

UNA BRILLANTE INIZIATIVA ITALIANA

Marinate, nere, verdi, siciliane, piccanti: più di centomila olive sono state vendute o assaggiate al festival La Dolce Vita. E poi 90mila bicchieri di vino, più di 50mila caffè espressi, 30mila cubetti di grana padano, 15mila birre Peroni, 12mila bottiglie di Ferrarelle, 11mila cocktails Bellini, 10mila pizze, 8mila pomodori, 7mila panini toscani, 5mila bottiglie di San Pellegrino, 3mila arance siciliane, 2mila piatti di pasta, mille barattoli di pesto Dress Italian.

Trentamila visitatori hanno fatto il giro d'Italia senza muoversi da Londra nel fine settimana dal 16 al 19 Marzo 2006. Il primo giorno era dedicato alla stampa e agli operatori, gli altri tre al pubblico. Tra gli sponsor Alfa Romeo e Bertolli mentre la Grand Hall di Olympia a Kensington è stata trasformata in un tipico villaggio italiano con i tavolini dei caffè in piazza, la pizzeria, il teatro e i ristoranti. Si tratta della più grande manifestazione nel mondo per il "made in Italy", evento che raccoglie tutto il lifestyle italiano e lo presenta in una unica esposizione: dall'enogastronomia al turismo, dalla compravendita di case alla moda al design.

Fra gli scaffali ricchi di specialità gastronomiche spiccava, in anteprima mondiale, il primo e l'unico miele DOP (denominazione di origine protetta) italiano, un prodotto organico della Lunigiana, provincia di Massa Carrara. Così il miele diventa nobile come i vini doc. La scuola di cucina ha attirato centinaia di visitatori affascinati da chef come Giorgio Locatelli, Aldo Zilli, Gennaro Contaldo, Katie e Giancarlo Caldesi che ha presentato i biscotti alle mandorle siciliani, ricchi di vitamina E e senza glutine, elemento questo utilissimo per diete speciali.

Gli ospiti hanno studiato opportunità di pacchetti vacanze da crociere a mari, monti e agriturismo. Molti erano incuriositi dalla possibilità di capire meglio il mondo immobiliare italiano così ampiamente rappresentato dagli appartamenti chic di Firenze ai rustici ma affascinanti trulli pugliesi. C'era perfino un intero borgo toscano in vendita, quello di Peccioli fra Pisa e Firenze, di cui hanno parlato anche Times, Guardian e la Rai TV.

Lo show ha offerto l'occasione di ammirare e toccare con mano gioielli del design italiano dagli ultimi modelli Fiat come la Grande Punto alle Afa Romeo, dalle "due ruote" Ducati e Vespa Piaggio agli accessori Alessi e Gaggia, fino ai mobile B&B, e poi ancora gioielli e articoli moda.

Il party d'inaugurazione è stato un successo con la presenza di Sua Eccellenza l'Ambasciatore d'Italia a Londra Giancarlo Aragona e la partecipazione di Vip come: Nancy Dall'Olio, Tom Parker Bowles, Zac Goldsmith, Lord Brocket, Billy Berlusconi, Lisa Butcher, i quali sono stati "viziati e coccolati" dal comitato d'onore formato tra gli altri da Carlo Colombotti, Gianluca Viali, Vivia Ferragamo, Francesca Versace, Francesca Busnelli e Luca Del Bono.

La Regione siciliana è stata presente alla manifestazione con glassessorati all'Agricoltura e Foreste, al Turismo e al Lavoro, che negli stand a loro dedicati hanno offerto i sapori tradizionali, le rinnovate mete turistiche e le sempre più vive politiche di interazione tra il Regno Unito e l'isola.

La Regione Siciliana ha incontrato i giornalisti in una conferenza stampa presieduta dal dott. Aldo Bevaqua direttore della nostra rivista, il quale ha tenuto una relazione sulla Sicilia come gioiello del Mediterraneo; un excursus fra cultura, storia, turismo ed economia che ha stimolato la curiosità sulla Sicilia e sull'Italia da parte dei giornalisti e operatori presenti.

E' stata la "Coppola storta", fabbrica artigianale di San Giuseppe Jato, in provincia di Palermo, a vestire con i folkloristici e sempre più trendy cappelli siciliani le hostess siciliane. I sapori forti della Trinacria sono stati anche i protagonisti della Scuola di cucina e del Buongustaio Theatre, due momenti culinari che hanno animato i quattro pomeriggi della manifestazione. In quelle occasioni, infatti, Stefano Stecca, plurimedagliato head chef del londinese hotel Baglioni, ha realizzato l'Aeolian sauce 2005, da lui stesso ideata nella manifestazione "Malvasia Wine & Tour" dello scorso anno. La salsa a base di capperi, pomodorini, tonno e un intingolo a base di cipolla soffritta e Malvasia delle Lipari, rigorosamente doc, è stata degustata dal pubblico inglese. Una nuova Aeolian sauce, quella del 2006, sarà invece preparata nell'edizione del prossimo "Malvasia Wine & Tour", che si terrà a Panarea dal 22 al 26 giugno e a cui parteciperanno cuochi internazionali. L'agenzia di promozione turistica di Massa Carrara ha presentato un dvd/documentario che illustra le bellezze storico artistiche e le attrattive turistiche della "Toscana alternativa".

Gian Luca Zucchelli



S.E. L'Ambasciatore d'Italia, Giancarlo Aragona; Silvia Dorigo; Gianluca Viali; Vivia Ferragamo.



Tom Parker-Bowles; Francesca Versace; Carlo Colombotti; Luca Del Bono.



Nancy Dall'Olio.



Antonio Carluccio e Giorgio Locatelli.