

16 Giugno 2026 - 10:46 di Redazione Jamma

Si è svolto ieri a **Casa Italia, Ambasciata d'Italia a Londra**, l'evento intitolato **"Italian and British Horse Racing: Heritage, Culture and Sport"**, un importante appuntamento internazionale dedicato alla promozione della filiera ippica italiana in un contesto culturale, economico e istituzionale di assoluto rilievo. La coincidenza con la vigilia del **Royal Ascot 2026** ha ulteriormente rafforzato il ruolo di questa iniziativa come strumento di diplomazia culturale, favorendo il dialogo con istituzioni estere e attirando l'interesse di potenziali partner e sponsor privati.

L'evento ha rappresentato un'importante opportunità per valorizzare l'ippica italiana non solo nella sua dimensione sportiva, ma anche sotto il profilo economico, culturale e imprenditoriale, contribuendo a rafforzarne il posizionamento internazionale e a creare nuove prospettive di cooperazione con il mondo britannico.

In apertura, il Vice Capo Missione Ministro **Riccardo Smimmo** ha dichiarato: **"Il legame profondo tra l'ippica italiana e britannica non è solo un riflesso della nostra storia condivisa, ma anche una base potente per future collaborazioni e crescita in questo settore vivace"**.

Durante l'evento, alla presenza di rappresentanti istituzionali italiani e britannici, autorità ippiche, operatori del settore, stakeholder economici e media specializzati, sono stati approfonditi i principali indirizzi del piano di rilancio e rinnovamento dell'ippica italiana, nonché le opportunità di collaborazione internazionale, sia in termini di accordi commerciali per la distribuzione e la promozione delle corse italiane sui mercati esteri, sia attraverso la creazione di partnership strategiche tra operatori dei due Paesi.

"Il successo futuro dell'ippica dipenderà dalla capacità di investire nelle persone e di riconoscere il loro contributo, preservando al contempo le tradizioni che hanno reso l'ippica uno sport nobile. È una sfida comune a tutti nel mondo: la necessità di evolvere in un contesto globale di abitudini e stili di vita in continua trasformazione. L'evento di oggi rappresenta quindi un'opportunità per rafforzare la cooperazione e costruire una visione condivisa per il futuro, ispirati dai grandi campioni - uomini, donne e cavalli - che hanno plasmato il nostro passato, con fiducia

nelle generazioni che plasmeranno il nostro futuro", così **Remo Chiodi**, Direttore Generale per l'Ippica al **MASAF**.

Anche **Brant Dunshea**, CEO della **British Horseracing Authority** (BHA), ha condiviso la sua visione, sottolineando l'importanza della cooperazione.

Un particolare focus è stato dedicato alla promozione della **200^a edizione della Corsa dell'Arno**, in programma a Firenze il 25 aprile 2027. È stato ricordato come già nel 1827 la corsa fosse organizzata da nobili inglesi, insieme a russi e polacchi, seguendo le regole delle corse britanniche, a testimonianza di un legame storico tra la tradizione ippica italiana e quella inglese.

Inoltre, è stato presentato un progetto culturale per valorizzare il patrimonio storico legato al cavallo e alle tradizioni ippiche ed equestri italiane, avviato dal fondo equestre della **Biblioteca Storica Nazionale dell'Agricoltura**, custodito dal **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** (MASAF). Questo patrimonio, composto da circa un milione di volumi, include opere dedicate al mondo del cavallo, trattati di veterinaria, testi sull'allevamento, sull'equitazione e sull'impiego sportivo e militare, comprese rare pubblicazioni in lingua inglese.

Un momento particolarmente significativo della serata è stato il side event dedicato alla celebrazione della **Cucina italiana, patrimonio dell'umanità UNESCO**. In questa occasione, il **MASAF**, con il supporto di **RIAE - Ristoranti Italiani Autentici all'Estero**, ha conferito un riconoscimento a undici chef italiani operanti nel Regno Unito per il loro lavoro e la passione con cui rappresentano la cucina italiana nel mondo. Essere cuochi italiani all'estero è un ruolo che va ben oltre la preparazione di un piatto: significa custodire una cultura, raccontare territori, biodiversità e tradizioni, trasformando il cibo in identità, memoria ed emozione. La serata ha celebrato il talento individuale e la forza collettiva della ristorazione italiana nel mondo, in un clima di condivisione e orgoglio.

Fonte: <https://www.jamma.it/?p=353818>