

I ristoranti

Degustazioni e chef per la Food week “Un affare per tutti cresce il brand città”

Si punta sulla prima edizione della kermesse diffusa, dalle vendite in strada ai mercati

LUCA DE VITO

CONCORRENZA sgradita? Tutt'altro. Il Fuorisalone del cibo, la settimana di eventi in città che si svolge in concomitanza con Tuttofood alla Fiera, è vista molto bene dai gestori di ristoranti e di locali. O almeno dalle associazioni di categoria, che stanno avendo un ruolo chiave nell'organizzazione di buona parte degli appuntamenti in città. «In tanti anni non si era mai vista una Milano così vivace — dice Lino Stoppani, presidente di Epam, l'associazione dei ristoratori e dei gestori di locali —. C'è da apprezzare e ringraziare chi ha avuto idee, motivazioni e impegno, perché tutti questi eventi rafforzano la reputazione della città. Ci si sta concentrando anche in settori che non sono tradizionali per Milano, come quello del cibo. Non credo ci siano problemi di concorrenza per i nostri, anzi: è un beneficio per tutti». Un «soft power» che deriva da valori immateriali di cui la città è stata in grado di diventare collettore: «Quello del food è l'esempio migliore, perché è l'eredità di Expo che continua ancora oggi a portare i suoi frutti».

Nel caso di locali e ristoratori, i vantaggi comunque arrivano un po' da qualsiasi kermesse organizzata in città e in grado di portare numeri importanti di visitatori. «Per noi il punto chiave è la reputazione internazionale della città — dice Stoppani — a cui contribuiscono anche tanti altri aspetti, non solo gli eventi. Penso al possibile trasferimento dell'Ema, al lavoro che stanno facendo le università. Si va nella direzione di rafforzare il brand Milano in tutto il mondo».

I giorni più importanti per i gestori di locali e ristoranti saranno quelli dal 4 all'11 maggio, in cui verranno organizzati eventi per il salone del cibo. «Abbiamo deciso di anticipare i tempi perché la fiera comincerebbe l'8 — spiega Giorgio Rapari, incaricato sviluppo as-

sociativo di Confcommercio —, ma ci siamo fatti prendere dall'entusiasmo. Ci sarà di tutto in strada: i panificatori, chi vende la frutta, chi le spezie, chi il vino. Degustazioni rivolte alle famiglie, ma anche dimostrazioni, ad esempio di come si fa il pane. Al Capitale in viale Murillo, poi, lanceremo un focus dedicato alla pizza con ingredienti di qualità».

L'obiettivo generale è farne anche un'occasione di rilancio per le feste di via: si faranno le grigliate di costine e verranno coinvolti i mercati di piazza Wagner e viale Ungheria. E l'entusiasmo degli operatori del settore è alle stelle: «Ci sarà anche un elenco di appuntamenti disponibile per tutti — aggiunge Rapari — con informazioni dettagliate sugli eventi. Ha presente quello che viene dato per Bookcity?».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Turisti in Galleria

