

LA IV SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO A PRAGA

PRAGA\ aise\ - In occasione della sua 4° edizione, la Settimana della cucina italiana nel mondo allargherà in Repubblica Ceca lo spettro dei precedenti appuntamenti. Alla promozione commerciale dei prodotti enogastronomici, gli eventi in programma assoceranno infatti l'approfondimento delle tante tradizioni eno-gastronomiche italiane da un punto di vista nutrizionale, ma anche sociale, a beneficio degli operatori cechi di diversi settori. Partner dell'Ambasciata d'Italia in Repubblica Ceca e dell'Istituto Italiano di Cultura di Praga, la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, legata da secolari rapporti con le terre di Boemia e Moravia, e ancora oggi fra i territori italiani più conosciuti e frequentati dai turisti cechi. Per la nuova edizione sono state coinvolte anche le scuole, in modo da presentare alle nuove generazioni della Repubblica Ceca la cucina italiana e il valore conviviale del mangiare, del condividere una buona tavola variegata, equilibrata e sostenibile. Particolarmente articolato il calendario degli eventi praguesi, che prenderà il via lunedì prossimo, 18 novembre, quando l'IIC ospiterà la cerimonia di apertura della Settimana con la conferenza "Dieta mediterranea e salute", del celebre medico nutrizionista e divulgatore televisivo Giorgio Calabrese. All'incontro, introdotto dall'Ambasciatore, Francesco Saverio Nisio, e dalla Direttrice dell'IIC, Alberta Lai, parteciperanno accademici, nutrizionisti, dietologi, operatori del settore e rappresentanti dei media. Martedì prossimo, 19 novembre, sarà la volta invece della sede praguese dei grandi magazzini Makro, dove lo chef toscano Emanuele Ridi, noto in Repubblica Ceca anche per le sue apparizioni televisive, insegnerà un semplice ed economico menù per alunni a venticinque cuochi di mense scolastiche ceche. Nella medesima giornata gli stessi cuochi, insieme a rappresentanti di enti locali e di istituzioni sanitarie, assisteranno ad una presentazione dedicata all'Italia e alla filosofia slow food, insieme a dimostrazioni pratiche sulla produzione artigianale di alcuni prodotti iconici della gastronomia del Belpaese quali pizza, gelato, pasta e pasticceria. Tra marzo e maggio 2020, ciascuna scuola coinvolta nell'iniziativa organizzerà col sostegno dell'Associazione delle Mense ceche una giornata dedicata all'Italia, un "Italsky den". Il 20 novembre ci sarà spazio anche per il cinema, con la proiezione al kino Royal della pellicola "Ricette d'amore", con Sergio Castellitto, cui seguirà una degustazione di prodotti tradizionali del Friuli Venezia Giulia. Mentre il 21 novembre salirà in cattedra lo chef friulano Massimo De Belli che nella scuola di cucina "Laboratorio" animerà una masterclass per chef italiani e cechi, accompagnando successivamente alcuni piatti di sua preparazione ad una presentazione di vini della regione. Gli eventi ufficiali si concluderanno venerdì 22 novembre, con una cena di gala, preparata dallo stesso chef De Belli, per cento personalità del mondo delle istituzioni, della cultura e dell'industria turistica, nella cornice d'eccezione della Cappella Borromeo dell'Istituto Italiano di Cultura. Sempre nel quadro della Settimana della cucina, dal 18 al 24 novembre alcuni ristoranti praguesi con certificazione di "ospitalità italiana", proporranno menù italiani dedicati alla rassegna. (aise)