

Cuochi contadini e grandi chef alleati contro i cibi ultraformulati

Siglato il Protocollo d'Intesa tra Campagna Amica, Terranostra e Identità Golose, un accordo strategico volto a rafforzare la collaborazione tra i cuochi contadini e gli chef stellati per promuovere e valorizzare l'eccellenza dei prodotti locali italiani. L'iniziativa, presentata a Milano durante la kermesse enogastronomica Identità Milano, rappresenta un passo fondamentale per coniugare la ricchezza della tradizione contadina, promossa da Coldiretti, con l'innovazione e la creatività della ristorazione d'alta qualità, in un'ottica di sostenibilità e tutela del patrimonio agroalimentare nazionale. Il cibo è cultura, identità e territorio. Questo protocollo nasce con l'obiettivo di consolidare il legame tra agricoltura e cucina, favorendo l'utilizzo di prodotti italiani e promuovendo un sistema alimentare basato su ingredienti stagionali, sani e tracciabili.

L'accordo si inserisce in un più ampio progetto di promozione della filiera corta e della biodiversità italiana, incentivando l'uso di prodotti autoctoni e certificati. Tra gli obiettivi principali del protocollo figurano: sostegno alla qualità e autenticità delle materie prime attraverso il contatto diretto tra agricoltori e ristoratori; tutela delle tradizioni gastronomiche italiane, garantendo il rispetto della stagionalità e delle tecniche di produzione tramandate nel tempo; innovazione nella tradizione, combinando il sapere della cucina contadina con l'estro della cucina gourmet per offrire nuove esperienze culinarie senza perdere l'identità italiana; promozione del Made in Italy a livello internazionale, con iniziative che partiranno dall'Expo in Giappone e si estenderanno in tutto il mondo; campagna per l'etichettatura d'origine, per garantire ai consumatori la massima trasparenza sulla provenienza dei prodotti alimentari; sensibilizzazione contro il consumo di cibi ultra formulati, favorendo un'alimentazione sana e consapevole, soprattutto tra i giovani.

L'impegno congiunto è quello di promuovere iniziative di ricerca, formazione e aggiornamento professionale, nonché attività di sensibilizzazione sull'importanza della qualità del cibo e della sua provenienza. Il protocollo prevede anche confronti per valutare i progressi e delineare nuove strategie per il rafforzamento del settore agroalimentare italiano. Soddisfatta Dominga Cotarella, presidente di Terranostra: "La cucina contadina e la cucina d'autore condividono un obiettivo comune: esaltare i sapori autentici della nostra terra e difendere l'eccellenza del Made in Italy. Insieme possiamo creare un modello di sviluppo sostenibile che dia valore alle nostre produzioni locali e alla cultura gastronomica italiana. Al contempo, ciò diventa strumento per tutelare la biodiversità e favorire la maggiore consapevolezza dei consumatori, soprattutto di quelli più giovani, promuovendo cibi sani e corretti stili di vita".

"La cucina italiana è un tesoro inestimabile, ma per mantenere il suo primato nel mondo dobbiamo lavorare insieme, unendo la tradizione agricola e l'arte culinaria d'eccellenza" – ha dichiarato Paolo Marchi, fondatore di Identità Golose. "Questo protocollo segna un passo decisivo per valorizzare il nostro patrimonio enogastronomico, promuovendo la sostenibilità e la qualità senza compromessi, con una seria attenzione per il futuro!" Con questa collaborazione, Identità Golose, Campagna Amica e Terranostra lanciano un messaggio chiaro: il futuro della

un'Italia che sappia guardare avanti senza dimenticare le proprie radici.