



Novità del settore agroalimentare e il patrimonio culinario tunisino protagonisti all'International Food Show 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 e 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

Il settore turistico rappresenta un pilastro fondamentale dell'economia nazionale, basti pensare che lo scorso anno la Tunisia ha accolto 9,3 milioni di visitatori, con una crescita notevole del 45,5 per cento rispetto al 2022, e quest'anno attende oltre 10 milioni di visitatori, un record che riporterebbe il Paese alla situazione pre-pandemia Covid-19. Con questa consapevolezza, l'esecutivo di Tunisi punta a diversificare l'offerta, privilegiando oltre alle coste e alle acque cristalline anche mete alternative come il Sahara e le regioni più rurali che offrono storia, arte e artigianato.

La Tunisia settentrionale, a differenza delle zone sahariane, offre viste verdeggianti di uadi e laghi, pianure agricole e paesaggi boscosi. All'estremità occidentale della costa, si trova Tabarka, caratterizzata da una fitta foresta dove betulle, pioppi tremuli, ontani e salici competono con l'albero re che qui è la quercia da sughero. Questa foresta è, con la macchia che la estende verso est, un paradiso a 800 metri di altitudine, dove si trova un grazioso villaggio dai tetti rossi, Ain Draham il cui nome significa “fonte di denaro”, un sito particolarmente apprezzato per la sua tranquillità e il suo clima, e che offre una scelta di strutture alberghiere di eccellente qualità a prezzi relativamente contenuti.

Le spiagge più belle invece, si trovano nel centro del Paese, partendo da Kelibia “la Blanche”, “la bianca” per il colore della sabbia trasparente delle sue spiagge, fino a Mahdia, che oltre a sole e spiagge si è

affermata come destinazione culturale a sé stante con le sue antiche rovine e il suo cimitero marino. Poi c'è Djerba, molto conosciuta già agli italiani per i numerosi club e villaggi turistici per giovani e famiglie.

Le notti di El Jem

Altra destinazione da non perdere è El Jem, ben conosciuta per il suo piccolo colosseo, l'anfiteatro romano, dove il 27 luglio si esibirà la Banda musicale della Guardia di Finanza italiana, diretta dal Maestro colonnello Leonardo Laserra Ingrosso, che presenterà in Tunisia un repertorio di musica classica e moderna di autori italiani per la celebrazione del 250mo Anniversario di Fondazione del Corpo, durante il Festival Internazionale di Musica Sinfonica di El Jem, giunto alla sua 37ma edizione.

L'iniziativa, in scena ad El Jem, dal 13 luglio al 17 agosto, ha ricevuto il sostegno del ministero tunisino del Turismo e dell'Artigianato e di altre istituzioni, tra cui l'ambasciata d'Italia e l'Istituto Italiano di Cultura di Tunisi, L'Italia sarà anche presente al festival con il concerto "Una sera all'Opera" dell'Orchestra da camera Accademia di Santa Sofia, il 24 luglio. Il piccolo Colosseo di El Jem, dichiarato nel 1979 Patrimonio dell'Umanità, ospita questo appuntamento culturale ormai consolidato nel tempo, attirando numerosi turisti stranieri anche grazie al recente accordo di gemellaggio raggiunto lo scorso aprile con il sito archeologico Colosseo di Roma con l'intento di promuovere il patrimonio culturale e storico che unisce Italia e Tunisia, nell'ambito del Piano Mattei.

Il titolo di questa edizione del festival è "Le notti di El Jem", proprio a sottolineare la magia che si crea nell'anfiteatro illuminato ad arte dalle candele nelle serate della manifestazione, che conta nel suo programma ben otto concerti inediti che porteranno sul palco orchestre e artisti provenienti da Spagna, Austria Svizzera, Tunisia e Italia. Ad aprire la kermesse, il 13 luglio, il grande successo di Sofiane Abou Lagraa, la "Carmen" di Bizet, prodotta e rivisitata dal Teatro dell'Opera di Tunisi.

