

Cucina italiana "asset nazionale", Firenze e Roma al top su TasteAtlas

- Cucina italiana TasteAtlas - Firenze Roma cucina TasteAtlas - Cucina italiana classifica

In attesa dell'Unesco, ci pensa TasteAtlas a celebrare la cucina italiana che si conferma fra le più¹ apprezzate al mondo. Firenze (1°) e Roma (2°) capofila. In totale, sono 15 le città italiane in graduatoria. Una conferma dell'appeal del Belpaese a tavola. Aspetto che ottiene il pieno appoggio di Fipe, da sempre favorevole al connubio fra turismo e gastronomia come leva per sorreggere i flussi e l'economia.

Cucina italiana, la preferita al mondo. Fipe: "Asset nazionale". La classifica di TasteAtlas incorona la cucina italiana. Cucina italiana, patrimonio da celebrare. Le reazioni degli chef.

Cucina italiana, la preferita al mondo. Fipe: "Asset nazionale".

La classifica 100 Best Cities to Try Local Food relizzata dal portale internazionale di turismo gastronomico TasteAtlas incorona Firenze come migliore destinazione per mangiare. Subito dietro Roma. Terza Lima e giù¹ dal podio un'altra città italiana, Napoli. "Siamo orgogliosi di trovare ancora una volta la cucina italiana, con le sue varie declinazioni locali e regionali, al primo posto nel mondo, a testimonianza del fatto che ci troviamo di fronte a un asset nazionale di importanza strategica di tutto il mondo - ha dichiarato Aldo Cursano, vice presidente vicario nazionale e presidente regionale toscano di Fipe - La grande ricchezza della cucina italiana risiede nella varietà di pietanze, ingredienti e tecniche che rendono uniche le innumerevoli tradizioni culinarie italiane che, insieme, costituiscono un patrimonio dal valore incommensurabile".

La classifica di TasteAtlas incorona la cucina italiana.

Ecco le prime 10 posizioni in classifica:

Roma Firenze Lima Napoli Hong Kong Città del Messico New York Parigi Tokyo Milano

Le italiane fuori dalla Top 10 sono: Venezia (11°), Genova (22°), Bologna (28°), Torino (31°), Taormina e Palermo (41° e 42°), Modena (51°), Sorrento (63°), Verona (74°), Siena (77°).

Cucina italiana, patrimonio da celebrare.

La cucina italiana si dimostra ancora una volta uno straordinario strumento di soft power capace di incarnare e trasmettere i valori fondanti della cultura italiana, quali l'ospitalità e il rispetto per il territorio: principi alla base della Giornata della Ristorazione, istituita quest'anno da Fipe-Confcommercio il 28 maggio per promuovere e valorizzare il patrimonio che questo settore custodisce e tramanda in Italia e all'estero. Motivazioni, queste, che hanno inoltre portato alla **candidatura della cucina quale patrimonio dell'umanità Unesco per il 2023, proposta dal ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano, e dal ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida.**

Le reazioni degli chef.

A festeggiare, prima di tutto, sono i cuochi delle città premiate. "Mi piace sempre paragonare la cucina italiana alle partite di calcio: noi italiani, in trasferta, vinciamo sempre. Il significato della nostra tradizione culinaria, infatti, va ben oltre il piatto che serviamo ogni giorno sulle tavole dei nostri ristoranti", ha commentato Alessandro Pipero, proprietario del ristorante nel cuore di Roma con una stella Michelin Pipero. "Possiamo affermare senza ombra di dubbio che ogni regione italiana può² garantire un'offerta gastronomica più¹ ampia di qualsiasi altro Paese al mondo, con tantissimi prodotti di qualità che trasmettono il valore del vivere italiano. Un elemento, questo, che ci ha permesso di guadagnare questo primato nel mondo". Per il collega Paolo Raveggi della Trattoria Dino dal 1897 famiglia Raveggi di Scandicci "la cucina italiana è" così - apprezzata dai turisti di tutto il mondo per la varietà e la qualità dei prodotti che abbiamo. Il nostro territorio, infatti, con le sue colline, con le montagne e il mare ci mette a disposizione, tutto l'anno, eccellenti materie prime che usiamo per dare vita ai nostri piatti. A dare il tocco finale, ovviamente, c'è la creatività e la passione che i cuochi di tutta Italia mettono ogni giorno nel loro lavoro. Ogni città ha le sue peculiarità. Per quanto riguarda Firenze ci sono molti piatti che rappresentano le nostre tradizioni culinarie tra cui l'iconica bistecca alla fiorentina, protagonista indiscussa".