

Lavoro

Food: Slovenia e Coimbra Regioni europee della gastronomia per 2021

Redazione
31 OTTOBRE 2018 03:40

Bruxelles, 30 ott. (Labitalia) - Si è svolta a Bruxelles, nei giorni scorsi, la cerimonia ufficiale di presentazione delle Regioni europee della gastronomia per l'anno 2021: Slovenia e Coimbra (Portogallo) hanno ottenuto il riconoscimento a seguito dell'analisi della giuria internazionale. Il titolo ha l'obiettivo di incrementare la consapevolezza sulla ricchezza europea di cibo e identità culturali locali. Proprio per questo, ogni anno, due Regioni europee vengono celebrate: quest'anno sono North Brabant (Olanda) e Galway (West of Ireland), nel 2019 sarà la volta delle isole dell'Egeo (Grecia) e di Sibiu (Romania), nel 2020 sarà Kuopio in Finlandia. Certamente non si tratta solo di celebrare, ma anche di proporre e ideare: nuovi progetti, nuovi obiettivi strategici, nuovi eventi e nuovi racconti del territorio è ciò che Coimbra - con il suo bid book 'A million food stories' - e Slovenia - con la presentazione di 'Taste Slovenia' - stanno organizzando.

Con il bid book di candidatura 'A Million food stories' il coordinatore di Coimbra, Sandra Simões, ha presentato una serie di azioni che si focalizzano sulla salvaguardia e sulla promozione della diversità culturale e alimentare, stimolando la sostenibilità e la salute attraverso un consumo consapevole di cibo, supportando le pmi e valorizzando il ruolo della gastronomia nell'educazione così da stimolare l'innovazione di settore.

Mentre la Slovenia è stata premiata alla presenza di Rado Genorio, ambasciatore della Repubblica di Slovenia a Bruxelles. Il premio è stato ricevuto dal segretario di Stato del ministero dell'Agricoltura, delle foreste e dell'alimentazione della Repubblica di Slovenia, Tanja Strniša, e dal direttore generale della divisione del turismo del ministero dello Sviluppo economico e della tecnologia della Repubblica di Slovenia, Renata Martinčič. Obiettivi del progetto 'Taste Slovenia' la crescita del turismo gastronomico sostenibile e il miglioramento della qualità dell'offerta gastronomica della regione; la protezione della diversità culturale e alimentare; una connessione rafforzata tra ambienti urbani e rurali; un supporto strutturato alle pmi e un ruolo preminente della gastronomia nei campi dell'istruzione e della salute.

Nel 2019, invece, sarà la volta di Sibiu (Romania) - già Capitale europea della cultura - lavorare sulla cultura tradizionale e sul ruolo rilevante di questi due elementi nella costruzione della destinazione turistica, mentre l'Egeo Meridionale (Grecia) si concentrerà sui prodotti locali e sulla loro connessione con l'ambiente, sul territorio e sull'indimenticabile panorama quale contesto in cui sono generati.

Per l'Italia era presente Roberta Garibaldi, direttore scientifico di East Lombardy - Regione europea della gastronomia 2017 nonché membro del Board di Igcat. "La piattaforma internazionale - ha affermato - è una grande risorsa, che permette un dialogo costante tra le Regioni europee, stimolando lo scambio e quindi l'innovazione che viene dunque ripresa a diversi livelli per propagare nuove idee e proposte. Gli ambiti più vivi sono quelli in cui il turismo, la cultura, le arti e la gastronomia convergono, e dove il dialogo cross-settoriale si estende anche agli ambiti della salute, dell'educazione e dell'agricoltura e abbiamo capito che si possono trovare nuove soluzioni dalle sfide che attualmente le Regioni della gastronomia stanno affrontando".

"East Lombardy certamente non ha esaurito il suo corso nel 2017. Il 2018 è stato un anno orientato al consolidamento di quanto costruito precedentemente. Parlo soprattutto del network composto da più di 1.000 operatori sul territorio, con i quali ed esclusivamente grazie ai quali si possono costruire progetti, iniziative ed eventi che siano di crescita per l'area, ma anche innovativi e certamente sostenibili", ha aggiunto. L'Award, dunque, non solo celebra la gastronomia, bensì stimola le Regioni a costruire un anno di eventi e iniziative che possono porre le basi per un processo di medio termine che possa contribuire a migliorare la qualità della vita, sottolineando il valore distintivo delle culture gastronomiche, dell'educazioni alla salute e alla sostenibilità, stimolando l'innovazione gastronomica tra le imprese locali.