



VITA associATTIVA

FA TAPPA A VERONA IL PROGETTO ITINERANTE “EEQF” PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA

Report dell' Associazione Cuochi VERONESI - UNIONE CUOCHI DEL VENETO
di Stefano Pepe

L'Italia delle meraviglie naturali, dell' impareggiabile patrimonio artistico, delle molte civiltà, della moda e dello stile unico , l'Italia di Dante, di Verdi e delle sue opere raffigurate in quel dell' Arena. Ma l'Italia ha anche un'altra inestimabile ricchezza: la sua cucina con i suoi prodotti di nicchia. Questi sono un patrimonio che nasce anche dallo stretto rapporto con il territorio e con il clima, dall'intreccio di mille tradizioni, sensibili e influenzate anche dalle vicende della storia.

Tutti questi prodotti sono un arcipelago goloso che ha fatto conoscere il nostro Bel Paese al mondo intero, luogo dove esiste ancora tanta qualità e gusto per le cose buone . Un valore che va difeso e che nessuno può permettersi di perderlo nell' appiattimento della globalizzazione. I “**marchi**” registrati sono un valido strumento contro le contraffazioni e le usurpazioni dei prodotti di nicchia, e così anche per altri paesi del resto , di culture diverse. “Noi” siamo leader in Europa per il loro riconoscimento, siamo unici per sapori , varietà e tradizioni .

E' in questo contesto che è sorto il progetto “**EEQF - Enjoy European Quality Food**” quale campagna di informazione e valorizzazione su vino, olio e formaggi a **Denominazione d'Origine, Indicazione Geografica e Specialità Tradizionale Garantita**, cofinanziato dalla **Comunità Europea**, dove sono in programma una serie di eventi culinari in Italia, Germania, Spagna e Polonia. La realizzazione di questi incontri conviviali sono promossi da: **CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI DOCG; CONSORZIO DI TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, CONSORZIO VINO NOBILE MONTEPULCIANO DOCG, CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA, APOT - ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI TOSCANI** e da **LATTERIA SOLIGO**.

Dopo una tappa nelle vicina Friuli Venezia Giulia , presso il “Ristorante da Crema” di Lignano Sabbiadoro del nostro Presidente UCDV – FIC Valter Crema , la “**cordata dei prodotti EEQF**”, sono varcati in Veneto, e hanno dato modo allo **Chef Daniele Galletti** dell' “**Osteria da Ugo**” di Verona, di proporre una serata conviviale con un menu, esclusivamente studiato e redatto, con prodotti a marchio di qualità che partecipano al progetto.

La serata avvenuta **martedì 28 giugno** è stata organizzata in collaborazione con la nuova **Associazione dei Cuochi Veronesi – FIC** , presieduta da **Mida Muzzolon**. Una cerchia scelta di invitati e riservata a poco meno di una quarantina tra giornalisti della carta stampata , food-blogger , rappresentanti di media televisivi, ed altri del settore ristorativo , ha potuto allietare il loro palato con le 5 portate dello chef , sapientemente e armonicamente sequenziale anche dai vini dei partner del progetto.

Negli interventi dei **Presidenti FIC** territoriali **Muzzolon (Verona)** e **Crema (Regione Veneto)** e di altri, hanno convenuto all' uni suono dell' importanza che i prodotti **DOP, IGP e STG** rappresentano. Un grande patrimonio quindi,





non solo per noi italiani, ma anche per l'Europa, considerata il vecchio continente e "culla" di numerose culture e tradizioni, comprese gastronomiche, dove il prodotto enogastronomico è reputato, a giusta ragione, il legame indissolubile con il territorio cui provengono e appartengono.

L'informazione, il riconoscimento, la promozione, la tutela, la vigilanza dei prodotti agroalimentari a Denominazione d'Origine sono aspetti fondamentali per conservare e continuare a valorizzare la cultura nostra italiana ed europea, come "mission" di responsabilità dell'intero indotto produttivo, anche sotto gli aspetti sociali e culturali, "patrimonio" da lasciare al mondo intero e chi dopo di noi verrà.

A fine serata sono stati rivolti dal Presidente FIC VERONA Mida Muzzolon e dal Referente della "FIC Promtion" Vito Mastrosamini a nome di tutti gli ospiti, un grande ringraziamento al titolare del ristorante "Osteria da Ugo" nella persona del signor Ezio Martel che ha messo a disposizione la sua struttura, e al personale tutto per l'efficienza, la qualità del servizio e la buona riuscita della serata.

