

Intervista Amb. Cavagna a "Dober Tek", numero di novembre 2024

Rubrica: Pranzo italiano

di Urška Petelin

La cucina italiana è una delle cucine più visibili e apprezzate al mondo. Ciò presenta molti vantaggi, ma la popolarità comporta anche alcune sfide. "A volte sembra che siamo vittime del nostro stesso successo", afferma l'Ambasciatore d'Italia in Slovenia, Giuseppe Cavagna.

Uno dei problemi della visibilità globale è la copiatura dei prodotti italiani, che inganna i consumatori e danneggia i produttori italiani. Ecco perché da molti anni il Governo italiano sta adottando misure per tutelare la reputazione dei prodotti italiani, rafforzandone al contempo la visibilità e promuovendo altresì la cucina italiana. Un progetto importante è la Settimana della Cucina Italiana, che si svolge in tutto il mondo ogni novembre grazie alla vasta rete delle nostre Ambasciate e Consolati.

Durante il suo percorso diplomatico ha vissuto negli ultimi decenni prevalentemente fuori dall'Italia, in Ucraina, Francia, nei Paesi Bassi ed in Polonia. Come è rimasto in contatto con l'autentica cucina italiana e come sono i ristoranti italiani all'estero?

Quasi ogni città del mondo ha almeno un ristorante che si definisce come "italiano". Spesso questi ristoranti cucinano ottimi piatti preparati alla maniera italiana, ma non tutto ciò che viene denominato "italiano" è veramente italiano. Per preparare dell'ottimo cibo italiano non è necessario che lo chef sia italiano, ma i buoni ingredienti italiani sono sicuramente un requisito. Quando vivevo nei Paesi Bassi, c'era una sezione molto attiva dell'Accademia Italiana della Cucina. Si trattava di emigrati italiani di prima generazione, di elevato livello culturale e con una grande affinità per il cibo, che avevano una versione locale della rivista omonima in cui pubblicavano opinioni critiche sui ristoranti italiani nel Paese. Una cosa del genere è sicuramente utile per promuovere i cibi autentici italiani nel mondo.

Quali piatti italiani preferisce di più?

Sono cresciuto a Bologna con la nonna che cucinava per tutta la famiglia. Se chiudo gli occhi e torno nella sua cucina sento il profumo del ragù che cucinava ogni domenica mattina. Ricordo anche le sue lasagne e i suoi tortellini. Ho la fortuna che anche mia moglie sa cucinare ottimamente. Uno dei piatti meno conosciuti che prepara alla perfezione è il *bunet*. Si tratta di un dolce tipico del Piemonte, da dove proviene mia moglie; una specie di budino al forno simile al *crème caramel*, fatto con uova, zucchero, latte, cacao e biscotti *amaretti* alle mandorle, magari con un po' di Marsala. Nella ricetta di famiglia di mia moglie c'è anche un po' di caffè per cui il dolce è davvero molto scuro.

La Settimana della Cucina Italiana si svolge ogni novembre, quest'anno per la nona volta, e le attività gastronomiche sono pianificate da tutte le Ambasciate ed i Consolati del mondo. Perché è così importante e come si è evoluto in termini di obiettivi, portata e impatto?

Con il progetto Settimana della Cucina Italiana l'Italia ha voluto dare continuità ai temi cruciali emersi all'Expo di Milano 2015: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, formazione, identità, territorio e biodiversità. Ogni anno il Ministero degli Affari Esteri italiano costituisce un gruppo di lavoro che definisce l'argomento di base e coordina le attività delle Ambasciate italiane nel mondo. Quest'anno il tema è la cosiddetta "cucina delle radici", che comprende le basi di una sana dieta mediterranea e la cucina delle generazioni passate. Il tema si rivolge, tra l'altro, alle decine di milioni di discendenti degli

emigrati italiani che vivono in tutto il mondo. Queste sono le loro radici. Il progetto è importante anche perché noi italiani sentiamo davvero una forte passione per la nostra cucina. La cucina italiana è una parte molto importante della nostra vita quotidiana, della nostra cultura e di tutti gli eventi sociali. Ci piace parlare di cibo e parlare di esso a tavola.

Quali eventi sono in programma in Slovenia durante la Settimana della Cucina Italiana?

A Lubiana organizzeremo un laboratorio formativo professionale sull'olio d'oliva, che si svolgerà in collaborazione con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva. Presso la Facoltà dello Sport di Lubiana, in collaborazione con la Facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, organizzeremo una conferenza sull'alimentazione nello sport. Stiamo pianificando anche una cena con accento sulla cucina pordenonese. Il Consolato Generale italiano a Capodistria sta organizzando un evento sul tema della cucina delle nostre radici.

