

# C I A O

Speciale  
Congresso  
12-15 maggio  
2005



Castello Svevo di Barletta

*Associazione  
Dei Ristoranti  
Italiani  
Nel Mondo*



La disfida di Barletta

*Un gemellaggio fra produttori e Ristoratori all'estero*

# CIAO ITALIA

Associazione dei Ristoranti Italiani nel Mondo

*La S. V. è invitata a conoscere cibi e cucine, prodotti e produttori, castelli e cattedrali*

*In Provincia di Bari*

*Partecipando al Congresso dei Ristoratori Italiani all'Estero  
al Work Show & Shop dei Produttori*

*Barletta, 12 - 15 maggio 2005*

Tra le Murge ed il mare Adriatico, all'altezza di Bari, un paesaggio di forti terrazze calcaree scende fino ad una vasta pianura , una delle più belle ed insolite, che l'Italia conosce.

E' un paese ed un popolo figlio della sua geografia: l'antica Apulia , ponte nel mediterraneo, ospitale per i popoli migranti che ha dato vita ad una gente legata fortemente alla terra, sapiente nell'arte di coltivare e di produrre, porta dell'oriente per l'occidente, punto di partenza degli irrequieti europei per il Levante.

Pochi fiumi, pochi accessi al mare, profonde radici ed immensi miraggi, spesso ribelli ai molti conquistatori, spesso sedotti dai sogni di oltremare, furono la via dell'impero con i romani, il confine dell'Europa cristiana con i normanni, il giardino amato dell'imperatore Federico, gentile nipote in cui si mescolava il sangue degli imperatori sacri in Germania ed a Costantinopoli.

Federico II, amico nemico del cavalleresco Saladino, erede del Barbarossa, che preferiva ai castelli dei nonni tedeschi i suoi bei castelli svevi , amava farsi chiamare “ puer Apuliae”, bambino di Puglia.

Intorno a Bari, fra Andria e l'antica capitale Canosa, fra Barletta e Trani dalle cattedrali uniche al mondo, da Spinazzola a Minervino, da Margherita assediata dal sale, a Bisceglie misteriosa, a Spinazzola fertile ed ospitale, cresce una natura fiera e colta, di antica civiltà.

Troveremo Chiese di solare bellezza, Castelli di filosofica concezione, Fiere antiche di raffinati prodotti, sapori di distillata sapienza che sarà bello conoscere e far conoscere. Contrade di cui non si dimenticherà l'ospitalità ed una cucina che ha il profumo di tante civiltà mediterranee.

E' un invito ai ristoratori italiani di tutto il modo a venire in questa terra, per conoscere, amare, studiare e portar via con sé un pezzo della nostra storia, una testimonianza del nostro sentimento, una sapienza nell'arte di riprodurre i nostri sapori .

*Bartolo Ciccardini*

## Modello Italia

Gli italiani sono impauriti da parole che, ogni giorno, sono ripetute, come “tormentoni, dalle T.V. e dalla stampa nazionale, da politici e professori universitari, da economisti e... dall'uomo della strada. Parole che definiremmo semplicemente di moda se non caratterizzassero purtroppo un periodo storico di crisi economica persistente con scarse prospettive per il futuro del Paese Italia. “Competitività”- “mercato globale”-“Sistema Paese”le parole oggi più gettonate.

CIAO ITALIA, dall'incontro tra produttori e ristoratori, vuole dare concretezza alle parole iniziando a costruire un primo tassello del Sistema: il “**modello Italia**” marchio impossibile da contraffare.

Nei mercati internazionali l'Italia è l'insieme dei suoi marchi e, sempre più spesso, i marchi ed i prodotti, anche quelli eno- gastronomici ed agro-alimentari, sono copiati; il marchio Italia contraffatto, si perde valore, si perde la sfida dei mercati.

Il “**modello Italia**” è presentare un insieme di prodotti italiani di settori diversi, arricchiti di quei contenuti unici che hanno valore per il cliente e caratterizzano “il vivere italiano”. Vuol dire esaltare, rendere visibile gli elementi che vengono dai codici estetici e creativi di una cultura millenaria, peraltro l'unica che conservi le testimonianze del Rinascimento. Puntare sui tratti caratteristici e distintivi della cultura italiana, l'interpretazione della vita, il gusto, l'arte, i paesaggi, il piacere sensoriale ed intellettuale, la creatività artistica, la sensibilità, il bello, l'armonia, la simmetria, la proporzione, la misura; in una sola parola, la **perfezione**. Fondare le prospettive di competizione sul proprio specifico, su ciò che si è, su se stessi. Il **modello Italia è impossibile contraffare e vendere a basso costo**. E' adattarsi alla domanda personalizzata, superando la logica della produzione di massa.

**Un esempio:** al ristorante, nel servire una pietanza, vi è una cura particolare che parte dalla selezione e dalla scelta degli ingredienti, secondo un rinnovato processo creativo che passa attraverso un complesso trattamento di cucina; un servizio di qualità che va dall'ambientazione, alle stoviglie, al servizio ai tavoli, presentato secondo una rappresentazione che n'esalta non solo il sapore, ma anche l'aspetto, il profumo in termini che tendono ad investire tutti i sensi. Il “**modello Italia**”, **l'interpretazione del vivere italiano**.

*Lirian*

(aggiungere una foto che riproduca una terrazza sul mare e due giovani, uomo e donna, ben vestiti e seduti su una tavola elegantemente imbandita)

# Lirian

*presenta la casa*

*di*

## Katia & Lory

Un pranzo o una cena a casa loro è un rito: la loro veranda in mezzo al verde, col tavolo da pranzo dove tovaglie, piatti, bicchieri, sottopiatti, cestini, posate, cambiano col cambiare dei colori della natura e con i centritavola che sono un vero fiore all'occhiello.

Da come la tavola è apparecchiata si può immaginare cosa si mangerà e si berrà.

Chi se non loro tra gli stilisti potevano sentire la necessità di vestire la tavola dei sapori e dei colori che più amano

“La tavola italiana ha qualcosa in più da offrire, e non solo dentro il piatto”

*Lirian* ha scoperto la sensibilità, la cultura, le conoscenze tecniche ed il gusto nell'innovare di *Katia & Lory*.

Oggi *Katia & Lory* pongono al Vostro servizio, in tutto il mondo, il loro lavoro per aiutarvi a realizzare il “*Modello Italia*” nei vostri Ristoranti, Alberghi, Case, Esercizi Commerciali, Stand in Fiere ed altro ancora.

Arredamenti d'interni.

Specializzati nelle linee di arredi per alberghi e ristoranti.

Stilisti di tovaglie e arredi; disegnatrici e creatrici di coordinati per tavole e banquetistica.

Scenografia ed architettura locali.

Scenografia di ambientazioni, tavole d'epoca e moderne.

Storia e cultura della tavola e dell'alimentazione.

“Laboratori creativi” per l'arte dell'intaglio e dell'intarsio di ortaggi e frutta.

Allestimenti per Fiere e Stand per Aziende.

Corsi in sede e presso i committenti.

Corsi a tema e personalizzati alle esigenze.

Corsi mirati al personale di servizio a tavola con il “*Modello Italia*”.