

LA IV SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO A BRUXELLES NEL SEGNO DELLA TOSCANA

BRUXELLES\ aise\ - Lunedì prossimo, 18 novembre, la Camera di Commercio Belgo-Italiana inaugurerà a Bruxelles, all'Hôtel Amigo, la Quarta Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, organizzando una Cena di Gala con il patrocinio della Regione Toscana e in collaborazione con la F.I.C. Belgio (Federazione Italiana Cuochi del Belgio). Per l'occasione saranno presenti l'Ambasciatrice d'Italia presso il Regno del Belgio, Elena Basile, il Presidente della Camera di Commercio Belgo-Italiana, Fabio Morvilli, Roberto Scalacci, Direttore Agricoltura e Sviluppo Rurale Regione Toscana, la deputata europea Simona Bonafè, commissione ENVI (ambiente, sanità pubblica e sicurezza alimentare) e il deputato europeo Paolo De Castro, commissione AGR (agricoltura e sviluppo rurale). La serata farà onore a diversi Consorzi di tutela toscani con lo scopo di promuovere una migliore comprensione del prodotto autentico e di sensibilizzare i consumatori belgi al consumo di prodotti agroalimentari italiani originali. Per questa occasione, lo chef toscano Igor Rosi del celebre ristorante BoCConi, vincitore del premio Marchio Ospitalità Italiana, preparerà un menù 100% toscano a base di prodotti regionali autentici per i professionisti del settore Horeca: importatori, distributori, cuochi, ristoratori, giornalisti e Food blogger. La serata sarà presentata e animata dal giornalista enogastronomico Carlo de Pascale e si degusteranno 14 prodotti toscani autentici grazie alla partecipazione di Consorzio Vino Chianti; Consorzio per la tutela del farro della Garfagnana IGP; Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP; Associazione di Tutela del Lardo di Colonnata IGP; Consorzio Marrone del Mugello IGP; Consorzio Tutela Vini Montecucco; Comitato promotore IGP Ricciarelli e Panforte di Siena - CO.RI.PANF; Consorzio tutela del Pecorino delle Balze Volterrane DOP; Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP; Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP; Il Ghiareto - associazione piccoli produttori del Fagiolo di Sorana IGP; Consorzio del Prosciutto Toscano DOP; Consorzio di Tutela dell'Olio di Seggiano DOP; Associazione Granaio dei Medici. La Cena di Gala è organizzata nel quadro del progetto "True Italian Taste - Valorizzazione e promozione del prodotto agroalimentare italiano autentico - Focus Europa", il cui obiettivo è quello di contrastare la propagazione del fenomeno dell'Italian Sounding, di promuovere i prodotti italiani autentici in Belgio, e di fare conoscere a giornalisti, influencer e importatori belgi il legame prezioso che unisce i prodotti ai territori d'origine. Il progetto "True Italian Taste" (www.trueitaliantaste.com) ha debuttato negli Stati Uniti, in Canada e in Messico con le CCIE di Chicago, Houston, Los Angeles, Miami, New York, Montréal, Toronto, Vancouver e Città del Messico, a cui si sono aggiunte 12 piazze europee dal 2017 con le CCIE di Bruxelles, Barcellona, Madrid, Londra, Francoforte, Monaco, Lussemburgo, Amsterdam, Lione, Marsiglia, Nizza e Zurigo. I beneficiari di queste azioni sono principalmente gli importatori di prodotti alimentari italiani, i distributori all'estero, i proprietari dei ristoranti italiani all'estero membri del network "Ospitalità Italiana", i direttori degli acquisti nelle catene alberghiere e di negozi specializzati nei settori di riferimento, i principali chef e Food blogger così come i giornalisti specializzati e i nutrizionisti. "Educazione alimentare: Cultura del gusto" è invece il tema della quarta Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che si terrà dal 18 al 24 novembre 2019. L'iniziativa è dedicata a promuovere all'estero la cucina italiana di qualità e i nostri prodotti agroalimentari e si sta sempre più affermando come un appuntamento di grande rilevanza. La Settimana vede la Rete diplomatico-consolare e degli Istituti Italiani di Cultura impegnata a proporre un gran numero di eventi in tutto il mondo: seminari e conferenze, incontri con gli chef e corsi di cucina, degustazioni e cene, che accompagnano le attività di promozione commerciale. La cucina italiana è raccontata anche attraverso la sua proiezione nell'arte, con film, concerti e mostre fotografiche. E non mancano momenti di approfondimento su temi di grande attualità, quali il rapporto fra il cibo e la sostenibilità ambientale, la cultura del cibo sano, la sicurezza alimentare, il diritto al cibo, l'educazione alimentare, le identità dei territori e la biodiversità, nel solco dell'eredità di Expo Milano 2015. La Camera di Commercio Belgo-Italiana partecipa anche a diversi progetti volti a promuovere il Made in Italy come il "True Italian Taste", il cui obiettivo è quello di contrastare la propagazione del fenomeno dell'Italian Sounding, sensibilizzando al consumo consapevole di prodotti italiani autentici. (aise)