Data: 23 ottobre 2023 **COMUNICATO STAMPA**

**A BARI LA “FESTA NAZIONALE DEL CUOCO” UNISCE LA FILIERA DEL TURISMO**

**Da domani al 26 ottobre in arrivo 600 cuochi italiani e 7 delegazioni estere anche extra UE**

**Insieme istituti alberghieri, consorzi, masserie didattiche, città dell’olio, strade del vino, acquacoltura certificata e associazioni di categoria con i partner FIC**

Prende il via in Puglia l’evento più atteso dei professionisti della cucina. La “Festa Nazionale del Cuoco 2023” prenderà il via a Bari domani 24 ottobre e si concluderà il 26 ottobre.

L’atteso raduno nazionale dei cuochi è stato presentato stamattina nell’Arena del Dipartimento Turismo Cultura della Regione Puglia. Al centro dell’attenzione una Puglia del gusto che, 365 giorni all’anno, affascina i visitatori e valorizza attraverso tipicità e innovazione la variegata cultura enogastronomica della nostra regione. La tre giorni è stata organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi, dall’Unione Regionale Cuochi di Puglia e dall’Associazione Cuochi Baresi in collaborazione, fra gli altri, con l’Agenzia regionale del Turismo Pugliapromozione. La manifestazione ha il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, della Regione Puglia e del Comune di Bari. Saranno presenti rappresentanti delle istituzioni nazionali e regionali, sigle del settore e importanti organizzazioni d’esercenti e/o produttori dell’agroalimentare italiano, i partner FIC: da Coldiretti a CNA Agroalimentare, da Confcommercio-FIPE a numerosi partner aziendali.

L’obiettivo è quello di costruire un contenitore dove tutti i partecipanti si sentano attori nel comunicare i loro progetti e le loro *mission* con il filo conduttore della sana e corretta alimentazione, della sicurezza alimentare per il consumatore e del mangiare bene e sano.

Sono in arrivo 19 delegazioni regionali con circa **600 cuochi**, **7 delegazioni estere** (Europa, Stati Uniti, Brasile, Australia e Paesi Baltici) e ci sono **20 testate giornalistiche** di settore accreditate. Oltre ai professionisti, saranno coinvolti gli **Istituti Professionali Alberghieri** della Puglia e della Basilicata con la partecipazione attiva dei ragazzi nelle attività di formazione, oltre a tutti gli operatori del comparto enogastronomico: i **consorzi dell’agroalimentari**, le **masserie didattiche**, le **città dell’olio**, le **cantine** con le strade del vino, gli operatori della **ristorazione** e del comparto **alberghiero**, le **filiere produttive** dell’acquacoltura certificata.

* **La prima giornata, domani martedì 24 ottobre, prevede l’inaugurazione ufficiale con le autorità della “Festa Nazionale del Cuoco 2023” alle ore 15 nella sede della Camera di Commercio di Bari in Corso Cavour 2. Da non perdere la parata di centinaia di cuochi in divisa bianca nel cuore del borgo antico di Bari, con partenza da piazza del Ferrarese alle ore 16 che si concluderà nella basilica di San Nicola alle ore 17 con la funzione religiosa.**
* **Mercoledì 25 ottobre, nel centro congressi Nicolaus Hotel, i cuochi si soffermeranno sulla formazione e sul racconto del territorio pugliese.**
* **Giovedì 26 ottobre i cuochi visiteranno Castel del Monte, Trani, Locorotondo e Martina Franca.**

Nel corso delle iniziative previste dalla manifestazione saranno toccati numerosi temi: l’attenzione alle risorse della terra e del mare, i modelli sostenibili di produzione e ristorazione locale, la sicurezza e la salute dei consumatori come obiettivo prioritario d’ogni vero professionista, la valorizzazione territoriale legata alle tipicità e alle tradizioni culinarie pugliesi e, non da ultimo, le tempestive risposte che un mercato in continua trasformazione - soprattutto in relazione alle esigenze e agli stili alimentari del consumatore - impone a imprenditori e chef.

Dibattiti con autorità e specialisti del settore, masterclass e interventi degli chef, cercheranno di coinvolgere una più amplia platea, anche attraverso dirette streaming sui canali Web.

Per il programma completo vedere il file qui allegato.

Secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2023 la Puglia sale sul podio delle mete per le prossime vacanze all’insegna del buon cibo: il 23% dei turisti italiani ed il 22% dei turisti enogastronomici vorrebbero visitare la Puglia, terza per preferenze nella classifica nazionale subito dopo Sicilia e Sardegna. Il food & wine pugliese si conferma così un volano per il turismo della nostra regione. Inoltre, il 31% degli italiani considera la Puglia fra le migliori mete enogastronomiche del Belpaese (4^ in classifica) ed 1 turista enogastronomico su 5 dichiara di esservi recato nel corso delle più recenti vacanze per vivere esperienze a tema cibo e vino. Un fascino certamente trainato dalle sue tipicità culinarie: le orecchiette sono le più conosciute, indicate dal 26% degli italiani, seguite dai taralli (10%) e dall’olio (4%). La Puglia è così l’unica regione italiana che vede “l’oro verde” nella top 3 dei prodotti maggiormente noti al pubblico.

