

Cucina italiana di qualità all'estero, i Fratelli Serva tra i 15 chef inseriti nel Protocollo

Governo-Ice-Coni-Sistema camerale

17 marzo 2016

Soddisfazione è stata espressa dal presidente della Camera di Commercio di Rieti, Vincenzo Regnini, per l'inserimento dei fratelli Sandro e Maurizio Serva del noto ristorante di Rivodutri (RI) "La Trota", tra i 15 chef protagonisti del Protocollo d'Intesa per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, che è stato firmato dal ministro degli Affari Esteri e della cooperazione internazionale, Paolo Gentiloni, dal ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina e dal ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca, Stefania Giannini.

"Un protocollo che prevede un ruolo attivo del Sistema camerale in quanto è stato siglato in collaborazione con Mise, ICE-Agenzia, Coni, Unioncamere e Assocamerestero. – ha spiegato Regnini – con in programma un articolato piano d'azione per promuovere l'alta cucina e i prodotti italiani di qualità nell'ambito del "Food act", con l'obiettivo di dare continuità all'esperienza di Expo Milano 2015. Tramite questo protocollo verrà strutturato un sistema integrato di azioni di promozione, formazione e diffusione: la settimana della cucina italiana organizzata dalle ambasciate, dai consolati e dagli istituti di cultura italiana all'estero nell'ultima decade di novembre, le Master class dirette a chef stranieri per diffondere i valori della dieta mediterranea e promuovere le eccellenze italiane, 50 borse di studio per chef under 30 e le giornate italiane dedicate alla cucina di qualità promosse dal Coni in occasione di eventi sportivi come le Olimpiadi di Rio 2016".

"Avere dei testimonial del nostro territorio in questo contesto di eccellenza, accanto a chef noti al grande pubblico come Cristina Bowerman, Carlo Cracco, Gianfranco Vissani e Davide Oldani, ed in un settore che rappresenta una delle direttrici di sviluppo su cui la nostra economia deve puntare con decisione – ha commentato Regnini – ci riempie di orgoglio. Siamo convinti che promuovere il vero Made in Italy agroalimentare all'estero, anche attraverso la collaborazione di chef di fama, porterà a rafforzare la nostra presenza sui mercati stranieri e conquistarne di nuovi".