La pizza unisce i talenti italiani e tunisini

L'Accademia italiana Pizzaioli Enotria, in collaborazione con l'azienda Soulja, ha organizzato al Food Show Africa, Ifsa 2024, una masterclass e un campionato di pizza che ha visto in giuria il campione del mondo Enrico Porzio, gli chef tunisini Ahmed Adili e Lassad Charchouf, motivo di orgoglio per Louati Islam, promotore di Ifsa. Michele Filardi, socio dell'Accademia Pizzaiola e Nodria, racconta a "Strumenti Politici" di

"aver trovato in Tunisia un ambiente molto cordiale, i ragazzi molto disponibili, quindi è stato tutto quasi perfetto".

Filardi aggiunge di aver fatto già altre diverse masterclass in Tunisia, ed è già in programmata per il 2025 con l'auspicio di poter realizzare iniziative simili in altri paesi africani, testimoniando la passione da istruttori e maestri tra i giovani talenti tunisini che vogliono intraprendere la carriera del pizzaiolo. "Hanno capacità e voglia di mettersi in gioco, quindi possiamo formare benissimo e si potrebbe avere una collaborazione a lungo termine", sottolinea il pizzaiolo italiano aggiungendo che alcuni chef tunisini hanno già avuto esperienze lavorative nei ristoranti italiani, che hanno arricchito le loro conoscenze sulla pizza e sugli ingredienti salutari della dieta mediterranea.

La presidente della Federation International Excellences Edible Art (Fieaa), Katia Malizia, stella del cake design e della pasticceria italiana, ha espresso ai nostri microfoni

"grande orgoglio per essere stata invitata a Tunisi a rappresentare l'Italia, la nostra pasticceria e il nostro modo di lavorare per identificare le modalità per future collaborazioni, fare un gemellaggio tra Italia e Tunisia nel mondo delle decorazioni culinarie, della pasticceria, della pizzeria, di tutto ciò che è food"

Malizia ricorda inoltre l'importanza della collaborazione con le istituzioni italiane presenti sul territorio, prima di tutte l'ambasciata d'Italia a Tunisi, per facilitare le esportazioni di prodotti Made in Italy, la cui qualità come il "Parmigiano Reggiano, le nostre farine, il nostro burro, è molto apprezzata e richiesta. Perché al di là dello scambio di competenze, non si può fare un buon croissant, se il burro o la farina non sono quelli giusti. Anche nel caso in cui il pasticciere ha fatto una scuola italiana o l'abbiamo formato noi, il prodotto è quello che fa la differenza".

La stella del cake design anticipa infine la sua ambizione: portare il vero gelato italiano a Tunisi, grazie alla collaborazione con la Maison tunisina Pyramides.

Fratini, "il Made in Italy garanzia di eccellenza anche in cucina"

Il presidente del centro d'affari italo – tunisino, Delta Center, e delegato di Federitaly in Tunisia, Sandro Fratini, sottolinea che "i prodotti alimentari Made in Italy continuano ad essere ricercati e considerati garanzia di eccellenza non solo in Tunisia, ma in tutto il mondo", evidenziando il sostegno che il centro d'affari italo tunisino offre agli imprenditori che intendono commercializzare con l'Africa e il Medio Oriente.

"Le nostre aziende si contraddistinguono per una qualità superiore dell'offerta, prodotto, impresa, territorio, oltre a contribuire a rafforzare l'immagine dell'Italia e dell'italian lifestyle", evidenzia il rappresentante di Federitaly. Ne è senz'altro un esempio la cosiddetta "DopEconomy", con 822 denominazioni DOP, IGP, STG, sulle circa 3000 presenti nel mondo. Un sistema il cui rilievo è da riconoscersi prima di tutto in termini di valore economico, con 16,9 miliardi di euro di valore alla produzione e 9,5 miliardi di euro di valore all'export, il comparto DOP IGP apporta un contributo del 19 per cento al fatturato complessivo del settore agroalimentare italiano e del 21 per cento all'export nazionale, secondo l'ultimo Rapporto Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG.

[Read More](#)
