

AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Dai progetti alla realtà del fare: la sfida degli Ambasciatori del Gusto

A Roma si è tenuto il primo Convegno dell'Associazione e la cena di beneficenza per l'Istituto Alberghiero di Amatrice

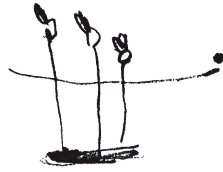
Roma, 3 Ottobre – Si è tenuto ieri a Roma il **primo convegno nazionale** dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, presso la sala convegni dell'Antonello Colonna Open, al Palazzo delle Esposizioni.

“Italia-Mondo, Andata e ritorno” è il tema scelto dagli Ambasciatori del Gusto per il primo convegno nazionale. A un anno dalla nascita dell'Associazione, all'Open Colonna di Roma, si è discusso di fiscalità, formazione, valore del Made in Italy e della sfida che il cibo italiano dovrà affrontare nel 2018. «Si tratta di temi importanti che per passare dalla fase della progettualità a quella della “realtà” hanno bisogno dell'appoggio e del supporto di tutti gli Ambasciatori del Gusto. Occorre lavorare uniti per lo sviluppo del sistema Italia per diventare un **polo di aggregazione permanente di tutte le realtà**», ha detto aprendo i lavori del convegno **Cristina Bowerman**, la presidente dell'Associazione Ambasciatori del Gusto.

Carlo Cracco, consigliere dell'Associazione, ha puntato l'attenzione sull'importanza della **formazione**, presentando il modello studiato per il Centro di Formazione professionale di Amatrice, che prevede 5 moduli di eccellenza tenuti da Renato Bosco, i fratelli Serva, Marco Stabile, Mariella Caputo e Marco Reitano. Un progetto che ha l'ambizione di andare oltre. «La nostra intenzione di Ambasciatori è andare nelle scuole, magari abbracciando l'istituto alberghiero territorialmente più vicino a ognuno di noi, per portare lo stesso modulo studiato per Amatrice e far capire quanto sia importante la formazione che non bisogna dimenticare viene prima dell'esperienza che si fa sul campo: la formazione, infatti, attiene a gesti precisi che devono essere patrimonio di chi vuole fare questo mestiere».

L'economista **Severino Salvemini** è intervenuto al convegno ponendo un quesito a tutti gli chef presenti “Quali sono le sfide per passare dalle stelle al firmamento?” convinto che si possa, volendo, «coniugare l'alta artigianalità con l'“industrializzazione” a dispetto del continuo osannare il concetto di “piccolo e bello”. Anche nel campo della ristorazione ci si deve presentare come azienda e non come persona fisica e pensare alla successione perché l'azienda deve essere vivere nel tempo e occuparsi della ricerca dei capitali e dell'organizzazione».

Non sono mancate, però, le criticità. «Ci vuole attenzione perché – ha sottolineato il comandante provinciale della Guardia di Finanza di Roma, generale **Cosimo Di Gesù** – l'indice di infiltrazione criminale nelle attività di ristorazione è molto alto: sul 5,1% di imprese confiscata nel Lazio, il 30% sono attività di ristorazione e alberghi». In definitiva «la tutela contro la concorrenza sleale (fatta da chi per motivi diversi offre piatti a costi più bassi di quelli di mercato, ndr), lo sviluppo di un business plan che aiuti a portare avanti un concept moderno e la collaborazione attiva con la



AMBASCIATORI DEL GUSTO

Guardia di Finanza e i commercialisti», ha riassunto la presidente degli Ambasciatori del Gusto Cristina Bowerman, «sono i punti dai quali far partire le sfide per il futuro»

Tra i relatori del convegno hanno preso la parola addetti ai lavori come gli chef **Enrico Bartolini**, **Niko Romito**, **Luca Fantin** e il padrone di casa **Antonello Colonna**. Sono intervenuti al dibattito anche rappresentanti delle istituzioni come il Capo Dipartimento ICQRF del MIPAAF **Stefano Vaccari**, il Sottosegretario di Stato del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, l'On. **Dorina Bianchi** e **Massimo Guarnieri**, vicepresidente F.I.P.E.

La serata è continuata con una cena di beneficenza aperta a tutti, presso il ristorante **Antonello Colonna Open**, che ha ospitato “**7 Chef per Amatrice**”: un evento organizzato insieme a 7 grandi Maestri della cucina italiana, per raccogliere fondi per un progetto didattico e formativo ideato in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Amatrice.

Gli chef ambasciatori dell'iniziativa hanno conquistato gli oltre 300 ospiti con la loro creatività, a partire dal padrone di casa **Antonello Colonna**, che ha cucinato la sua “Ama-trice 2. a capo”, sino ad **Enrico Bartolini**, che ha preparato i suoi “Gnocchi di amatriciana con tenerezza di vitello e salsa tradizionale”. E poi i **Fratelli Salvo**, Francesco e Salvatore, che hanno interpretato il piatto facendo avvicinare la tradizione della pizza napoletana ai sapori forti di Amatrice. La giovane siciliana **Martina Caruso** ha sostituito la pasta con un Cous Cous all'Amatriciana e **Pietro Leemann** ha presentato la sua personalissima amatriciana vegetariana “Penso, quindi sono”. Per concludere in dolcezza, **Paolo Brunelli** ha portato sulla sua isola gastronomica “Sibillino”, un gelato tradizionale italiano arricchito con la mandorla del Val di Noto contaminata da prodotti delle zone terremotate.