

Aprile 2010	EUROCARNI	ESTRATTO P.
<p>I principali eventi delle singole kermesse - Alla MIA (Mostra internazionale dell'alimentazione), Gianfranco Vissani ha presentato <i>"Grandi interpreti per divine creazioni"</i>, ricettario curato da Elsa Mazzolini per Gourmandia Editore: una raccolta di piatti firmati da alcuni dei più grandi chef italiani e accomunati da un elemento base, l'uso delle paste del marchio "Divine Creazioni" di Surgital. Secondo Vissani, «il valore dell'artigianalità si può fondere con il mondo industriale, e i prodotti surgelati sono ormai in grado di raggiungere l'eccellenza». Il Comune di Santarcangelo di Romagna ha partecipato a MIA con due iniziative: "Ricette in soffitta", che ha coinvolto dodici tra ristoranti, osterie, enoteche e bar per permettere ai visitatori di scoprire le ricette tipiche della tradizione romagnola, e la serata culturale e gastronomica al Museo etnografico di Sant'Arcangelo, rivolta ai <i>buyer</i> stranieri. I cuochi italiani si sono ritrovati al <i>meeting</i> dal titolo "La professione del cuoco nella società contemporanea", promosso dalla FIC. Introdotti da Paolo Caldana, presidente FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, si sono succeduti interventi di rappresentanti provenienti da tutta Italia. Scopo del <i>meeting</i> era quello di fornire un aggiornamento sui nuovi scenari formativi, giuridici e lavorativi nel settore turistico, ristorativo ed alberghiero; acquisire conoscenze sull'utilizzo di sistemi innovativi nella produzione dei pasti; fornire un aggiornamento professionale agli operatori; facilitare contatti e scambi di informazioni ed esperienze tra gli operatori di settore. L'Associazione Cuochi dell'Emilia-Romagna aderente alla FIC ha poi proposto un intenso programma di lezioni, veri e propri corsi di cucina dedicati al pesce azzurro (21 febbraio), <i>gluten free</i> (22 febbraio), prodotti surgelati (23 febbraio) e olio d'oliva (23 febbraio).</p> <p>UNIONALIMENTARI-CONFAPI, in collaborazione con Rimini Fiera, ha presentato il libro <i>"Governance dell'azienda alimentare ed etica della legislazione"</i> dell'avv. Giuseppe Durazzo. È stata inoltre presentata, nell'ambito del convegno CCPB, l'anteprima del Rapporto Bio BANK 2010: secondo lo studio, i ristoranti che usano almeno il 70% di prodotti biologici sono 404 in Italia, il 12% in più rispetto all'anno scorso. È l'Emilia-Romagna la regione più "bio", con 68 bio-ristoranti, seguita dalla Lombardia, che ne conta 52, e dalle Marche con 38.</p> <p>LEGAMBIENTE TURISMO ha comunicato che gli hotel italiani che espongono il marchio di LEGAMBIENTE sono 360, distribuiti in 16 regioni.</p>		
Argomento: Post Sapore 2010	Pag. 01	