



La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

21/12/2016

Cucina tricolore protagonista del fine settimana più intenso di Montreux Noël. Oltre 500mila gli appassionati che quest'anno hanno gustato piatti tipici del Bel Paese

Il week end del 17 e 18 dicembre si è rivelato come da aspettative il più intenso e 'caldo' dell'edizione 2016 di Montreux Noël. Il fine settimana che, gastronomicamente parlando, ha fatto la differenza, mostrando i gustosi 'muscoli' di una nazione che, dall'apertura della manifestazione, ha saputo regalare sorprese a non finire, totalizzando più di diecimila presenze in pochi giorni.

Svizzeri ed italiani in trasferta hanno decretato, da subito, il successo dell'iniziativa affollando non solo lo Chalet Italia ma anche tutti gli spazi circostanti, sempre a caccia di prodotti made in Italy, dalla pasta sfoglia ai dolci, dalle castagne ad ogni tipo di squisitezze tricolori.



"Grazie agli artigiani veneti ed ai ragazzi e professori dell'ENAIP, abbiamo trasformato Montreux -ha dichiarato il bellunese Giacomo Deon Presidente degli alimentaristi vari di Confartigianato anche lui presente nelle 48 ore di 'full Italy'- nella 'capitale' del gusto, del saper vivere e mangiare, dell'artigianato di alto profilo. Il Natale di Montreux si sta rivelando, e ne eravamo certi, una vetrina di assoluto rilievo e di prestigio per promuovere inediti aspetti del nostro Paese, riguardanti l'arte culinaria, l'artigianato e la cultura. Nonostante infatti, la vicinanza geografica dei nostri due Paesi, c'era ancora molto da scoprire

dell'Italia. La manifestazione rafforza in modo significativo la possibilità di esportazione dei prodotti italiani in Svizzera".

Maestra di cerimonia, nel week end all'insegna della buona tavola è stata innanzitutto Claudia Ferri, una signora che della pasta ha fatto una ragione di vita (e di successo). Titolare del Pastificio La Lanterna (da piccolo laboratorio artigianale oggi una vera e propria azienda che, pur avvalendosi di tecnologie moderne e all'avanguardia, mantiene ancora intatte le caratteristiche artigianali). Lei ha sovrinteso alle lavorazioni, distribuendo consigli ai neofiti, a svelando alcuni dei segreti che rendono la pasta italiana, così apprezzata e difficile da imitare.

"E' grazie a persone come Claudia - ha detto Deon- che "Montreux Noël sta rappresentando per gli artigiani italiani un'occasione unica, quella di esporre e farsi conoscere all'estero in uno dei contesti più pittoreschi d'Europa. Perché Montreux Noël non è soltanto un'esposizione di prodotti 100 per cento made in Italy ma anche un contesto d'eccezione per promuoverli e farli conoscere attraverso decine di iniziative dagli show cooking ai laboratori curati dagli chef più quotati, agli incontri con buyers internazionali".

Ruolo chiave quello svolto nella valorizzazione dei prodotti enogastronomici italiani in 'Chalet Italia' quello svolto da Gala Eventi di Napoli, struttura specializzata con, al timone, Paolo Tortora coadiuvato da un brillante staff in cui spiccano gli chef Giorgio Poggi Longostrevi e Nando.





Confartigianato
Imprese Veneto

La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

21/12/2016

Gli ingredienti del successo di questo Week end Italiano sono stati la qualità degli interpreti (grandi chef ma anche giovani e talentuosi apprendisti) e dei prodotti. Partiamo da questi ultimi. In prima fila, nei numerosi cooking show coordinati dalla Scuola di Cucina di Belluno guidata da Patrick Bennati i più prestigiosi Consorzi italiani, da quello che 'difende' la qualità del vero Radicchio rosso di Treviso IGP, agli alfieri del Prosciutto (soprattutto il crudo Berico-Euganeo), dell'Aglio polesano e del Cavolo nero, senza dimenticare i 're' del Risotto che hanno esultato il 'nano vialone veronese' per la gioia dei buongustai. Ben 42 le aziende italiane rappresentate.

Pasta fresca semplice e all'uovo preparata al momento (magari con una nevicata di Asiago o con qualche 'rinforzo' di Speck del Cadore e Piave vecchio Dop) ma anche 'cultura della Pasta' grazie al contributo di un Museo unico nel suo genere, quello di Roma, voluto e guidato dall'avvocato Giuseppe Giarmoleo e dalla figlia Amelia.

Un dato, da solo, ben sintetizza il successo di un settore particolare come quello delle castagne : 'bruciati' da Luigi e la sua Equipe oltre 16 quintali di marroni (caldarroste) dell'Appennino Emiliano. Significa, in parole povere, che gli svizzeri hanno degustato già qualcosa come 130.000 castagne. Non solo: il torrone di Rivoltini, i richiestissimi dolci siciliani di Butticè e le statuette di Metal Idea sono entrati, in pochi giorni, in centinaia di case Svizzere.

Non sono mancati all'appuntamento gli spettacoli: nella due giorni del 17 e 18 dicembre protagoniste sono state le Danze in costume tipiche della Romagna, Regione famosa per le danze popolari, l'allegria e il divertimento. Lo spettacolo con danzatori professionisti è stato arricchito con i famosi 'Sciucaren', ballerini che esprimono la loro arte facendo "danzare" le fruste, in armonia musicale con grande effetto per il pubblico.

"Una presenza, quella italiana, -ha concluso Deon- resa possibile, lo ricordiamo, grazie al lavoro sinergico delle Istituzioni, a cominciare dall'ICE-Agenzia (Agenzia per la promozione all'estero e internazionalizzazione delle imprese italiane) e dall' Ambasciata d'Italia di Berna. Fondamentale, dal punto di vista dei contenuti, anche l'apporto di altri due player come Confartigianato Imprese e Confartigianato Imprese Veneto".