



☆☆☆☆
**CIAO
ITALIA**
Ristoranti Italiani nel mondo



Die Vereinigung italienischer
Gastronomen in Deutschland



Dalla **GERMANIA** con **Amore**

Nel **“Ritorno al Futuro”**

Incombe il **“Presente”**

È terminata a Darmstadt la “due giorni” (13 e14 ottobre) del **V° Congresso della Sezione CIAO ITALIA Germania**, annunciato con il titolo **“Ritorno al Futuro”**.

La prima cosa che “a caldo” si può rilevare è la sperimentazione di un nuovo “format” di svolgimento di un Congresso. Un “contenitore” che si riempie intorno all’avvenimento centrale.

I *Ristoratori Italiani in Germania*, nel rinnovare le cariche, hanno dedicato uno spazio limitato alle stucchevoli e tradizionali battaglie delle *correnti*, che al massimo possono interessare l’organizzazione interna dell’*Associazione*, mentre più produttivo è stato il confronto delle idee sviluppato in un vero Convegno dal tema “*Ritorno al Futuro*”.

Un confronto d’idee, moderate e stimolate dal noto direttore *Mauro Montanari*, del *Corriere d’Italia*, senza relatori ufficiali, ma dove tutti hanno avuto l’occasione d’esprimere i loro punti di vista: produttori, importatori, distributori, *buyer*, giornalisti, enologi, *chef* e dirigenti d’Azienda, oltre naturalmente ai padroni di casa, i *Ristoratori Italiani di CIAO ITALIA*.

Nel *Contenitore* ha trovato uno spazio adeguato la mostra, degustazione, incontro commerciale tra domanda ed offerta, delle Aziende eno gastronomiche ed agro alimentari provenienti da diverse Regioni Italiane.

La presenza tra gli stand della ***La Botte Piccola***, un *tour operator* specializzato in viaggi *eno gastronomici* in Italia, è servita a porre l’accento sulla complementarietà tra settori diversi, ma indissolubilmente legati da un comune obiettivo.

I prodotti in esposizione sono serviti a riempire di profumo e gusto il *Contenitore* dato che, sapientemente accostati ed elaborati dagli chef dell’***Orangerie*** (sede dell’evento), sono serviti alla preparazione dei menù della *due giorni di Darmstadt*.

Andiamo a memoria e cominciamo con il Prosecco *Selezione Jeio*, i *Millesimati Talento Metodo Classico* e i *Cru* dell'Azienda **Bisol**, viticoltori in **Valdobbiadene** (roberto@bisol.it).

Gli antipasti e stuzzichini creati con le **Specialità Gastronomiche Artigianali Tipiche Calabresi**, *Capocollo*, *Salsiccia*, *Soppressata* e *Pancetta di Calabria DOP*; ancora la famosa *Neonata di Trebisacce* (detta anche Novellame o Rosamarina o caviale del Sud), *Alici condite*, tutti prodotti del **World Services** di **Leonardo Veneziano** (worldservices.lv@libero.it) (insieme all'*Olio Extravergine di Eulesi*, anche *Aromatizzato al Limone*).

La base dei *primi piatti* è stata fornita dallo stesso **Leonardo Veneziano** con i diversi formati di *Pasta Fresca*.

Ai *secondi piatti* ha pensato l'*Orangerie* così come a creare il miglior accostamento tra pietanze, vini e acqua.

Vini, tra i migliori, della *Puglia*, del *Lazio*, della *Toscana* e della *Campania*.

Il **Primitivo Drumon** e il **Rosso Scudo Sannita**, dell'*Azienda Agricola Cannito Franco* (cannitofranco@libero.it). Azienda ubicata ai piedi del Parco Nazionale dell'Alta Murgia. La sua intera produzione è caratterizzata dall'utilizzo di metodologie d'**agricoltura biologica** certificata dalla *Bioagricert*. Produce anche *Olio Extravergine dell'Alta Murgia*, *Olive da tavola*, *Frutta fresca e sciropata*, *Marmellata*.

Il sontuoso **Terrone Uve di Troia**. Da un vitigno autoctono coltivato in una terra generosa, un **Nero di Troia** di grande struttura, preludio per un vino di grande razza dell'*Azienda Agricola* di **Salvatore Verde** (rinoverde@yahoo.it) di *Barletta*.

I vini rossi e bianchi dell'*Azienda Agricola Cavalieri* (fabrizio@cavalieri.it), **Teresa** (uve *Malvasia del Lazio – Bellone – Grechetto*), **Rutilo IGT**, **Colli Lanuvini Superiore DOC** (uve *Malvasia – Trebbiano*). Carichi di riconoscimenti ufficiali e vanto della produzione Laziale. La produzione è nel Podere di Montecagnolo situato in una zona collinare sottostante l'antica Lanuvio, nei Castelli Romani, dove il terreno vulcanico, l'esposizione e la brezza del vicino mare, sono elementi essenziali per ottenere un vino d'eccellente qualità.

