

La “Settimana di cucina italiana nel mondo” in Bielorussia
21-27 novembre 2016

La prima ‘Settimana della Cucina Italiana nel Mondo’ si è svolta in 105 ambasciate italiane inserita nel piano per la promozione e la difesa del *Made in Italy* agroalimentare all'estero promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale in sinergia col Mipaaf, Ministeri dello Sviluppo economico e dell'Istruzione. Oltre 1.300 eventi sono stati programmati con l'intento di far meglio conoscere nel mondo le produzioni agroalimentari nazionali con particolare rilievo ai prodotti di qualità certificata, valorizzando il saper fare italiano e la Dieta Mediterranea; presentare l'offerta formativa del nostro Paese nel settore enogastronomico.



Anche in Bielorussia sono state indette diverse iniziative e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva è stata invitata dall'Ambasciata Italiana a partecipare alla “Settimana di Cucina Italiana“ che ha avuto luogo a Minsk dal 21 al 27 novembre. Questa partecipazione ha permesso al Gruppo di lavoro SIMeVeP “Cooperazione decentrata”, che da oltre dieci anni mantiene rapporti di collaborazione con diverse istituzioni bielorusse (Accademia di Veterinaria di Vitebsk; Scuola di veterinaria, agraria e zootecnia di Rechitza, Istituto Superiore di Radiologia di Gomel, Scuola alberghiera di Gomel, Laboratorio regionale di Analisi Veterinarie di Gomel) di dare continuità al suo impegno di cui ha sempre dato notizia alla nostra Ambasciata con lo scopo di fornire puntuale informazione in relazione ai progetti di scambio professionale e formativo tra i veterinari dei due Paesi.

Proprio nei mesi scorsi era nata l'idea di partecipare assieme all'Istituto Alberghiero Statale “Ermenegildo Zegna“ di Trivero all'evento della “Settimana di Cucina italiana” per dare ulteriore visibilità al progetto di formazione tra i docenti e gli studenti della Scuola di Culinaria di Gomel e l'Istituto biellese che negli ultimi due anni ha visto alcuni studenti e docenti ospiti per brevi stage.

L'inaugurazione della "Settimana" ha visto presso la residenza dell'ambasciatore la presenza di più di ottanta ospiti tra cui diplomatici accreditate in Bielorussia e grande è stato il successo dei prodotti piemontesi apprezzati sia per la loro qualità, che per la loro preparazione e presentazione e grande è stato l'impegno dei docenti Roberto Callegari (cucina) e Claudio Becchia (sala) che hanno coordinato gli studenti italiani e bielorussi.



Il giorno dopo presso l'Università di Diritto Internazionale della Città di Minsk – MITSO - è stato formalizzato il gemellaggio tra la Scuola di Culinaria di Gomel e l'Istituto "E. Zegna" e questo è stato l'ulteriore obiettivo del viaggio di lavoro della delegazione italiana. Alla firma del protocollo era presente per la nostra ambasciata la Responsabile culturale prof.ssa Cristina Schiavon.

Per promuovere e consolidare il gemellaggio tra scuole italiana e bielorussa si è prospettato l'avvio di una nuova materia a Gomel e più precisamente la "caffetteria" attraverso la quale si desidera ampliare la preparazione, attraverso un vero e proprio travaso culturale, degli studenti bielorussi.



Il giorno 24 la nostra delegazione ha partecipato sempre insieme alla Scuola di Gomel all'evento "masterclass" presso il ristorante italiano "La Scala" tenuto dallo chef Ignazio Rosa presente da tempo a Minsk.



Importanti sono stati anche i contatti avviati con l'impresaria locale del settore alimentare è estremamente importante per instaurare e proseguire quegli scambi professionali indispensabili nell'ambito della ristorazione internazionale.

In definitiva la nostra Ambasciata ha ricevuto oltre 180 kg. di prodotti di Biella e Vercelli grazie all'impegno del G.A.L. (Gruppo di Azione Locale) delle Montagne Biellesi che ha proposto alle ditte questa forma di collaborazione, così come abbiamo dato l'opportunità ad alcuni imprenditori del settore alimentare di sviluppare nuovi rapporti in un Paese che nelle sue città più importanti può offrire interessanti sviluppi commerciali, oltre ad essere considerato come un "ponte" verso la Russia.

Per ultimo SIMeVeP formula un doveroso ringraziamento, oltre che ai docenti e agli studenti in missione a Minsk, al prof. Cesare Molinari Direttore Scolastico di "E. Zegna" e al direttore del G.A.L. Montagne Biellesi dr. Michele Colombo e il Presidente della Provincia di Biella dr. Emanuele Ramella Pralungo.

Un grazie anche ai titolari delle ditte che hanno reso possibile con l'invio dei tanti prodotti tipici questo progetto di cooperazione. Sono: Raviolificio Bertoli di Varallo Sesia; Salumificio Marabelli Claudio di Coggiola; Salumificio Nuova Portalupi di Guardabosone; Panetteria Pasticceria Piantanida di Coggiola; Ditta Brusa srl di Biella; Caseificio Valle Elvo; Caseificio Ca' d' Andrei; Riseria Guerrini di Salussola; Azienda Agricola Bio Oro di Berta di Portula; Azienda Agricola Detona; Tenute della Sella di Lessona; Azienda Agricola Vallini.

Progettare la nostra partecipazione a questo evento estero non è stato facile poiché, oltre a coordinare la rete i due Istituti, l'Ambasciata e i produttori, organizzare la spedizione di prodotti alimentari in un Paese Terzo ha significato affrontare difficoltà del tutto sconosciute.

La nostra delegazione come sempre era autofinanziata ma per affrontare i costi della logistica (invio dei prodotti, presenza della delegazione di Gomel per tre giorni a Minsk, presenza di interpreti) è stato importante il generoso contributo del SIVeMP Piemonte e del consiglio direttivo della SIMeVeP che è stata rappresentata dal vicepresidente Vitantonio Perrone e dal segretario amministrativo Massimo Platini.



A loro è andato il compito di coordinare la delegazione italiana e di curare, oltre agli aspetti organizzativi, gli incontri istituzionali durante la loro permanenza a Minsk.

S.I.Me.Ve.P. rivolge un particolare ringraziamento a S.E. Dott. Stefano Bianchi, Ambasciatore d'Italia a Minsk, al Dott. Paolo Tonini, Viceambasciatore, al Console Dott. Salvatore Rippa e alla Prof. Cristina Schiavon, Responsabile culturale per la loro disponibilità ad accogliere la nostra delegazione e la Scuola di Gomel, per la loro assistenza e sensibilità.



Massimo Platini - Vitantonio Perrone