



Tunisi. La Settimana della Cucina italiana è il trionfo delle eccellenze, dagli alimenti Bio al talento dei giovani tunisini

Tunisi, 20 novembre 2022 – Si è conclusa venerdì 18 novembre la Settimana della Cucina Italiana in Tunisia con un evento organizzato da ICE AGENZIA “La Cuisine Méditerranéenne un pont entre la Tunisie et l’Italie: complémentarité, aliments Bio, bienfaits nutritionnels pour une bonne alimentation”, presso l’Institut des Hautes Etudes Touristique de Sidi Dhrif. La VII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, iniziativa promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano, è stata celebrata in tutto il mondo dal 14 al 20 novembre 2022, con una serie di eventi organizzati dalle Istituzioni del Sistema Italia quali rete diplomatico-consolare italiana, Istituti Italiani di Cultura, Enit e ICE Agenzia. “Sono arrivato in Tunisia da circa un mese e sono felice di rendere uno dei miei primi discorsi in questa occasione – ha dichiarato l’Ambasciatore d’Italia in Tunisia, Fabrizio Saggio, nel suo discorso inaugurale aggiungendo che – dal 2015 la Settimana della Cucina del Mondo viene celebrata in tutte le ambasciate italiane nel mondo per promuovere non solo la cucina e i prodotti made in Italy, ma soprattutto la grande cultura italiana di cui la nostra cucina è forma d’espressione. L’edizione di quest’anno ha come temi convivialità, sostenibilità e innovazione”. L’evento è stato organizzato in collaborazione con il Ministero dell’Agricoltura della Tunisia, AssoBio Associazione Nazionale delle imprese di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti biologici naturali, e Università di Parma. Il panel di discussioni è stato moderato dalla nuova direttrice dell’agenzia ICE in Tunisia, Francesca Tongo, e si concluso con uno show cooking e Master class dell’Executive Chef italiano Alessandro Fontanesi dell’Hotel Four Season Gammarth di Tunisi

insieme agli studenti della Scuola IHET e infine la degustazione del menu preparato da studenti tunisini premiati a fine serata dall'Ambasciatore. L'intero menu è stato realizzato con prodotti italiani biologici di eccellenza, pronti a fare il loro ingresso sul mercato tunisino. L'ambasciatore ha sottolineato come la Dieta Mediterranea rappresenti un modello di Sostenibilità alimentare, al rapporto uomo, natura e territorio e salvaguardia dell'ambiente tramite alimenti biologici.



Ambasciatore Italia in Tunisia Fabrizio Saggio



Direttrice dell'agenzia ICE in Tunisia, Francesca Tongo



L'ambasciatore Saggio con lo Chef stellato Lavarone e lo Chef Squitieri



La premiazione degli studenti

Il Prof. Maccari, esperto di alimentazione sostenibile presso l'Università di Parma, intervenendo durante il seminario, ha evidenziato che l'industria agroalimentare è il secondo settore manifatturiero in Italia dopo la Meccanica: secondo i dati forniti per l'anno 2021 il fatturato del settore è stato pari ad oltre 155 miliardi di euro, di cui il 26 % derivante da export per 40,2 miliardi di euro e il contributo al PIL italiano pari all'8,6% (Fonte Federalimentare). La normativa europea (Reg. CE 848/18) dal 2007 l'UE ha reso obbligatorio l'uso del marchio comune del biologico (logo a forma di foglia con 12 stelle bianche su fondo verde con la fogliolina di stelle europee) per tutti i prodotti confezionati, realizzati nel territorio della Comunità Europea e che contengono almeno il 95% di ingredienti BIO.

Accanto al marchio europeo vanno riportate le indicazioni necessarie per identificare:

- l'effettiva origine (Italia/UE/non UE) degli ingredienti che lo costituiscono,
- il tipo di metodo di produzione,
- il codice dell'operatore e il codice dell'organismo di controllo preceduto dalla dicitura: Organismo di controllo autorizzato dal Mi. P.A.A.F.

ESEMPIO DI ETICHETTA (*)

	<p>Mele biologiche</p> <p>Varietà:</p> <p>Origine:</p> <p>Categoria:</p> <p>Calibro:</p> <p>Lotto:</p> <p>B.N.D.O.O.</p>		<p>I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita e, dove presente, nella lista degli ingredienti in riferimento a quelli biologici.</p>
			<p>Riferimenti alla certificazione: nello stesso campo visivo del logo europeo deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo e, sotto questo, indicazione d'origine. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 6793 del 18/07/2018.</p>
<p>1 kg</p>	<p>Confezionato da Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI)</p>		<p>Il logo biologico dell'UE e l'indicazione di origine delle materie prime sono obbligatori.</p> <p>Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.</p>

(*) Questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura

Quando si legge Italia (o Spagna, Francia, ecc.) – spiega ICE Agenzia – significa che il 100% degli

ingredienti sono stati coltivati sul territorio nazionale. La normativa europea ed italiana stabiliscono le modalità di produzione degli alimenti biologici in tutte le fasi della filiera, dal campo fino alla tavola del consumatore finale. Sono esentati dall'assoggettamento al sistema di controllo solo gli operatori che vendono direttamente prodotti biologici al consumatore finale.

