

Il mondo del food

Cibo di qualità motore per il rilancio

Cesare Baldrighi*



Per Milano l'Expo è stato un appuntamento determinante, di rilancio assoluto. E, dal momento che tutto era improntato sul cibo, è stata una vetrina fondamentale anche per il Made in Italy, di cui i prodotti DOP e IGP sono testimonial di eccellenza. Tutto questo insieme di aspetti, legati all'assoluto dinamismo della città, ha reso Milano effettivamente la capitale mondiale del food. I locali che ci sono, la grande attrattività che possiede, la presenza costante di campagne pubblicitarie la rendono il punto di riferimento per chi opera in questo settore e non solo. È chiaro che, per la situazione che si è venuta a verificare in questi ultimi tre mesi, occorrerà farsi trovare pronti e reattivi per non perdere questo imprimatur universalmente riconosciuto. Però la qualità della sua ristorazione e la presenza di numerosi ristoranti stellati e di ottimo livello sono un viatico determinante sia per uscire bene e presto da questa crisi, sia per promuovere e far conoscere internazionalmente i migliori prodotti IGP e DOP italiani e in particolare quelli lombardi, che sono numerosi, in tutto ben 34, e strettamente legati al territorio.

Si tratta di un bene di inestimabile valore non solo per la loro qualità ma anche per la nuova svolta ecosostenibile che è intrinseca nella loro produzione: queste eccellenze sono frutto di materie prime ottime ma anche dello sviluppo di nuove tecnologie e nuove opportunità, come l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, che potrebbero aiutare Milano a fare importanti passi avanti nella risoluzione di problemi annosi come inquinamento, polveri sottili e blocchi

del traffico, rilanciando il capoluogo lombardo come protagonista di quel 'Green New Deal' tanto auspicato dall'Unione Europea. L'utilizzo di energie rinnovabili nel perimetro milanese è un contributo fondamentale al mantenimento di un ambiente più sano e pulito. Proprio come fecero, più di mille anni fa, i monaci benedettini dell'abbazia di Chiaravalle, alle porte di Milano, i quali, risanando la Pianura Padana che era poco più che una palude, poi trovarono il modo di inventare e sviluppare un prodotto che ancora oggi si trova sulle tavole di tutto il mondo con tanti successi e apprezzamenti: il Grana Padano».

***Presidente Origin Italia**

