

Fiera Milano e Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto insieme per promuovere il sistema paese

Per muovere le eccellenze enogastronomiche del made in Italy nel mondo. Questo l'obiettivo centrale alla base del Protocollo d'Intesa siglato tra **Fiera Milano**, il più grande hub espositivo europeo e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto che rappresenta tutte le categorie professionali della nostra cucina di qualità. L'esperienza e l'indotto di **Fiera Milano**, primario operatore fieristico in Italia e tra i migliori al mondo, incontrano così la professionalità e l'eccellenza degli Ambasciatori del Gusto, Associazione che annovera tutte le categorie professionali della cucina italiana di qualità.



L'obiettivo è quello di fare squadra con e per il Paese, sviluppando attività e iniziative di informazione e promozione volte a migliorare la conoscenza e la consapevolezza sia dei consumatori che degli addetti ai lavori qualificando i prodotti italiani. A presentare l'inedita collaborazione, con il Sindaco di Milano Beppe Sala, **Luca Palermo**, Amministratore Delegato di **Fiera Milano** e gli Ambasciatori del Gusto Gianluca De Cristofaro, Carlo Cracco e Viviana Varese. I commenti dei protagonisti: È un momento felice per i prodotti italiani all'estero e noi abbiamo il dovere di valorizzare, anche grazie all'intesa con Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, le eccellenze fieristiche che possiamo vantare nei settori food, ospitalità, turismo e arte commenta **Luca Palermo**, amministratore delegato e direttore generale di **Fiera Milano**. Vogliamo creare maggior consapevolezza del bello e buono promuovendo le sinergie di sistema del nostro made in Italy. Con Ambasciatori del Gusto vogliamo portare l'italianità in tutte le sue forme, attraverso il cibo, facendo cultura anche durante i giorni di manifestazione che rappresentano il momento più importante di incontro per le aziende di tutto il mondo. L'export italiano, che nel 2021 ha superato i livelli pre-pandemia, entro il 2023 toccherà oltre 500 miliardi, con una crescita del 24% rispetto al 2020: tutto questo è merito della qualità dei prodotti italiani. Oggi, noi siamo pronti a raccontare questa bella storia, insieme. Realizzare un progetto di collaborazione con chi da oltre cento anni ospita e gestisce eventi di livello internazionale ha un valore simbolico notevole, determinando sempre più la nostra capacità di Fare rete con Enti e Istituzioni. Un accordo dedicato alla promozione del sistema paese che, inevitabilmente transita per la cucina italiana di qualità, con identità e cultura, caratteristiche millenarie che vanno raccontate e presentate in modo nuovo. Solo così possiamo restituirle quel valore intrinseco economico, sociale e culturale che senza dubbio rappresenta, concretizzando un nuovo modello di economia circolare che interessa anche e soprattutto i territori ha dichiarato Gianluca De Cristofaro, responsabile tecnico scientifico degli Ambasciatori del Gusto. Questo accordo ha spiegato Carlo Cracco, Ambasciatore del Gusto conferma l'amore e la passione con cui ogni giorno, nonostante le continue ed enormi difficoltà, lavoriamo per rendere la cucina italiana un esempio di reale qualità. Impegnarci nel promuoverla e salvaguardarla, partendo proprio dal territorio cui apparteniamo, è un atto dovuto anche per le generazioni a cui passeremo il testimone del made in Italy. Dobbiamo far sì che la fiaccola che illumina l'eccellenza del nostro settore resti sempre accesa, non possiamo permetterci che si affievolisca. Per farlo abbiamo ovviamente bisogno di muoverci in sinergia con chi il paese lo conosce, lo promuove e lo governa. Questo accordo rappresenta un'opportunità preziosa per la cucina italiana di qualità che, va ricordato, si declina in tante diverse discipline e professionalità di cui noi Ambasciatori del Gusto siamo con fierezza portavoce. Dai cuochi ai maestri pizzaioli e alla pasticceria, tutti noi ha commentato Viviana Varese, Ambasciatrice del Gusto- abbiamo un obiettivo comune: far emergere l'eccellenza e l'unicità di quello che in Italia sappiamo fare per renderlo ancora più riconoscibile, apprezzato e di valore. Insieme a **Fiera Milano** e alle Istituzioni possiamo generare davvero un circolo virtuoso che restituisca forza all'intero Paese offrendo opportunità di crescita ai giovani ma anche nuove prospettive a chi oggi più che mai deve reinventarsi. Milano ha l'ambizione di tornare ad accogliere visitatori da tutto il mondo e siamo orgogliosi di aver già accolto più di un milione di visitatori in questo 2022 dice Luca Martinazzoli, direttore generale di Milano & Partners, l'agenzia ufficiale della città di Milano che promuove il brand YesMilano nel mondo. Il sistema **Fiera Milano** e il mondo della ristorazione e della gastronomia sono i motori che stanno supportando la ripartenza della nostra città. La partnership tra **Fiera Milano** e gli Ambasciatori del Gusto offre l'occasione di progettare con maggiore sinergia l'offerta del nostro territorio e promuovere a livello globale un'idea di città un'unica, funzionale e accogliente per il business e ideale per scoprire in maniera innovativa i sapori del made in Italy. L'ad di **Fiera Milano**, **Luca Palermo**: "La scommessa di tornare a incontrarsi di persona si è rivelata vincente, c'era voglia di fare business" Oltre 150 mila visitatori professionali, un

risultato che ha superato ogni aspettativa, il ritorno in presenza di HostMilano e TuttoFood che si sono tenute per cinque giorni nel polo espositivo di **Fiera Milano** In "Fiere" L'appuntamento si è svolto nell'ambito della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Occorre sviluppare strategie che puntino sulla qualità e sulla competitività dei prodotti 100% made in Italy per tutelare la capacità di export delle imprese, la salute dei consumatori e le eccellenze del Belpaese che creano valore e ricchezza. Rilanciata In "Focus" La VI Settimana della cucina italiana 2021 Una vetrina per l'Italia e il gusto italiano nel mondo. Quest'anno la "settimana" alla sua sesta edizione, l'iniziativa annuale sviluppata per promuovere le tradizioni culinarie italiane e la conoscenza enogastronomica come tratto distintivo dell'identità e della cultura italiana, si svolge nonostante la situazione In "Agroalimentare" Navigazione articoli