

## LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA IN ISRAELE

TEL AVIV\ aise\ - Nel ricco calendario di eventi per la Settimana della cucina italiana organizzati in Israele ci sarà anche un menù ispirato al romanzo di Elena Ferrante "L'amica geniale". Le iniziative, dopo una presentazione alla stampa domenica, prendono il via lunedì 18 novembre con la conferenza scientifica "Food & Foodways. Cooking as a Laboratory for Citizenship" nella quale si parlerà di come cucina e convivio possano diventare un'occasione di crescita e contatto, un canale di dialogo e un efficace catalizzatore di integrazione. In serata, nella Residenza dell'Ambasciatore d'Italia Gianluigi Benedetti, si svolgerà la tradizionale cena di gala con lo Chef Arcangelo Dandini, ristoratore romano doc, sempre attento al buon gusto e alla tradizione. Martedì è prevista una Master Class dello Chef Dandini alla Danon Culinary School di Tel Aviv e in serata lo Chef presenterà le sue ricette al ristorante Quattro. Il programma - elaborato dall'Ambasciata d'Italia, dall'istituto di cultura a Tel Aviv, dall'Agenzia italiana per il commercio estero (ICE), dall'ENIT, dalla Camera di Commercio e Industria Israele-Italia e dall'Accademia Italiana della Cucina, in collaborazione con le principali istituzioni culinarie israeliane - prosegue nella settimana con lezioni di cucina e cene in ristoranti italiani con gli chef Michele Bozzetto (presso il ristorante Boccalupo a Herzliya) ed Emanuela Panke (presso il ristorante Raffaello a Haifa), una classe di pasticceria con la giovane emergente pasticciera Lucia De Prai e degustazioni di vini italiani con l'editore di Wine Meridian Fabio Piccoli. Quattro nuove iniziative consentiranno durante tutta la settimana di gustare in numerosi locali di Tel Aviv il vero espresso italiano a un prezzo promozionale, aperitivi e cocktail con il coinvolgimento dei mixologist Vincenzo Mazzilli e Nicola Milella e piatti regionali dedicati alla Toscana, al Lazio, alla Campania e alla Sicilia, presso i ristoranti Pasta Mia, Ernesto, Caffè Napoli e Sahki & Sahki. Inoltre, nei ristoranti George and John, Milgo and Milbar, L28 di Tel Aviv, giovani chef venuti dall'Italia prepareranno piatti dal sapore unico italiano. Sul fronte culturale, a Tel Aviv e a Gerusalemme in programma il film "Finché c'è prosecco c'è speranza" di Antonio Padovan, preceduto da una degustazione di Prosecco, per celebrare l'iscrizione delle "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO. In programma inoltre una conferenza sui legami tra l'origano e lo zaatar, sulla storia della Pasta. "Anche quest'anno la Settimana della Cucina italiana in Israele sarà l'occasione per promuovere l'Italia, lo stile e il gusto italiani attraverso i suoi territori ricchi di storia e cultura e i suoi prodotti enogastronomici unici al mondo per qualità e varietà", sottolinea l'Ambasciatore Gianluigi Benedetti. "Insieme ai nostri partner, offriremo agli israeliani, durante tutta la settimana, il meglio della creatività e della capacità di innovazione dei nostri chef, valorizzando la Dieta Mediterranea quale stile di vita sano e modello di alimentazione equilibrato alla portata di tutti. L'enogastronomia italiana, con i suoi collegamenti alla cultura e alle tradizioni regionali, è anche un importante fattore di attrazione turistica. Considerato il costante aumento dei flussi turistici e le sue prospettive di crescita, abbiamo, insieme ad ENIT, elaborato un fitto programma di eventi disseminati su tutto il territorio, aperti a tutti gli israeliani per diffondere il "Vivere all'Italiana" e promuovere ulteriormente il turismo verso l'Italia". (aise)