



di chi abbraccia la nostra filosofia». Burdese ha ricordato come i Presidi, in questi 13 anni (considerando la “partenza” con il progetto dell’Arca del Gusto) hanno riscosso molto successo: «La loro diffusione soffre ancora di alcune difficoltà, paradossalmente soprattutto nel territorio di apparte-

Presidi Slow Food e cuochi italiani

## L'alleanza dei cuochi



Un'alleanza per valorizzare i prodotti del proprio territorio e conservare la memoria delle ricette. E perché pure al ristorante il cibo sia buono, genuino, naturale, pulito. Ma anche giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

I cuochi devono essere i migliori ambasciatori della biodiversità agroalimentare: è da questo presupposto che ha preso il via una nuova alleanza, che vede da un lato i ristoratori e gli osti italiani e dall'altra i produttori dei Presidi.

Il progetto Slow Food dell'Alleanza dei cuochi riunisce i cuochi che valorizzano il territorio con sapienza e creatività, i protagonisti e gli interpreti di una cucina buona e autentica: una grande rete solidale all'interno della quale i cuochi incontrano e stringono un patto con i Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

**Il ruolo di cuochi, ristoratori, osti è infatti fondamentale per la salvaguardia della biodiversità agroalimentare.**

I cuochi sono stati gli ambasciatori più preziosi nel divulgare i contenuti della filosofia di Slow Food. E già molti di loro propongono nei propri menu prodotti locali, e spesso anche i Presidi. «È un atto concreto di impegno che Slow Food chiede alla ristorazione – ha spiegato Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia – un'adesione che identifica l'impegno concreto del cuoco, necessario per delineare in modo chiaro il sentiero

denza. Ecco allora che il ruolo giocato dai cuochi di eccellenza della zona diventa centrale per lo sviluppo dell'economia locale».

«Perché aderire all'alleanza? Perché come cuoco sento molto forte la necessità di reperire prodotti di qualità da utilizzare come ingredienti per i miei piatti e il saper comprare bene diventa fondamentale per chi fa il mio mestiere», ha dichiarato Vittorio Fusari del ristorante Dispensa pani e vini Franciacorta di Torbiato di Adro (Bs), tra i primi a firmare l'intesa.

**I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime.** Perché il loro cibo sia buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

**Ai cuochi che decidono di aderire al progetto viene richiesto di inserire almeno tre prodotti dei Presidi nei menu,** privilegiando appunto quelli del proprio territorio, citare il nome del produttore e di utilizzarli nella preparazione di piatti tradizionali, contributo fattivo alla conservazione della memoria delle ricette. Chi rispetterà

questo impegno potrà inserire nel menu il contrassegno dei Presidi, simbolo di identificazione presentato lo scorso anno per garantirne la riconoscibilità.

**Le Condotte Slow Food italiane coinvolgeranno nei prossimi mesi i cuochi** del loro territorio che si impegneranno ad aderire alle linee guida del progetto dei Presidi: il rispetto della stagionalità delle produzioni, il rapporto diretto con i produttori, l'inserimento di almeno tre Presidi nei menu, privilegiando i Presidi del loro territorio. I cuochi



indicheranno i Presidi all'interno dei menu con il logo, riportando anche il nome dell'azienda da cui sono stati prodotti. Una locandina segnalerà i locali che hanno aderito all'iniziativa e i locali aderenti all'alleanza saranno comunicati in un'apposita sezione del sito [www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it).

**La possibilità per i ristoratori di aderire all'Alleanza continua** (per informazioni: Coordinamento Regionale Slow Food Trentino Alto Adige, Sergio Valentini, tel. 0464 461278 / 348 4020857 [info@locandadelletrechiavi.it](mailto:info@locandadelletrechiavi.it)).

**Il progetto culminerà con le Cene dell'Alleanza,** come quella di lunedì 21 settembre (durante la manifestazione Cheese) presso la Locanda Gancia di S.Stefano Belbo (Cn).

**A Rovereto, in “Terre. Incontro con i presidi e le comunità del cibo Trentine e il resto del mondo”,** nella sezione **“Le vie dell’Arca del Gusto” (4, 5, 11 e 12 settembre)** sarà possibile conoscere i produttori trentini che aderiscono alla filosofia Slow Food, avvicinarsi ai loro prodotti con degustazioni di pietanze da strada preparate dall'**Alleanza dei cuochi** e distribuite presso stand rallegrati da momenti di esibizione folk legate ai territori di produzione. (c.g.)