Del Lazio abbiamo potuto degustare ed accompagnare i nostri pranzi, con i vini dei **Vigneti Iucci** (studio.iucci@libero.it), **San Michele** (uve *Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Syrah e Merlot*), **Rosso La Creta** (uve *Merlot - Syrah - Cabernet Sauvignon*), **Bianco La Creta** (uve *Chardonnay - Sauvignon Blanc*). Prodotti in Località *La Creta*, di fronte all'Abbazia di Montecassino – San'Elia Fiumerapido a Frosinone.

L'alta qualità dei vini è anche per l'utilizzo di vitigni francesi acclimatati in zona sin dalla metà del secolo scorso.

La **Vernaccia di San Gimignano**, un vino bianco ricco di freschezza e di toni fruttati, proveniente dalla *Toscana* della cantina di **Teruzzi & Puthod**, ove troviamo espresse una gamma di vini di gran livello qualitativo come **Terre di Tufi I.G.T.**, **Peperino**, **Fermentino**.

Dai *Campi Flegrei*, i vini di *Napoli* della "**Cantine Grotta del Sole**" (info@grottadelsole.it), della famiglia Martusciello che, con un lavoro d'archeologia enologica, ha riscoperto e valorizzato alcuni antichi vitigni autoctoni quasi dimenticati, come la *Falanghina "Coste di Cuma"* e il **Piedirosso dei Campi Flegrei**, l'**Asprinio dell'Agro Aversano**, il **Gragnano** e il **Lettere**.

I rossi dell'*Azienda Agricola* di **Carlo Cesare Viarengo**, provenienti dal cuore dell'astigiano, patria del **Barbera** e del **Grignolino**, vini di personalità netta e decisa che affascinano i palati più esigenti e il **Barolo**.

I dessert sono stati preparati con alcuni dei liquori **AVERNA** (gerard.franzin@averna.it). Sorbetto al **Mandarino di Sicilia** e Creme brûlée al **Limone di Sicilia**. Naturalmente, dopo **Illy Caffé**, si termina con digestivi e grappe **AVERNA** dai delicati gusti delle erbe, **Amaro Averna**, **Grappa di Nero d'Avola e Syrah**, **Grappa di Grillo e Inzofa**, **Sambuca Averna 100% Stellato**, **Sambuca Averna Liquirizia**. Una *chicca* che potete preparare da soli è l'**Averna Rosso Siciliano**, un tocco esotico siciliano, fresco e fragrante di profumo e gusto estivo: 1/3 amaro Averna; 2/3 spremuta d'arancia rossa di Sicilia; ghiaccio.

Anche l'acqua è da sorgenti italiane: **Panna** e **San Pellegrino**.

Soddisfatto il gusto e la vista (perché si mangia e si beve anche con gli occhi) riteniamo al momento chiuso il capitolo che è stato titolato *Dalla Germania con Amore* per ricambiare l'amore che i *Tedeschi* dimostrano per gli Italiani, per la *cucina Italiana*, per il *Paese Italia*.

Quale Futuro è stato disegnato per *CIAO ITALIA Germania*? Cosa è emerso dal dibattito *Congressuale*?

Tra Passato e Futuro c'è un ponte da attraversare: *Il Presente*.

Un presente di transizione, difficile come la crisi che viviamo. Una crisi in larga misura importata, ma che l'Europa accresce di suo.

Una crisi che da soli è impossibile superare. Occorre unire le forze più sane, più preparate, più intraprendenti, più lungimiranti. Forze capaci di leggere non il domani, ma il dopodomani; capaci di rischiare senza attendersi troppi aiuti dall'alto.

Stiamo parlando delle economie dei nostri Paesi, ma stiamo parlando anche di *CIAO ITALIA*.

Nei momenti di crisi nascono le *leaderships* migliori, capaci di superare gli ostacoli costituiti da chi si vuole ancorare al proprio passato e frena: frena i giovani, le donne, gli anziani giovani di mente e ricchi di sana esperienza. Si oppone alle novità temendo di perdere delle posizioni che sono ormai prive di un qualsiasi minimo potere reale.

La risposta emersa dal dibattito è l'unità dei settori, delle professioni, dei mestieri, delle imprese, che giocano, con ruoli diversi, nello stesso campionato.

