

La tradizione gastronomica italiana al Global Youth Tourism Summit

SORRENTO (NA) Una full immersion nel mondo del turismo ma anche nel gusto e nella tradizione regionale italiana. Ai partecipanti al Global Youth Tourism Summit, una nuova piattaforma sviluppata dall'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO) e che si svolge a Sorrento, Nutella ha offerto una colazione proponendo ogni giorno diverse tipologie di pani italiani selezionati dai docenti dell'Università di Pollenzo tra oltre 200 specialità.

All'interno di un contenitore incentrato sul turismo sostenibile per il futuro come il GYTS – questa comunità di giovani ha potuto avere anche un'altra visione del settore, quella di un turismo gastronomico sostenibile, che miri a valorizzare le eccellenze presenti nel singolo Paese e a mantenere le tradizioni locali, pur con il passare degli anni e la globalizzazione.

Hanno preso parte all'iniziativa anche il ministro del Turismo, **Massimo Garavaglia**, e l'amministratore delegato di Enit, **Roberta Garibaldi**.

Accompagnare il consumatore alla riscoperta dello



Global Youth Tourism Summit, una nuova piattaforma sviluppata dalla Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO). L'evento si tiene a Sorrento (Foto Italtpress)

straordinario nell'ordinario, valorizzando il territorio italiano nella sua interezza, è la mission di Nutella iniziata due anni fa: un viaggio per promuovere il turismo in Italia lavorando fianco a fianco con Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo attraverso la creazione di due Special Edition dal nome evocativo quanto significativo "Ti amo Italia". Dopo aver valorizzato le bellezze italiane e incentivato un turismo "di casa", ha deciso di mettere in luce una delle altre eccellenze che contraddistinguono il Bel Paese: il turismo gastronomico, gra-

zie a un progetto che questa volta ha visto la collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ferrero e l'Università di Scienze Gastronomiche condividono la ricerca costante, la spinta all'innovazione e l'esaltazione della diversità per una visione inclusiva del cibo e della gastronomia in cui ogni tipo di cucina, dalla più semplice e domestica alla più sperimentale, ha la propria importanza e autorevolezza e il progetto Pane & Nutella vuole inserirsi in questo percorso di scoperta.

Con Pane & Nutella, Ferrero ha deciso di offrire un viaggio nel gusto e nella tradizione regionale italiana, alla scoperta della ricchezza e della varietà dei pani regionali presenti nel nostro Paese, riscoprendone le origini, la storia e le caratteristiche. Una vera e propria lente di ingrandimento non solo su un prodotto che consumiamo tutti i giorni, ma anche su un vero e proprio mestiere, un'arte che porta alla luce una maestria antica, tante differenze regionali, ma un unico grande comun denominatore: l'amore per il proprio lavoro.

