

Roma, notte Italiana sotto le stelle

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ECCELLENZE DEL MADE IN ITALY IN VETRINA ALL'HOTEL INTERCONTINENTAL

Roma, 29

maggio 2011 - Con la preziosa ed efficiente regia della Presidente di Gustarte, Patrizia Iannone e con l'allestimento di Alessandro Tortora, direttore F&B dell'hotel, si è svolta nel giardino d'inverno e nei saloni dell'Intercontinental di Roma una serata all'insegna del made in Italy, quel made in Italy che ancora resiste ai dannosi attacchi della politica di globalizzazione che tutto appiattisce e spesso, troppo spesso, finisce con il falsificare e per spacciare per veri prodotti che invece veri non sono e che di italiano hanno soltanto l'aspetto esteriore ma non la genuinità del contenuto.[MORE]

Una serata

evento che ha evidenziato come la qualità dei prodotti italiani è ancora tra le più elevate nel mondo, una serata che ha visto ospiti di eccezione come Daniel della Seta, il noto conduttore radiofonico della trasmissione che intende curare ed evidenziare proprio la persistenza ed il valore delle produzioni italiane e che sotto il titolo " l'Italia che va " ben si è sintonizzata con il tema della manifestazione; anche Umberto Vezzoli, executive chef dell'hotel ospitante ha preso parte alla manifestazione che ha visto altresì sfilare modelli di alta moda dell'atelier Dan.

Tra i prodotti

alimentari presentati, gustati e molto apprezzati, quelli della casa vinicola Citra ed il caffè bio Haiti, come pure la produzione biologica dell'Azienda Predio Potantino di Proceno o il formaggio caciofiore

di Columella dell'Azienda Acquaranda di Bracciano; anche la salumeria è stata rappresentata con prodotti dell'azienda Cecchini di Roma.

La

Presidente di Gustarte, partendo dall'assunto che il connubio tra arte e cibo è una esigenza emotiva che nasce dalla riflessione coordinata tra la nostra storia e la nostra civiltà ha evidenziato, in una sua breve ed apprezzata nota introduttiva non esente da una certa emozione, che l'associazione da lei presieduta ama porre al centro dell'attenzione ciò che ispira il bello, il gusto, l'armonia elementi tipici questi dell'italianità che nel corso della serata si è concretizzata con una serie di eventi ed esibizioni sia gastronomiche che artistiche di rilevante qualità come, ad esempio, l'esibizione del tenore Sergio Panajia che ha eseguito un repertorio notevole che ha spaziato dal classico leggero al popolare, veleggiando tra brani celebri come " Nessun dorma " (eccezionale!) ad altri di carattere popolare come la travolgente " Funiculì funiculà " nel corso della cui esibizione il tenore ha saputo impegnare e trascinare con grande successo il folto pubblico presente.

Per i prodotti

della manifattura classica made in Italy, molto apprezzate le opere in porcellana dipinta a mano di Giovanna Melodia, opere la cui esposizione ha saputo infondere alla serata un tono di esaltante classicità mista ad una infinita delicatezza.

Tanto la

appassionata descrizione della qualità e della unicità dei prodotti made in Italy del giornalista Daniel Della Seta che le note introduttive della Presidente Iannone sono state tutte tese a qualificare, se mai ve ne fosse ancora bisogno, la produzione nazionale che, certificata e controllata fino all'inverosimile, è continuamente oggetto di ignobili tentativi di imitazione che per la assoluta mancanza di sensibilità da parte dei consumatori a livello mondiale, riescono purtroppo ad attecchire provocando notevoli danni all'economia nazionale.

Proprio

nell'ottica di proteggere la nostra produzione si è auspicato un intervento protettivo da parte delle autorità di ogni livello, intervento che dovrebbe essere principalmente destinato ad informare i consumatori finali evidenziando loro sempre più della unicità e della effettiva qualità del nostro made in Italy.

Il successo

della manifestazione è stato poi adeguatamente " certificato " da un sostanzioso buffet che ha consentito agli intervenuti di constatare come la " classe non è acqua " consentendo peraltro ampie riflessioni sulla qualità dei prodotti esposti che pur limitati ad esigenze formali di connubio tra arte e gastronomia hanno ben saputo evidenziare le loro caratteristiche gustative ed organolettiche.

(notizia

segnalata da **andrea gentili**)