Una grande ed unica squadra che nasce, come idea strategica, dal Congresso di *CIAO ITALIA* e che unisce i *Ristoratori Italiani ai Produttori, gli chef, i distributori, gli importatori, gli operatori del turismo, i comunicatori, i sommelier, i cultori della cucina* (scuole – informazione – formazione), *gli editori di pubblicazioni specializzate di ristorazione, i consumatori ed amanti della cucina ed infine, ma non certamente ultimi, i giornalisti della stampa, della televisione e dei più moderni mass-media.*

E' un programma ambizioso, che deve, di concerto con le Associazioni di categoria, essere definito nei modi e nei tempi, ma che deve essere realizzato nel più breve tempo possibile, pena la scomparsa di quanto di buono è stato fatto dai "pionieri" del novecento che con "Ritorno..." vogliamo emulare e ringraziare per quanto hanno fatto e possono ancora fare.

Dalla Germania, da Darmstadt, da *CIAO ITALIA Germania* nasce la "santa alleanza", nome che evochiamo non per presunzione, ma per una grande umiltà.

Il Congresso, aprendo pariteticamente le porte del dibattito a tutti, ha dimostrato che gli uomini sono pronti a recepire il nuovo immaginato; saranno le Associazioni, capaci fino ad oggi a farsi una guerra tra poveri, vivere d'invidia e di pettegolezzi, altrettanto pronte?

Alle Istituzioni Italiane cosa chiede CIAO ITALIA Germania?

Innanzitutto occorre precisare che non solo le Istituzioni Italiane devono interessarsi al Progetto, ma se possibile forse di più quelle tedesche. Questo anche perché non possiamo parlare d'Europa a giorni alterni.

E' un ragionamento economico Nazionale ed Europeo che deve convincere le Istituzioni dei due Paesi a smettere di riempirsi la bocca di vuote parole.

Dalle *Istituzioni Italiane*, di là dalle parole, non c'è aiuto per i *Ristoratori Italiani*. Politici e Governi, di qualsiasi colore, nella loro miopia, vedono solo (e sono forse quelli guidati dai migliori uomini perché il problema almeno se lo sono posto) che questi *ex emigranti, o lavoratori / imprenditori / aspiranti imprenditori*, non sono più quelli le cui rimesse aiutavano l'economia del Paese d'origine. Inoltre sono tanti e sempre più cresceranno di numero, i

Ristoratori della seconda e terza generazione, figli di italiani ma definitivamente tedeschi, speriamo Europei.

I Ristoranti Italiani in Germania (ma il discorso divamperà e si estenderà se il Progetto di CIAO ITALIA Germania avrà successo) lavorano, vivono, consumano, producono ed investono in Germania.

L'Italia però ha i benefici dalle esportazioni dei suoi prodotti e dalle "importazione" di turismo (che vale aver salvato l'Alitalia se non si sviluppano i flussi turistici e d'affari?).

E' una catena che lega i diversi settori e se un anello si spezza la catena si rompe.

Non possiamo in un solo articolo esaurire tutti gli argomenti, quindi se la stampa ed i mass media saranno partner del Progetto, il tema sarà approfondito a più voci e soprattutto, per quanto ci riguarda, passeremo dalle parole ai fatti.

Domani chiederemo un incontro al *Ministro delle Politiche Agricole*, poi al *Ministro dello Sviluppo economico* e delle *Attività Produttive*, ed ancora al *Ministro degli Esteri* e al *Sottosegretario della Presidenza con delega al Turismo*. E' un Progetto Paese non di settore.

Parimenti sarà fatto con i *Responsabili Governativi della Germania*.

E' un sostegno alle idee che si chiede, non un sostegno finanziario, anzi sarà richiesto una razionalizzazione delle spese a carico della collettività e per questo le nostre azioni saranno sempre portate all'attenzione del *Ministro dell'Economia*.

Non ci resta al momento che presentarvi la nuova Dirigenza di *CIAO ITALIA Germania*, così come si è espressa la volontà del Congresso:

Presidenza	Pasquale Carroccia
Vice Presidente	Gianni Santia (<i>per il Nord</i>)
Vice Presidente	Pino Ciliberti (<i>per il Sud</i>)
Coordinatore Nazionale	Andrea Fusaro
Segretario Generale	Enzo Cucuzza
Cassiere	Luca Bortoli
Revisore dei Conti	Gianni Nogarole
Revisore dei Conti	Gianni Vernacotola

A loro gli auguri di buon lavoro e rimandiamo alle interviste l'illustrazione delle loro prossime azioni e la definizione delle strategie di *CIAO ITALIA*.

E "Viva CIAO ITALIA"... "Viva l'Italia"... "Viva la Germania"
Espressioni che una volta concludevano tutti i Congressi

dott.sa Del Grosso Lorella
+ 39 338 7107477

Ing. Cirino Carroccio
+39 347 4510826