

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1357 del 25/05/2024**

## **Cibo e turismo, la ricetta di chef Locatelli**

**Turismo di qualità e cibo come esperienza, al centro dell'attenzione nel talk "Food tourism: il gusto del viaggio" che si è svolto oggi presso la sede della Camera di Commercio, nell'ambito del Festival dell'Economia di Trento, moderato da Laura Bettini, Giornalista Radio 24, con lo chef Giorgio Locatelli, la blogger Alice Agnelli e Andrea Bacchini (Destination Designer).**

C'era grande attesa tra i giovani in sala, per lo chef stellato e noto volto tv, Giorgio Locatelli che ha ricordato a Trento quali sono oggi le nuove sfide del turismo e del cibo di qualità. In Italia la cucina è di casa, ma tutto questo è davvero sostenibile e soprattutto quale è la migliore soluzione per proporlo oggi, ha chiesto la moderatrice. Lo chef, Giorgio Locatelli dall'infanzia impara a conoscere le atmosfere della cucina nel ristorante di famiglia. A metà degli anni Ottanta sceglie di andare all'estero e dopo una prima esperienza a Londra e una parentesi di tre anni a Parigi, ritorna a Londra ("dove l'affitto è pesante economicamente") e nel 2002 inaugura la sua Locanda. Ha condotto diversi programmi di successo per la BBC ed è giudice di Masterchef Italia. "A proposito di destinazioni - ha sottolineato - sono rimasto stupito quando hanno parlato di soli 5 euro per il biglietto d'entrata a Venezia. Oggi il cliente è molto preparato quando arriva in Italia e per questo chiede il meglio". Locatelli evidenzia inoltre come in Italia si passi da un'esperienza all'altra, con tantissimi prodotti di qualità. La vera differenza è fatta dal capitale umano e dalle materie prime.

Andrea Bacchini (Destination Designer), si occupa invece di destinazioni e di sostenibilità del turismo: "Io credo che non si può far felici tutti - ha detto - l'Italia non può sostenere tutto e tutti. Dobbiamo distinguere tra sostenibilità del turismo e turismo sostenibile, come spiego nel mio ultimo libro. La sostenibilità esiste nel momento in cui riesci a sostenerlo".

"Noi abbiamo sempre trovato la risposta nella cucina - ha detto ancora Locatelli - noi abbiamo un senso dell'ospitalità innata. I grandi camerieri sono italiani, in giro per il mondo trovi tantissimi italiani. Il servizio è fondamentale e anche il dialogo con l'ospite. Da noi si chiede un alto livello di servizio. Ad esempio la Spagna ha avuto un grande successo con la cucina molecolare che oggi sta tramontando. Ma io non la vedo come una guerra, ci sono momenti di influenza di altri paesi. Siamo noi che abbiamo colonizzato il mondo con la nostra cucina. Dobbiamo migliorare la capacità di fare formazione e cultura della cucina, trasmettendo i nostri valori e le competenze ai giovani. Questo è il grande tema. Il personale oggi deve essere valorizzato, bisogna fare dei sacrifici, ma dobbiamo farlo tutti".

La blogger Alice Agnelli si occupa di viaggi e di cibo, perché: "attraverso il cibo e le tradizioni si scoprono le persone e la storia di ogni luogo. Noi siamo cresciuti con un cibo fresco e genuino, lento, ma ci siamo adagiati troppo spesso". Agnelli si sofferma anche sull'importanza della qualità: "Il cibo è anche cura, questo è il male del nostro secolo - ha ribadito - destinare pochissimi euro a bambino nelle mense, è gravissimo. Il consumatore finale può fare veramente la differenza".

"Io sono turismo" di Andrea Bacchini (Gribaudo, 2023), parla "agli imprenditori di oggi e di domani, ma anche alla politica e a quelle istituzioni che si trovano ogni giorno e su più livelli a dialogare con il turismo in Italia. Il turista sta cambiando il modo di fare turismo, sta definendo nuove modalità di viaggio, nuove mete, e non è detto che l'Italia sia fra queste. Eppure l'Italia è un Paese con almeno tre superpoteri (la Storia, la Bellezza, il Prodotto). Dunque, se siamo un popolo di supereroi, perché non riusciamo a spiccare il volo? Noi abbiamo proprio lo scontrino sbagliato. All'estero i camerieri guadagnano molto di più anche grazie alle mance".

E sullo strapotere dei social in cucina, la blogger Agnelli conclude: "Io creo contenuti. C'è chi non si comporta correttamente a volte, ma è vero anche che attraverso i social abbiamo conosciuto realtà importanti, piccoli produttori e permettono a tutti di informarsi in modo alternativo. In realtà è la discrezione del singolo a fare la vera differenza, serve soprattutto consapevolezza".

(Cz)