



Se il “sapore italiano è straordinario”, gran parte è merito della Puglia

New York celebra l'industria agroalimentare, tra fiere, feste e premiazioni. E tra i visitatori speciali del padiglione italiano del Summer Fancy Food Show c'è anche Michele Emiliano

Nel giugno del 1960, Mike Rienzi si è imbarcato ancora bambino sulla nave Colombo dal Porto di Napoli. Erano in 1400 a lasciare l'Italia. Piangendo.

Dopo una settimana di navigazione, la nave è approdata a New York: lacrime di commozione per i passeggeri davanti alla gigantesca donna verde, meglio conosciuta come Statua della Libertà.

Mike è poi diventato uno dei primi e maggiori importatori di cibo italiano negli Stati Uniti. Eravamo vicini di tavola a una cena di gala organizzata da “Le Fonti”, media company e centro di ricerca leader indipendente nel business internazionale, la finanza, la tecnologia e i mercati globali.



La cena era finalizzata a premiare italiani che si fossero distinti nel diritto internazionale e nel food commerce.

Molti i food bloggers presenti, ormai delle celebrità. Considerati guide imprescindibili per le vie dei ristoranti e dei sapori, i food bloggers sono ossessionati dalla foto perfetta dell'hamburger grondante formaggio o dal piatto di sushi, preparato e presentato come un'opera d'arte. Influencers li chiamano, Instagram è il loro campo di battaglia.

New York ha celebrato il cibo in tutti i suoi aspetti sociali ed economici per un lungo weekend: a farla da padrone il Summer Fancy Food Show, il più grande evento dell'industria alimentare del Nord America e la principale vetrina per l'innovazione del settore.

Il sito ufficiale riporta: “Questo è il posto dove vedere e gustare il futuro del cibo!”. Una fiera immensa, quasi 3.000 gli espositori, 30 i paesi rappresentati.

L'Italia occupa uno spazio importante e, a detta degli esperti americani come Chris Nemcheck, Senior Vice President of the Specialty Food Association, il nostro paese conosce bene il mercato statunitense e ha sempre saputo presentare aziende sofisticate ma in grado di rispondere bene alle abitudini alimentari degli americani.

Mentre mi aggiravo fra gli stand colorati e profumati di cose buone, cedendo alle lusinghe degli assaggi gentilmente offerti dagli espositori, ho incontrato il presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano, giunto a New York in occasione della fiera per incoraggiare e sostenere le aziende pugliesi, molto numerose nel *Padiglione Italia* rinominato quest'anno: “The Extraordinary Italian Taste”.



Fra un tarallo di Bari, un biscotto al burro inglese e un assaggio di fettuccine al tartufo d'Alba, ho scoperto che nel 2017 l'export agroalimentare Puglia - Stati Uniti ha raggiunto i 70 milioni di euro, un risultato che fa ben sperare, sempre che non inizi una vera e propria guerra dei dazi fra Usa e Unione Europea.

Vino, olio, formaggio e pasta, questi i prodotti in cima alla classifica delle esportazioni.

Continuo a domandarmi se gli americani sappiano che fra l'olio extravergine d'oliva Ligure e quello pugliese c'è grande differenza o se sappiano che lo stracchino è perfetto formaggio da piadina Romagnola e adora la rucola, mentre la burrata è il regalo sublime di quel genio di Lorenzo Bianchino di Andria, che tutti dovremmo ricordare con stima e gratitudine.

Stanno finendo i tempi bui degli "spaghetti meatballs", dei terribili "fettucini Alfredo" e della straziante "chicken parmigiana"; stilizzazioni improbabili, e spesso disgustose, della nostra cucina.

La cultura culinaria, le differenze regionali, le peculiarità delle terre del nord e del sud, così diversamente generose, sono finalmente note ai più o, almeno, a chi lavora nel business del food.

Nord e sud si abbinano perfettamente sulle pizze di Denis Lovatel, pizzaiolo di Belluno che da anni, nel suo ristorante "Pizzeria da Ezio", abbina ai sapori, deliziosi, delle sue pizze degustazioni di prosecco.

Durante una serata dedicata alle sue pizze e al prosecco, complice il direttore del Consorzio Tutela Prosecco Doc, Luca Giavi, Denis mi spiega che la ragione dell'abbinamento vincente sta nella freschezza del Prosecco Doc, vino conviviale, giovane e vivace che aiuta ad alleggerire la nota intensa dei formaggi e non sovrasta i sapori.

A sua dire, il matrimonio Prosecco DOC e pizza è perfetto. Ho tentennato, abituata all'intramontabile abbinamento pizza e birra, ma forse ha ragione Denis.



Prima di scoprire un nuovo modo di mangiare la pizza ho partecipato a un altro degli eventi "fuori salone". L'annuale party dei tartufi Urbani, un percorso di assaggi al Classic Club Car di Manhattan: pasta ai tartufi, prosciutti, gelati, vini, parmigiano reggiano e Lamborghini parcheggiate, gli assaggi di caviale rigorosamente serviti sul dorso della mano da un implacabile russo, mini supplì ai funghi e sigari cubani in terrazza.



Guardando verso l'acqua che culla Manhattan immagino Mike dodicenne che approda a New York. Ricordo quante volte mi sono dispiaciuta nel sentir parlare dell'Italia solo per il cibo, come fosse un unico, gigantesco ristorante a cielo aperto.

Stiamo vincendo la battaglia contro la *chicken parmigiana* e possiamo raccontare al mondo che l'Italia consta di venti regioni bellissime, e se il cibo è un viatico a conoscerci e, perché no a concludere affari, dazi permettendo, sorridiamo e auguriamo a tutti: *buon appetito!*