La certificazione, condotta da un ente terzo indipendente ed autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF), consente alle aziende di dimostrare al proprio mercato di riferimento il rispetto dei requisiti di conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico, rafforzando la propria reputazione e garantendo, al tempo stesso, attenzione all'ambiente e tutela della biodiversità. Il Regolamento del 2007 prevedeva una soglia di tolleranza per le contaminazioni accidentali da OGM dello 0.9% – considerata inevitabile per l'agricoltura convenzionale – anche all'agricoltura biologica. Dal 2022 con l'articolo 11 del nuovo Regolamento si vieta espressamente l'utilizzo di materiale contenente OGM in agricoltura biologica, poiché l'uso è incompatibile con il concetto e la percezione che i consumatori hanno dei prodotti biologici.

L'utilizzo di aromi naturali fino a quest'anno era ammesso in tutte le forme. Dal 2022 l'impiego è limitato alla sola categoria degli "aromi naturali di", ossia prodotti con almeno il 95% dell'ingrediente citato. Ad esempio, l'aroma naturale di menta deve essere ottenuto per almeno il 95% dalla pianta della menta. L'Italia mantiene il primato dei produttori biologici attivi (86.000), seguono la Francia con 53.255 e la Spagna con 44.493. (Fonte Osservatorio Nomisa). L'Italia brilla anche come incidenza di superficie Bio sul totale 17 %, la più elevata in UE che ha raggiunto una media del 9,2%. Il 51% dell'intera superficie biologica italiana si trova in quattro Regioni: Sicilia (370.622 ettari), Puglia (266.274), Calabria (208.292) ed Emilia-Romagna (166.525). La Sicilia, dunque, è la regione più Bio d'Italia. Rispondendo alle domande dei cronisti intervenuti durante l'iniziativa, l'Ambasciatore Saggio ha parlato di "complementarità tra la cucina italiana e tunisina, con tradizioni distinte che dobbiamo preservare, le cui differenze rappresentano proprio la ricchezza della Cucina del Mediterraneo, crocevia di popoli e culture". Saggio ha anche chiarito che non esiste una rivalità tra Italia e Francia, né in cucina né in qualsiasi altro tema.



La direttrice-generale del dipartimento Agricoltura biologica presso il Ministero dell'Agricoltura Tunisino, Samia Maamer

La direttrice-generale del dipartimento Agricoltura biologica presso il Ministero dell'Agricoltura Tunisino, Samia Maamer, riaffermando i rapporti storici tra Italia e Tunisia e la volontà di rafforzare la collaborazione con il nostro Paese, ha tracciato la rapida evoluzione del settore nel Paese nordafricano. “L’agricoltura biologica – ha spiegato Maamer – dovrà sostenere e migliorare la salute dell’ambiente, piante, animali, dell’uomo e del pianeta, come patrimonio unico e indivisibile”. Ha sottolineato il ruolo positivo del biologico sui sistemi ecologici attraverso principi di equità e un approccio responsabile atto a preservare ogni ettaro di terreno per le generazioni attuali e future. “Negli anni 90 – ha aggiunto la direttrice – la Tunisia ha avviato le prime sperimentazioni su campo per la produzione biologica di olivi e datteri nella regione meridionale. Dopo l’istituzione del dipartimento Agricoltura biologica in seno al Ministero nel 2001, numerosi passi sono stati intrapresi da Cartagine per favorire la transizione biologica, arrivando nel 2009 al riconoscimento di equivalenza UE. Nel 2021, la Tunisia ha annunciato di ospitare il Congresso mondiale Bio nel 2024”. Durante il panel è emerso che la Cucina mediterranea legata all’impiego di prodotti biologici rappresenta un importante elemento di valorizzazione dei territori. La Tunisia intende rafforzare la cultura dell’agriturismo, un settore ancora poco sviluppato nel Paese che ha sempre puntato sul turismo costiero grazie alla bellezza naturale delle sue spiagge. Tanti dunque i campi che offrono possibilità di investimento sia per le aziende locali che italiane. Attualmente ci sono diversi progetti pilota con colture biologiche, tra cui: Sejnene a Bizerte, Hoauaria a Nabeul, Kesra a Siliana, Majel Bel Abbes a Kasserine e Hozoua a Tozeur. Tali progetti rappresentano un’opportunità occupazionale importante anche per i giovani tunisini. Uno degli studenti dell’Institut des Hautes Etudes Touristique de Sidi Dhrif che ha partecipato alla realizzazione dei piatti tipici italiani insieme all’Executive Chef italiano Alessandro Fontanesi dell’Hotel Four Season Gammarth di Tunisi ci ha raccontato: “il mio sogno è quello di sviluppare un mio progetto di ristorazione in Tunisia, valorizzare i nostri prodotti tipici e specialità, contribuendo allo sviluppo del territorio ed offrendo opportunità di impiego e realizzazione anche per altri miei coetanei

”. L'evento è stata la giusta occasione per mettere in luce i talenti e le eccellenze dei nostri due Paesi, dai prodotti biologici italiani di aziende come Alce Nero, Agrifree, Cerreto, Iris Bio, associate ad Asso Bio e pronte ad affacciarsi sul mercato locale, alla bravura e capacità tecniche dei giovani tunisini, pronti a fare il loro ingresso sul mercato del lavoro, apportando il proprio contributo allo sviluppo del proprio Paese e alla stabilità dell'intera regione.

[Read More](#)
