

ITALPRESS - FIPE: A MARTINA PREMIO PER IMPEGNO NELLA DIFESA DEL MADE IN ITALY

11 aprile - 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. È questo l'obiettivo dell'evento "Dalla terra alla tavola. Lo stile italiano è Doc", organizzato da Italia a Tavola insieme a **Fipe-Confcommercio**, che si è tenuto oggi e che ha visto la partecipazione del ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina. La giornata è poi proseguita con gli speciali Awards di Italia a Tavola e si è conclusa con uno spettacolare showcooking.

Fra i premiati, lo stesso ministro Martina, "per l'impegno nella valorizzazione dell'enogastronomia e del territorio. Raro esempio di politico con competenze professionali, si è distinto nel corso del suo incarico per diversi provvedimenti in favore dell'occupazione giovanile in agricoltura, della semplificazione burocratica per le imprese, del ricambio generazionale e della competitività e internazionalizzazione delle imprese. Inoltre, durante il suo mandato, è stata approvata definitivamente la Politica agricola comune (Pac), in vigore dal 1° gennaio 2015".

"È incredibile come ci possa essere un sistema così diffuso di falsificazione dei prodotti italiani", ha dichiarato 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".

ANSA – Martina, tempo salto qualità rapporto agricoltura-ristoranti Premio 'Italia a tavola' al ministro

FIRENZE, 11 APR - "Il rapporto tra mondo agricolo e ristorazione può e deve essere sviluppato molto di più. È tempo di un salto di qualità, stiamo lavorando a questa sfida e Expo ci aiuta a fare un passo in avanti". Lo ha detto il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina entrando al convegno promosso da Italia a tavola network, in collaborazione con **Fipe** e con Confcommercio Firenze.

In una sala gremita di chef, tra i quali Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri, Massimo Bottura dell'Osteria

Francescana e Filippo La Mantia che ha appena aperto un suo ristorante a Milano. **Il presidente di Fipe Lino Stoppani ha premiato il ministro Martina, classe 1978, e laureato in Agraria con l'award "Italia a tavola" "per l'impegno nella valorizzazione del made in Italy e del territorio"**. "Quando si dice Italia patria della bellezza e del buon cibo – ha sottolineato Martina – si dice un valore inestimabile. Dobbiamo lavorare di più – e qui ci sono persone che più di me possono raccontare una esperienza enogastronomica unica al mondo.

Attorno a questa esperienza si può costruire il futuro dell'Italia. La questione organizzativa è cruciale ma abbiamo cominciato a dare il segno su idee nuove a partire dalla formazione e dalla internazionalizzazione. Ed Expo è un acceleratore di processo".

ANSA – Expo: Martina, enogastronomia nuova economia Italia Ministro, spero che Expo sia choc positivo cervello italiani

FIRENZE, 11 APR - "Spero che Expo sia uno choc positivo per il cervello degli italiani. E che faccia emergere la consapevolezza che l'enogastronomia e' la nuova economia per l'Italia". Lo ha detto il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina, intervenuto a Firenze alla tavola rotonda promossa in occasione del Premio "Italia a tavola", con la partecipazione tra gli altri dello chef Massimo Bottura, di **Fipe** Confcommercio, Coldiretti, e della premiata Donatella Cinelli Colombini (Doc Orcia). "La grandezza del titolo di Expo - ha detto Martina - va interpretata, e va capita; nessuno si azzardi a dire che Expo e' una fiera che dura sei mesi". "Abbiamo una Esposizione Universale, dopo quella di Shanghai e prima di quella di Dubai che non sono luoghi banali nella geografia del pianeta. Ma noi abbiamo il tema piu' grande che contempla la fame, la sostenibilita', lo spreco alimentare, la questione educativa. E lo faremo nel cuore dell'Europa. Il problema non e' dunque - per Martina - se il primo maggio tutti i padiglioni aprono alla stessa ora e se ci sara' un filo di polvere. Il tema vero e' il cambio di passo, l'eredita'. Lo ribadisco: siamo davanti a una nuova economia. L'Italia dei mille campanili ha visioni complicate ma spesso anche piu' originali. Tra le eredita' di Expo io vedo anche il monito a non fermarsi sugli allori. Oggi l'Italia ha la leadership dei prodotti di qualita' e dell'alta cucina ma non e' detto che saremo sempre i primi. Rischiamo il sorpasso - ha ammonito Martina - da parte dei tantissimi paesi che noi consideriamo emergenti e invece sono gia' emersi e sono talvolta avanti. Per questo spero che Expo sia uno choc positivo e ci dia la carica".(ANSA)

ANSA – Bottura, novita' e' sinergia incredibile chef-istituzioni

FIRENZE, 11 APR - L'invito del ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina a un salto di qualita' nel rapporto tra mondo agricolo e ristorazione entusiasma gli chef e gli operatori presenti alla tavola rotonda promossa oggi a Firenze in occasione del premio "Italia a tavola". "In un Paese dove finora i casari, i contadini, i produttori di Aceto Balsamico hanno lavorato come eroi, si sta creando - ha detto lo chef modenese Massimo Bottura - una sinergia incredibile con le istituzioni che finalmente ci ascoltano. C'e' un dialogo attento che sta portando a cambiamenti epocali". Gli fa eco la regina dell'alta cucina a Firenze, Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri): "la sinergia con le istituzioni e' necessaria e logica ma finora quasi sconosciuta. Ora le istituzioni dovrebbero investire di piu' per collegarci al mondo agricolo e per facilitare la vita di impresa anche con leggi che facilitino chi vuol lavorare con la qualita'. Basta pensare che non e' ancora possibile, per stupide norme igieniche, comprare le uova buone perche' per legge si dovrebbero comprare solo uova industriali".

"Martina sfonda una porta aperta" - ha commentato il presidente di Fipe Lino Stoppani, nel ricordare che il punto di forza della ristorazione e' "paradossalmente il nanismo delle imprese a conduzione familiari quando sanno esprimere un modello orientato alla convivialita' e un legame col territorio declinato con la proposta di ricette locali e quindi di prodotti con una storia locale".(ANSA)