

Remise des insignes de Chevalier de la Légion d'honneur à Mme Emilia Coccolo Chiriotti.
(lundi 31 mai 2010)

**Discours de Mme Véronique Vouland-Aneini,
Consule générale de France à Turin et Gênes**

Madame la Présidente,

E' un grande piacere per me essere qui stasera in questo bellissimo Circolo per conferirLe la distinzione di Chevalier de la Légion d'honneur.

Il Suo legame con la Francia è lungo, profondo e direi anche esemplare.

Ha cominciato nell'adolescenza e all'Università di Torino a studiare la nostra lingua. Dopo la laurea e diventata per tre anni professore di francese. Devo dire che è un incanto sentirLa parlare un francese raffinato, elegante frutto di un interesse maturato durante lunghi studi e di una conoscenza intima della letteratura e dello spirito della lingua. Quest'amore l'ha trasmesso ai figli adottando un'abitudine molto francese trascorrere le vacanze in tende e così oltre la lingua avete insieme conosciuto il paese dall' 'interno.

Quest'interesse per la lingua ha incontrato un'altra passione che segnerà la Sua vita professionale : « la pasticceria ». Lei diventa traduttrice alla redazione della « tecnica Molitoria » poi, di industrie alimentari delle Edizioni Chiriotti. Dopo un decennio di collaborazione lancia la propria rivista e crea « pasticceria internazionale » di cui diventa direttrice. E l'inizio di un lungo percorso in cui i suoi talenti di professore, di giornalista di scrittrice ma anche il suo senso dell'ascolto, il suo rigore, la Sua generosità saranno unanimemente riconosciuti.

La sua vita professionale ha preso un nuovo corso e si è allora totalmente dedicata alla promozione e alla valorizzazione dei mestieri degli artigiani pasticceri. Cosciente dell' l'importanza di conservare i « savoir faire », di trasmettere conoscenze su queste tecniche spesso secolari e che costituiscono una grande ricchezza. Ho avuto l'occasione di visitare il museo che ha dedicato agli oggetti della pasticceria testimoni di un paziente lavoro, ho visto i piccoli stampi per i cioccolatini, gli strumenti incredibili per una profana come me, ma molto commoventi.. Una testimonianza di come piccole cose, scatole, attrezzature possono creare grandi opere.

L'idea quasi filosofica sulla quale si appoggia il Suo impegno è che l'arte della pasticceria fa parte degli indispensabili mattoni che costruiscono le Storie umane, le identità e alla fine le Nazioni.

In Italia Lei è consigliere del gruppo di formazione del Comitato di pasticceria italiano, responsabile didattica del laboratorio centrale salone SIAB di Verona, membro del comitato per la realizzazione di un museo del cioccolato e co-fondatrice della Coppia d'Italia della pasticceria.

La Sua azione, radicata in Piemonte, si è anche estesa alla Francia, all'Europa e al pianeta intero. E questo rappresenta gli altri assi della Sua azione : aiutare i giovani e incoraggiare gli scambi internazionali con la certezza che attraverso la pasticceria si possano concretizzare i legami tra i popoli di cui si parla molto ma che sono tanto difficili ad attuare.

Fondatrice del club europeo della stampa specializzata nella pasticceria « Euro club », fondatrice dei concorsi internazionali di pasticceria "SIGEP d'ORO" al salone di Rimini, è riuscita a fare

crescere attraverso gli anni un legame molto forte tra i pasticceri del mondo e in modo particolare con la Francia.

La Sua collaborazione con Gabriel Paillason, Président della confederazione nazionale dei gelatai di Francia *President de la confédération nationale des glaciers de France* - di cui saluto la presenza tra noi - nella "Coppa del mondo" della pasticceria da lui creata, è un modello di ciò che dovrebbe essere la sostanza dei rapporti tra i nostri due paesi. Lei ha lavorato per la promozione di una partecipazione di qualità dell'Italia (medaglia d'oro nel 1997 e nel 2009) dinamizzando in una sana emulazione i giovani creatori e il presidente Paillason ha potuto contare su partnership seri di alto livello che hanno dato vita a questi incontri. La conoscenza reciproca degli uomini e dei loro prodotti nel campo dell'industria dolciaria si fa nello stesso modo, sviluppa l'interesse reciproco e consente a tutti di perfezionarsi.

Tutto questo non sarebbe stato possibile senza il suo impegno visionario. Ha capito anni fa, prima del Slow food, prima dell'università del gusto, la grande importanza di un cibo sano, legato al piacere, alla qualità, al territorio, fatta con amore e creatività. E con quest'idea ha trovato nel mondo dappertutto, in Francia ma anche in Giappone, in Marocco, un eco positivo.

Tutto questo non sarebbe stato possibile senza il suo entusiasmo, la sua fede comunicativa, la sua gioia di vivere che irradia nonostante i momenti difficili e la malattia di questi ultimi anni. I numerosi colleghi venuti dalla Francia e da tutt'Italia, per partecipare a questa cerimonia sono la più viva testimonianza della passione che Lei ha saputo trasmettere. Vengono, come la Francia lo fa oggi, a rendere omaggio al Suo coraggio e a ringraziarLa per lo slancio unico che ha dato alla professione,

Con Loro, la Francia saluta il Suo impegno per una migliore conoscenza reciproca dei nostri due paesi nel loro comune interesse:

In nome del Presidente della Repubblica, Le conferisco la distinzione di Chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur.