la partecipazione del ministro Maurizio Martina

Firenze, 10 aprile 2015. Favorire la filiera dell'agroalimentare italiano grazie a un'alleanza fra produttori di materie prime e ristoratori per fare dei ristoranti di qualità i garanti e i promotori dei prodotti tipici del territorio italiano. E' questo l'obiettivo dell'evento **“Dalla terra alla tavola. Lo stile italiano è Doc”** organizzato da Italia a Tavola insieme a Fipe-Confcommercio in programma il prossimo 11 aprile all'hotel Baglioni di Firenze che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina. La giornata proseguirà con la premiazione del Personaggio dell'anno e gli speciali Awards di Italia a Tavola, e si concluderà con uno spettacolare showcooking.

Aprirà l'incontro una tavola rotonda durante il quale **il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina** incontrerà opinion leader, istituzioni e chef stellati per parlare di tutela del territorio e sostenibilità della filiera corta con l'intento di creare una sinergia fra produttori di materie prime e ristoratori per rafforzare la filiera agroalimentare italiana, facendo dei ristoranti di qualità i garanti e promotori dei prodotti tipici del territorio. L'obiettivo è quello di dare più forza al sistema alimentare affinché diventi - insieme ad arte, cultura, moda e design - sempre più ambasciatore dello stile italiano nel mondo.

Alla tavola rotonda moderata da Anna Scafuri del Tg1 la parteciperanno il ministro Martina; il presidente nazionale Fipe Lino Stoppani - che porterà anche la sua esperienza di imprenditore di Peck Milano; lo chef Massimo Bottura; il vicepresidente nazionale Coldiretti con delega Expo Ettore Prandini; il vicepresidente vicario Fipe Aldo Cursano; il direttore di Confcommercio Firenze Tiziano Tempestini; e il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini. Presenti anche Jacopo De Ria, presidente di Confcommercio Firenze, Federico Pieragnoli, presidente dell'Ente bilaterale del turismo toscano, Franco Marinoni, direttore generale di Confcommercio toscana, e Fabio Frilli, direttore generale del Banco di Lucca e Tirreno.

“E' incredibile come ci possa essere un sistema così diffuso di falsificazione dei prodotti italiani - sostiene il presidente Fipe **Lino Stoppani** - è importante creare un trait d'union dei ristoratori col mondo dell'agricoltura per valorizzare la nostra filiera e le eccellenze del Made in Italy in vista di Expo. Sono lieto di poter premiare il Ministro Martina che da tempo è impegnato in questa direzione”.

“Un’occasione unica per ribadire l’urgenza di tutelare la nostra identità in modo netto – afferma **Aldo Cursano**, vicepresidente vicario Fipe -. Spesso infatti l’italianità è usata in modo improprio, condizionando in modo negativo la nostra economia. Per questo vogliamo affrontare il tema della salvaguardia dell’autenticità. I nostri prodotti sono i più copiati e anche i più bistrattati. Basti pensare all’olio, ma anche ai formaggi e ai prosciutti commercializzati come se fossero italiani quando invece sono prodotti altrove”.

“L’appuntamento rappresenta un’anticipazione dell’Expo – dichiara De Ria -. ed è l’occasione per cercare un confronto con le istituzioni e ritrovare quel valore identitario attorno al quale costruire una prospettiva italiana solida”. Il Made in Italy, infatti, “non può diventare business per gli altri”. “Il mondo dell’agricoltura e dei ristoratori ci chiede regole chiare – aggiunge Tempestini -. Innanzitutto dobbiamo evitare di farci concorrenza sleale”.

La giornata proseguirà con la premiazione del Personaggio dell’anno e gli speciali Awards di Italia a Tavola per concludersi poi con un grande showcooking che vedrà la presenza di grandi chef quali Marco Stabile e Ilario Vinciguerra insieme alle creazioni di giovani stilisti italiani.

Dopo il dibattito, spazio ai vincitori del sondaggio, votato da oltre 144mila lettori, e agli Awards attribuiti da Italia a Tavola a Massimo Bottura, Donatella Cinelli Colombini, Baldassare Agnelli e il ministro Martina, che verrà premiato dal presidente di Fipe Lino Stoppani.

La serata continuerà con il connubio tra alta cucina e alta moda. Alle 20 si alzerà il sipario di “Fra cuochi e stilisti, un cocktail di stelle”. Gli spazi dell’hotel faranno da sfondo alla maestria di grandi cuochi (Claudio Sadler, Enrico Bartolini, Viviana Varese, Ilario Vinciguerra, Tano Simonato, Marco Stabile, Debora Corsi, Filippo la Mantia, Peter Brunel, Davide Zennaro e Richard Leimer), i tre pasticceri più noti d’Italia (Loretta Fanella, Luca Montersino e Gianluca Fusto) e sei barman di grande tendenza (Mattia Pastori, Marco Pasquarella, Cinzia Fero, Thomas Martini, Giannicola Librandi, Francesco Cione e Flavio Esposito). A ciascuno di loro saranno abbinati giovani stilisti che realizzeranno le loro creazioni ispirandosi ai piatti, per un dialogo tra moda e buona cucina che all’insegna dell’eccellenza italiana.

Ufficio Stampa FIPE

Deborah Moleri, 392 9020133, deborah.moleri@mediatyche.it
Enrica Borrelli, 392 9695090, enrica.borrelli@mediatyche.it