

Ristorazione: la tradizioni gastronomiche di Roma e Firenze tra le più apprezzate dai turisti

Ristorazione: la tradizioni gastronomiche di Roma e Firenze tra le più¹ apprezzate dai turisti

Firenze è la città italiana in cui, secondo i turisti, si mangia meglio. Seconda posizione per Roma, quarta per Napoli. Roma- La cucina italiana si conferma la più apprezzata al mondo con Firenze e Roma che occupano, rispettivamente, il primo e il terzo gradino del podio della speciale classifica "100 Best Cities to Try Local Food" realizzata da TasteAtlas, il portale internazionale di viaggio esperienziale a tema gastronomico. Un successo che Fipe-Confcommercio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, accoglie con soddisfazione e che conferma ulteriormente come la ristorazione rappresenti uno dei principali propulsori del turismo in Italia. La graduatoria, infatti, menziona quindici città italiane tra le prime cento, premiando Firenze come città di cui i turisti globali apprezzano maggiormente la cucina locale. Al quarto posto, invece, troviamo Napoli, subito dopo Lima.

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 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.**

"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", ha concluso.

"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 Piperò, proprietario del ristorante nel cuore di Roma con una stella Michelin Piperò. "Possiamo affermare senza ombra di dubbio che ogni regione italiana può garantire un'offerta gastronomica più 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".

"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", ha sottolineato Paolo Raveggi della Trattoria Dino dal 1897 famiglia Raveggi di Scandicci. "A dare il tocco finale, ovviamente, c'è la creatività e la passione che i "Cochi" 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".