



ICIF • ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, 19 giugno 2014

CON ICIF PER CONTRASTARE LA CONTRAFFAZIONE CHEF DA TUTTO IL MONDO A SCUOLA DI GRANA PADANO, DI VINO E DI OLIO D’OLIVA

Se il made in Italy nel settore enogastronomico è una roccaforte della nostra economia, è altrettanto vero che l’Italia è il paese più colpito dalla contraffazione alimentare. Prodotti che vengono venduti sui mercati esteri “truccati” da italiani, con nomi che suonano come italiani e iconografie che richiamano l’italianità, sono sempre più frequenti sugli scaffali dei supermercati di tutto il mondo, Stati Uniti e Brasile in prima linea.

Il fenomeno, conosciuto come “italian sounding”, rappresenta un danno gravissimo per le imprese italiane: “ruba” alla nostra economia oltre 60 miliardi di euro l’anno, più della metà del fatturato alimentare nazionale, comporta un rischio per la salute e, non ultimo, danneggia enormemente l’immagine dei prodotti italiani poiché vengono confusi con prodotti di bassa qualità.

Difendere il Made in Italy per salvaguardare la qualità dei nostri prodotti, le nostre aziende e i posti di lavoro, è un impegno che tutti gli operatori del settore dovrebbero assumersi.

Impegno che ICIF, Istituto di Cucina Italiana per Chef Stranieri, da molto tempo sta portando avanti insieme alle aziende produttrici di formaggi, olio d’oliva, aceto, vino, salumi...

Trasferire tutte le nozioni e i piccoli segreti per interpretare al meglio la cucina delle regioni italiane non può prescindere dal far conoscere in modo diretto ed approfondito le materie prime in tutta la loro originalità: per questo alle analisi sensoriali e alle comparazioni che si svolgono nei Corsi e nei Master di ICIF per insegnare a riconoscere profumi e sapori, si affiancano le visite alle aziende produttrici, affinché gli studenti possano conoscere le specialità italiane, a partire dalla loro nascita.

Proprio in quest’ottica nei piani di formazione ICIF sono previste visite alle aziende produttrici. Solo nel mese di giugno più di 40 studenti, provenienti da Russia, Kazakistan, Uzbekistan, Thailandia, Filippine, Turchia, Taiwan, Cina, Stati Uniti d’America, Indonesia e Corea del Sud, sono stati accompagnati in un Educational Tour in Piemonte in visita alle Cantine tra i suggestivi vigneti delle Langhe e del Monferrato. Si sono poi spostati in Lombardia a conoscere il Grana Padano: guidati alla scoperta di un mondo per loro completamente nuovo si sono fatti affascinare non solo dai segreti della produzione, ma anche dalla passione di chi ha una storia da raccontare, fatta di tradizioni che risalgono all’anno mille e all’ingegno dei monaci benedettini. Dai Caseifici lombardi sono stati portati in Liguria, nella Riviera dei Fiori, patria dell’oliva taggiasca e capitale dell’olio extravergine di oliva; nello storico Frantoio di una della più antiche aziende di Imperia, hanno potuto capire come nasce uno dei prodotti principe della Dieta Mediterranea, con i suoi millenni di storia.

“Crediamo che far conoscere le eccellenze agroalimentari nei territori e nei luoghi di produzione”- ci dice Piero Sassone, Presidente ICIF- “sia un sistema efficace per far percepire ai nostri studenti quanta energia vera e inimitabile ci sia dietro alle produzioni tipiche del nostro paese.”

“Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare” – conclude Sassone – “poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni, e che siano proprio i ristoratori e gli chef ad “educare” i consumatori al gusto dei prodotti originali.”

UFFICIO STAMPA ICIF E-mail: c.gandini@cioss.it o ufficio.stampa@icif.com - Mobile: +39 389 1460413

www.icif.com <http://blog.icif.com> www.facebook.com/icif.italia
<http://twitter.com/ICIFItalia> www.youtube.com/ICIFCulinarySchool