Siracusa. Euro-Toques Italia 2016, i migliori chef in città per tutelare il made in Italy

I migliori chef della cucina italiana ed internazionale insieme, per una tavola rotonda, con l'obiettivo di tutelare l'agroalimentare made in Italy. L'occasione è stata la presentazione della guida Euro-Toques Italia 2016, che, nel trentennale della nascita dell'associazione di cuochi, l'unica riconosciuta dall'Unione Europea, ha portato in Sicilia i migliori chef, per affrontare diversi temi , tutti legati all'importanza del ruolo dei cuochi come ambasciatori del territorio. Nella sede della Camera di Commercio in tanti hanno voluto approfondire le tematiche legate ad un settore che può essere trainante per l'economia di un territorio. Di questo è convinta Teresa Gasbarro, assessore alle Attività produttive del capoluogo, secondo cui "la grande partecipazione all'evento ha dimostrato, ancora una volta, che la città ha finalmente preso consapevolezza delle proprie potenzialità. Credo che i tempi siano maturi per avere finalmente a Siracusa un ristorante "stellato" che, così come è accaduto in altri territori, può rappresentare un importante volano di crescita della città". La tavola rotonda è stata curata da Enrico Derflingher, presidente di Euro-Toques Italia e International, e moderata da Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, alla presenza di altri giornalisti del settore enogastronico."Uno dei problemi più stringenti- ha aggiunto Gasbarro- è l'assenza di normative adeguate che tutelino realmente il patrimonio agroalimentare made in Italy. Si pensi per esempio al recente aumento delle importazioni di olio d'oliva tunisino, a danno delle produzioni nazionali di assoluta eccellenza. In una terra di

presidi e di prodotti unici, chiediamo ai cuochi di diventare ambasciatori delle nostre produzioni di eccellenza, ma la politica, a livello centrale, deve assumersi la responsabilità di tutelare tutte quelle eccellenze che contribuiscono a dare una spinta alla nostra economia. Ed ancora: è importante che i cuochi conoscano i tanti prodotti del nostro territorio e che sappiano esaltare al meglio le caratteristiche di ogni eccellenza, ma accanto ai cuochi è necessaria la presenza di personale di sala che sappia raccontarle. Insomma una settore in crescita ma con tante dinamiche, che va formato e che costituisce una sfida per il futuro immediato”