



*Ministero*

*dei beni e delle attività culturali e del turismo*

IL SOTTOSEGRETARIO DI STATO

Roma lì, 15 maggio 2017

Saluto e ringrazio l'invito Enrico Derflinger, presidente italiano ed europeo di Euro-toques, saluto Alberto Lupini, direttore di "Italia a Tavola", e tutti voi presenti.

Mio malgrado, impegni istituzionali mi hanno trattenuto a Roma, ma volevo comunque farvi pervenire il mio contributo.

Spesso parliamo di eccellenze. E voi rappresentate le eccellenze della enogastronomia e dell'accoglienza, due tratti distintivi del made in Italy.

Made in Italy che si identifica con la "qualità" che naturalmente significa anche salute.

Non dimentichiamo che di recente Bloomberg, su 163 nazioni prese in esame, ha assegnato all'Italia il primo posto in quanto Paese in cui si vive meglio e più a lungo: neanche a dirlo per merito del cibo e della dieta mediterranea.

Il geografo francese Jean Brunhes diceva che "Mangiare, è incorporare un territorio".

Dunque, sperimentare di persona il prodotto degli "artigiani italiani del cibo" diventa un'esperienza totalizzante per i turisti, soprattutto quelli stranieri.

In Italia il tema del "cibo" si mescola con quel turismo. Sono correlati.

La ristorazione, come interfaccia diretta del turista verso il mondo dell'enogastronomia, non solo rappresenta infatti il valore aggiunto della destinazione ma si conferma come fattore propulsivo dell'intera filiera agro-alimentare e permette di promuovere ancora di più l'italianità nel mondo.

Il turismo enogastronomico, lo sappiamo bene, è un traino fondamentale soprattutto sul piano internazionale. Alimentari e vini rappresentano le categorie merceologiche che stimolano maggiormente gli acquisti degli stranieri, che destinano un terzo del budget di una vacanza all'enogastronomia (con una spesa media di circa 190 euro).

Tra l'altro l'Italia è il primo paese dell'Unione Europea per numero di prodotti agroalimentari riconosciuti: 279 Dop e Igp; 526 vini certificati. Anche nei vitigni abbiamo addirittura superato la Francia. L'enogastronomia è punta di diamante del nostro Paese

Di conseguenza il trend di crescita centrato su cibo e vino va consolidandosi e l'Italia può giocare un ruolo di capofila.

Siamo il Paese più biodiverso al mondo. E il cibo oggi è finalmente riconosciuto come cultura, ma anche come rispetto dell'ambiente grazie a materie prime sempre più bio.

Fondamentale è quindi anche il ruolo degli chef perché questo, come il turismo, è un settore fatto in assoluto di risorse umane che quindi devono essere adeguatamente formate. La ristorazione e il turismo hanno bisogno di professionisti perché possano lavorare bene e attrarre anche un turismo di qualità.



*Ministero*

*dei beni e delle attività culturali e del turismo*

IL SOTTOSEGRETARIO DI STATO

Un tempo gli artisti erano i porta bandiera del genio italico, ed esportavamo le loro opere e il loro sapere. Oggi esportiamo anche gli chef.

E questo, grazie a loro, fa sì che si possa parlare di Italia nel mondo, ma è anche un modo per creare ricchezza e lavoro nel nostro Paese.

Volevo, infine, anche fare un breve passaggio sul luogo in cui vi trovate: che rappresenta una best practice, un ottimo esempio per tutto il Sud che ha il pregio di unire la bellezza dei luoghi, al buon cibo, al ricco patrimonio storico e archeologico.

Un Sud che, oggi più che mai gode del sostegno del Governo e per il quale stiamo lavorando molto in termini di investimenti e di programmazione.

Ripartire dalle nostre eccellenze, che sono la nostra identità e la nostra peculiarità, ci permetterà di rendere il nostro Paese ancora più competitivo.

Vi auguro, però, un buon proseguimento qui e nel vostro meraviglioso lavoro.

Sono certa che anche grazie a voi si dia lustro al nome dell'Italia e del made in Italy nel mondo.

On. Dorina BIANCHI