La straordinaria popolarità della cucina italiana comporta sia opportunità che sfide. Uno dei problemi che il governo italiano ha sottolineato negli ultimi anni è l'aumento dei prodotti con assonanze italiane ovvero le imitazioni. Come risolve l'Italia questo problema a livello globale?

A causa della popolarità globale dei prodotti italiani, stiamo assistendo ad un fenomeno abbastanza diffuso, definito "Italian sounding". Esso comprende i prodotti che non sono italiani ma che sfruttano la visibilità e l'immagine dei prodotti italiani. Ciò avviene in diversi settori, in particolare nel settore agroalimentare. Si tratta di prodotti che ingannano i clienti con false certificazioni di qualità italiana, con assonanze italiane, con i colori della bandiera italiana o con l'esposizione di simboli italiani sulle confezioni, addirittura con la denominazione di prodotti con assonanza italiana, come il parmesão brasiliano, il grana parrano olandese, i chapagetti coreani. Tali pratiche provocano gravi danni non solo all'economia italiana, al nostro export, ma anche ai consumatori, che vengono indotti ad acquistare prodotti spesso di scarsa qualità. Il Ministero degli Affari Esteri è impegnato a sostenere le imprese italiane e a contribuire a tutelare la loro proprietà intellettuale, per cui siamo in costante dialogo con le autorità dei Paesi dove si registra il maggior numero di contraffazioni. Inoltre assistiamo le aziende italiane che si trovano costrette ad avviare azioni legali all'estero in difesa dei propri prodotti; ciò rientra negli interessi nazionali. Allo stesso tempo, sensibilizziamo i consumatori su come riconoscere gli autentici prodotti italiani. Innanzitutto occorre leggere l'etichetta.

Quali sono i prodotti italiani più copiati all'estero?

Ce ne sono tanti: l'olio d'oliva, i vini, i formaggi, i salumi e gli insaccati... Ad esempio, la mortadella porta spesso sulla confezione i colori della bandiera italiana. Per curiosità devo dire che la mortadella è originaria di Bologna, la mia città natale. E già nel 1400 l'amministrazione comunale di Bologna definì con un apposito disciplinare come doveva essere composta la vera mortadella.

Quale peso hanno le esportazioni dei prodotti dell'industria alimentare italiana per l'economia del Paese?

Posso illustrare alcune cifre: l'esportazione di prodotti alimentari rappresenta il 12% del totale delle nostre esportazioni; nel 2023 si trattava di circa 65 miliardi di euro e nei primi sei mesi di quest'anno abbiamo già esportato 34 miliardi di euro. Si tratta di numeri consistenti, soprattutto perché la maggior parte di questi produttori sono piccole o medie imprese. Ma sono proprio le loro piccole dimensioni che permettono loro di realizzare prodotti eccellenti e visibili, poiché non si tratta di lavorazione industriale, ma di produzione artigianale, di

boutique, che allo stesso tempo assicura parecchi posti di lavoro. La Slovenia ha importato prodotti alimentari dall'Italia per un valore di 578 milioni di euro nel 2023 e di 279 milioni di euro nella prima metà del 2024, quindi le esportazioni sono in aumento. Forse il motivo è che la vostra cucina è molto simile alla nostra e, soprattutto, siamo ottimi vicini di casa.

La sostenibilità è una parola sempre più importante nella gastronomia, nell'industria alimentare e nell'agricoltura. In che modo l'Italia, anche nel quadro della Settimana della Cucina Italiana, sostiene la sostenibilità?

Quando parliamo di cibo, la sostenibilità non significa solo garantire la sicurezza alimentare globale, ma anche promuovere soluzioni ambientali per ridurre l'impronta ecologica e di carbonio degli alimenti, investendo in pratiche agro-manifatturiere ecologicamente e socialmente responsabili. In questo contesto, i prodotti che costituiscono la base della dieta mediterranea possono dare un contributo importante, poiché gli ingredienti non sono lavorati o, se lo sono, solo in maniera molto ridotta. Anche in Italia assistiamo ad una crescente enfasi dell'importanza degli ingredienti biologici e dei produttori locali. Persino le grandi catene di supermercati si stanno adattando per soddisfare la domanda di fonti maggiormente locali. Sta aumentando il numero degli italiani alla ricerca delle aziende agricole locali, che adattano il loro cibo a seconda delle stagioni. Potrebbe esserci meno scelta, ma è più autentica. Allo stesso tempo, potremmo anche tornare alle nostre radici, che è anche uno dei temi della Settimana della Cucina Italiana. Alla fin fine, le nostre nonne cucinavano in maniera ecologica, locale, sostenibile e con ingredienti di stagione.