

# IL 2018: ANNO DEL CIBO ITALIANO NEL MONDO

*“L’INTERNAZIONALIZZAZIONE E GLI ISTITUTI ALBERGHIERI”*

***Gli alberghieri della Re.Na.I.A.  
Ambasciatori del cibo italiano e la  
valorizzazione della dieta del  
mediterraneo***

# Le nostre scuole

- Siamo il volano del Made in Italy
- I nostri studenti sono ambasciatori dello stile del gusto del nostro paese
- Gli alberghieri hanno saputo coltivare rapporti e contatti a livello internazionale sia nei paesi dell'area europea che extra europea in una dimensione di "Villaggio globale"
- Sappiamo anche accogliere e favorire scambi culturali, linguistici, educativi e professionalizzanti

# Cibo e cultura

- Il cibo non è solo nutrimento: è gusto da assaporare e tradizione da vivere; in tal senso, può essere rappresentativo di una società
- Il legame tra società, cultura e cibo è un legame forte
- La nostra antica cultura alimentare ci ha consegnato un'alimentazione sana
- L'UNESCO ha inserito nella lista del patrimonio immateriale dell'umanità la "Dieta Mediterranea", proprio per rimarcare l'importanza del cibo come patrimonio culturale.

# Cibo e società

- La nostra alimentazione la dice lunga sulla nostra appartenenza a un gruppo, essa ci identifica anche fortemente con la società. Siamo consapevoli appena superiamo i nostri confini e ci confrontiamo con altri tipi di alimentazione.
- Il gusto i colori i sapori ci ancorano in un quadro culturale per la vita
- La ricchezza dei nostri prodotti, frutto del clima, delle nostre terre, della storia fanno sì che la cucina italiana mosaico delle cucine regionali sia un vero e proprio patrimonio culturale dell'umanità

# Cibo e confini

- L'alimentazione è un fattore di identità culturale
- Il cibo supera i confini sia quelli sociali (le distanze tradizionali fra la cucina popolare e quella “raffinata” stanno cambiando)
- La presenza delle cucine del mondo apre all'internazionalizzazione

# Tesori del Made in Italy: il food è in cima alla classifica

- Il cibo italiano è il più conosciuto e il più richiesto nel mondo da anni, si è registrato un record storico: per la prima volta nel 2017, quando le esportazioni del Made in Italy agroalimentare hanno toccato i 41 miliardi. Un ottimo risultato per il 2018, anno del cibo italiano nel mondo, che conferma le potenzialità *dell'italian food* per la ripresa economica ed occupazionale;
- **Cristina Bowerman** crede che sia l'Italia stessa a dover essere il centro culturale per non disperdere importanti risorse professionali all'estero. Gli chef devono imparare in Italia, e lei, che è forse una tra le chef più internazionali, sa bene di cosa si parla;
- La formazione fuori dai nostri confini già avviene e dobbiamo assicurare un percorso didattico valido accessibile a tutti i livelli;
- L'Italia può concorrere, al di fuori dei confini nazionali, a proporre corsi formativi di cucina italiana, per promuoverne la conoscenza e la pratica del Made in Italy.

# La dieta del Mediterraneo

- Recuperare una dimensione più umana del nutrirsi, legata ad un'alimentazione che riscopra l'importanza delle materie prime, della stagionalità, dei prodotti tipici di ogni località.
- L'UNESCO, per rimarcare l'importanza del cibo come patrimonio culturale, ha inserito nella lista del patrimonio immateriale dell'umanità la Dieta Mediterranea,
- Non solo come insieme di ricette e alimenti, ma anche come “competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione...”.

# Visioni e innovazioni

- Si tratta di una decisione importante per riscoprire il modello nutrizionale mediterraneo con i suoi aspetti sociali e culturali, non solo perché fondamentale per la nostra alimentazione ma anche per l'insieme di tradizioni che rappresenta e per le interazioni sociali e comunitarie che genera in quanto patrimonio fruito e fruibile in modo collettivo.
- Occorre cogliere spunti preziosi come questo.

