

Novità del settore agroalimentare e il patrimonio culinario tunisino protagonisti all'International FoodShow Africa 2024

La Tunisia ha ospitato dal 3 al 5 luglio 2024, i principali attori dell'industria alimentare di diversi Paesi con lo scopo di esplorare opportunità di business nel settore food e promuovere collaborazioni nel continente africano. L'evento ha abbracciato l'intera catena del valore alimentare, fornendo una panoramica completa delle ultime tendenze e sviluppi del settore. Come ricorda il direttore esecutivo della Federazione tunisina dei ristoranti turistici, Mohamed Dawas,

“questa seconda edizione dell'International Food Show Africa, organizzato da Ifsa, si distingue per l'organizzazione delle Giornate internazionali del patrimonio culinario, del primo concorso per chef, del concorso internazionale di Cartagine per il miglior olio d'oliva in scatola alla sua prima edizione, e la Coppa internazionale della Pizza, oltre ad una mostra alimentare rivolta al mercato africano”.

Dawas ha sottolineato l'importanza di questo evento sia “per attrarre investimenti esteri, dato il gran numero di Paesi intervenuti, oltre 40, dall'Italia al Libano, dal Marocco all'Egitto, dalla Russia al Brasile, dall'America, al Senegal, dall'Iran alla Libia e ad altri paesi africani, che per lo scambio di informazioni e competenze tra i professionisti del settore”.

Il Ministro del Turismo sottolinea l'importanza del patrimonio culinario

Il ministro del Turismo, Mohamed Moez Belhoucine, ha confermato l'importanza degli eventi fieristici, che incarnano la strategia di sviluppo turistico per il Paese nordafricano, soprattutto in relazione alla diversificazione dell'offerta turistica, considerando che il turismo congressuale ed espositivo contribuisce in modo significativo alla valorizzazione della Tunisia come destinazione turistica. Durante la sua partecipazione alle Giornate internazionali del patrimonio culinario, ospitate all'interno della fiera Ifsa 2024, presso lo spazio espositivo del Kram a Tunisi, il ministro ha supervisionato il concorso culinario della Federazione tunisina dei ristoranti turistici, in collaborazione con l'Associazione tunisina dei professionisti della cucina, partecipando alla premiazione dei giovani talenti nel campo della cucina.

La competizione ha visto la partecipazione di chef tunisini con meno di 20 anni, diplomati delle scuole turistiche nazionali, che hanno avuto l'opportunità di lavorare con i Masterchef nazionali stranieri, compresi tre grandi cuochi “Ciò che è importante – sottolinea il titolare del Turismo tunisino – in ciascun settore dell'economia è migliorare le prestazioni e l'offerta al cliente, attraverso lo sviluppo delle risorse umane e le capacità dei lavoratori”. D'altro canto, il ministro Belhoucine ha invitato

“a prestare maggiore attenzione all'arte culinaria tunisina e a concentrarsi sulla presentazione, soprattutto ai turisti, proponendo di organizzare una giornata nazionale del cibo tradizionale in modo da contribuire a valorizzare la cucina tunisina, il patrimonio culinario da promuovere sia patria che all'estero”.

L'organizzazione del festival del Patrimonio culinario mondiale in Tunisia è di grande importanza per quanto riguarda la promozione del turismo nel Paese, già ben conosciuto per la sua cucina distinta e diversificata, e per la sua capacità di preservare una propria identità nazionale. Il ministero ha lanciato a tal proposito il progetto “Culinary Road”, un percorso culinario degustativo che accompagna i visitatori alla scoperta dei piatti tipici e dei luoghi iconici del Paese nordafricano.

Diversificare l'offerta per attrarre visitatori 12 mesi all'anno