“L’enogastronomia rappresenta uno straordinario mezzo di valorizzazione turistica ed economica della nostra destinazione – ha detto **Gianfranco Lopane**, assessore all’Industria Turistica della Regione Puglia - . Per questo, nel nuovo Piano strategico a cui stiamo lavorando con tutti gli operatori della filiera turistica puntiamo a rendere motivazione di viaggio il nostro cibo e il nostro vino, nella considerazione che oggi 1 italiano su 3 reputa la Puglia fra le migliori mete enogastronomiche del Belpaese. Un fascino trainato dal nostro olio, tra i prodotti più noti accanto a orecchiette e taralli, in grado di stimolare un turismo sostenibile, in esperienze autentiche all’insegna della natura e della scoperta dei luoghi meno noti”.

“La Puglia, con la Festa Nazionale del Cuoco, sarà per tre giorni vetrina contemporanea - ha proseguito Lopane - della cultura enogastronomica regionale, nazionale e internazionale coinvolgendo numerosi cuochi accanto ai giovani dei nostri istituiti alberghieri e ai rappresentanti della ristorazione e dell’ospitalità pugliese. Un’opportunità di visibilità per il nostro patrimonio culinario che affonda le radici nella storia e nella tradizione millenaria di accoglienza totale della nostra regione e che promuoviamo come prodotto turistico in ottica di diversificazione, internazionalizzazione e ampliamento della stagione turistica”.

“La sinergia fra prodotti tipici di mare e di terra, cuochi, scuole e turismo è un’azione che porterà senz’altro grandi benefici ad entrambe le filiere – ha dichiarato **Donato Pentassuglia**, assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia - . Faccio riferimento a quella dei prodotti agroalimentari pugliesi, che attraverso i cuochi e i turisti continuano ad essere protagonisti di un export in crescita, ed anche alla filiera del turismo. Chi viene a fare le vacanze in Puglia lo fa anche per gustare la nostra tradizione a tavola, in una Puglia con due Mari e tanti climi che in Italia si distingue per la più alta Superficie Agricola Utilizzabile (SAU) e che vanta una collezione di ricette tradizionali ispirate alla biodiversità dei suoi prodotti. Tutto ciò lo stiamo raccontando attraverso Pugliawineworld.it e Pugliaevoworld.it, e seguiranno i portali dedicati alle altre sei filiere agricole pugliesi”.

“In Puglia il cibo è cultura, cultura delle nostre famiglie che i cuochi professionisti portano alla eccellenza – ha evidenziato **Grazia Di Bari**, consigliera delegata alla Cultura della Regione Puglia - . Aver portato a Bari la “Festa Nazionale del Cuoco” è l’occasione per rinsaldare quel rapporto che esiste fra prodotti tipici e tradizioni, ricette e conoscenza tecnica, senza trascurare i temi di grande attualità che nuotano attorno dal cibo: al primo posto la sostenibilità ed il rispetto della natura. È in questo contesto, che mira alla destagionalizzazione del turismo anche grazie all’enogastronomia abbinata alla cultura tradizionale, che si inserisce il raduno nazionale dei cuochi in Puglia”.

“Dopo il cinema, la televisione, la musica, lo sport, con il raduno dei 600 cuochi, Bari e la Puglia diventano anche crocevia nazionale e internazionale dell’enogastronomia e del buon cibo, proseguendo sulla strada della diversificazione del prodotto, quale strumento essenziale per continuare ad internazionalizzare e qualificare la destinazione Puglia”, ha proseguito **Aldo Patru**no, direttore del Dipartimento Turismo Cultura della Regione Puglia.

“La “Festa Nazionale del Cuoco 2023” oltre che vetrina nazionale ed internazionale di tutto il comparto enogastronomico, sarà volano di visibilità dell’immenso patrimonio gastronomico, turistico e culturale della nostra Regione, rafforzando uno degli obiettivi strategici del Prodotto Turistico. Stiamo lavorando per far scegliere la Puglia come destinazione tutto l’anno di vacanze enogastronomiche e, il raduno nazionale dei cuochi con le delegazioni internazionali veicolerà i nostri sapori e la attrattività del territorio al di fuori della stagione estiva”, ha detto **Luca Scandale**, direttore generale di Pugliapromozione.

“La scelta della Puglia e della città di Bari per il tradizionale raduno non è casuale, considerate le peculiarità e la versatilità della tradizione culinaria pugliese, vetrina contemporanea della cultura enogastronomica nazionale e territoriale – ha concluso **Salvatore Turturo**, presidente Unione Nazionale Cuochi Puglia - . I nostri sforzi sono protesi a portare significative ricadute sull’offerta turistica pugliese. Quest’edizione, con l’esteso coinvolgimento di molti ragazzi tra allievi degli istituti alberghieri e giovani professionisti del settore, mira a consolidare in loro la consapevolezza del ruolo del cuoco moderno, di fatto ambasciatore ed emblema in patria o all’estero del Made in Italy, ma anche protagonista dell’ambizioso progetto di candidare la “Cucina Italiana” a Patrimonio Immateriale UNESCO”.

In allegato il programma dettagliato degli eventi della Festa Nazionale dei Cuochi 2023.

Link foto conferenza di oggi con cuochi in divisa e toque <http://rpu.gl/6TwyF>

Link Video Dichiarazione Di Bari <http://rpu.gl/mBv5o>

Link Video Dichiarazione Scandale <http://rpu.gl/Dcte4>

Link Video Dichiarazione Patruno <http://rpu.gl/F7IAy>

Link video dichiarazione Turturo <http://rpu.gl/f7JUJ>

Link Video Immagini di copertura <http://rpu.gl/vPoa6>