# La dieta mediterranea, simbolo della società di domani

- Il rapporto con il cibo quindi deve e può essere recuperato. **Rimanere ancorati alla nostra cultura culinaria tradizionale non vuol dire rimanere fermi, non sperimentare o non progredire**, anzi: recuperare le nostre radici a partire dal cibo, significa semplicemente riscoprire l'importanza del poter fare quello che si sa con quello che si ha;
- Con l'espressione Dieta Mediterranea, coniata negli anni '50 da un nutrizionista statunitense, si intende un modello ispirato ai regimi alimentari tradizionali dei Paesi europei del bacino mediterraneo, come l'Italia, la Grecia, la Spagna e il Marocco; Le abitudini alimentari "mediterranee" furono abbandonate però nel periodo del boom economico

# Esportare uno stile di vita

- A partire dagli anni Novanta, però, la dieta mediterranea è tornata in auge affermandosi sempre più come un vero e proprio stile di vita, non solo nel Mediterraneo, ma anche nel continente americano.
- La Dieta del Mediterraneo ha le seguenti caratteristiche:
  - Semplice
  - Democratica
  - Conviviale
  - Sana e benefica per l'individuo
  - Sostenibile e amica dell'ambiente
  - Incoraggia l'incontro tra i popoli
  - Stile di vita

# Ruolo prezioso degli alberghieri

- Una didattica della buona terra e della buona tavola per una didattica delle culture del cibo
- per i futuri Chef a) Lo Chef delle eccellenze: conoscerle, prepararle, raccontarle b) Lo Chef dei dolci: conoscerli, prepararli, raccontarli c) Lo Chef delle farine: conoscerle, preparare paste fresche e pizze, raccontarle d) Lo Chef delle Erbe: conoscerle, prepararle in cucina, raccontarle e) La cucina Vegana : valorizziamo alcuni dei piatti della tradizione gastronomica mediterranea f) Naturalmente senza glutine : con i piatti della cucina mediterranea , senza prodotti sintetizzati in laboratorio
- per i futuri responsabili di sala e i futuri barman a) Servire raccontando le eccellenze; b) Esperienza diretta al Ristorante; c) Esperienza diretta al Bar di Città della Scienza; d) Esperienza come steward e hostess durante eventi a Città della Scienza e) Cocktail e preparati a base di erbe e frutta d'autore.

# Recupero e valore dell'accoglienza



Rivalutazione ospitalità alberghiera e accoglienza

Al centro la parola ospitalità come cultura, formazione, impresa

***Il turismo è accoglienza . L'accoglienza è stile, cultura e conoscenza.***

Arrigo Cipriani

# Primo Concorso Internazionale Re.Na.I.A.

- La Dieta del Mediterraneo: primo concorso internazionale Re.Na.I.A.
- Gruppo di progetto per avviare le fasi e stendere il regolamento
- Palermo, capitale della cultura italiana 2018
- Mese di Novembre

# Alberghieri = Ambasciatori

- Attraverso cibo, alimentazione, colture è possibile fare storia delle idee, storia economico-sociale, storia delle arti e delle letterature. Il nostro obiettivo è anche quello di fornire strumenti interpretativi che facciano emergere come il primato italiano nel campo della cucina e delle eccellenze enogastronomiche è in primo luogo un primato culturale oltre chè di gusto. Ed è un primato che esprime la capacità che il nostro paese ha avuto, con le sue culture gastronomiche;
- Un percorso didattico-educativo che propone una visione multidisciplinare e interdisciplinare del tema alimentazione e l'utilizzo della programmazione per progetti per affrontare la complessità della materia.

# I grandi maestri della cucina italiana

- Inseriamo nelle nostre scuole la storia della vita dei maestri che hanno fatto della cucina italiana la vera eccellenza nel mondo
- Conoscere, trasmettere e comunicare il messaggio umano etico valoriale di Gualtiero Marchesi, Arrigo Cipriani, Pellegrino Artusi, Nino Bergese ....
- Rivalutarne la figura, l'esempio per aumentare identità ed orgoglio nei nostri studenti veri ambasciatori non solo dei sapori ma anche di questi saperi "autentici"
- Per ridare forte identità anche alle nostre scuole che ne portano il nome è un contributo importante per noi ma soprattutto per il Made in Italy e su queste prospettive Re.Nal.A. c'è !

*... dal passato per il futuro ...*

---

*“ Essenziali  
per la buona riuscita  
di un piatto  
sono gli ingredienti.  
La delicatezza,  
la leggerezza  
e la cura amorevole  
nel farlo .”*

Arrigo Cipriani