

LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA IN EUROPA DELL'EST

ROMA – focus/ 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 prende il via oggi, 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, 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. Sempre oggi, verrà inaugurata in Slovacchia la quarta edizione della settimana della Cucina Italiana nel mondo. Per l'occasione, la rete del Sistema Italia in Slovacchia, sotto il coordinamento dell'Ambasciata d'Italia a Bratislava, ha messo a punto un articolato programma di eventi dedicato alla promozione della cucina italiana di qualità e dei nostri prodotti agroalimentari. Il calendario è stato già idealmente inaugurato il mese scorso a Bratislava, dall'Istituto italiano di Cultura, con la mostra proveniente dall'Archivio Rapisarda di Milano "Dodici storie sul cibo", composta da documenti originali (manifesti, locandine e altri materiali su carta, che vanno dalla fine della XIX secolo al 2000) inerenti al connubio tra pubblicità e cucina italiana. Il 20 novembre l'Ambasciata e la Camera di Commercio italo-slovacca organizzeranno a Bratislava una grande serata di degustazione con piatti preparati dallo Chef stellato torinese Marco Miglioli. Il 21, invece, in occasione del 17° MittelCinemaFest – Festival centroeuropeo del cinema italiano, si terrà a Bratislava la prima slovacca di "Quanto basta", di Francesco Falaschi (che esce sul mercato slovacco con il titolo di "S chuou Toskánska", ovvero Con il gusto della Toscana). Inoltre durante l'intera settimana nelle città di Bratislava e Nitra dodici ristoranti presenteranno menu speciali offrendo la possibilità di assaggiare piatti tipici e prodotti regionali. E le celebrazioni in Slovacchia del saper fare italiano nel settore della cucina e dell'ospitalità in Slovacchia non si esauriranno nella cornice della Settimana: il 28 novembre, infatti, l'Ambasciata italiana organizzerà un'iniziativa di degustazione con cuochi e staff dell'Hotel Bivio di Bratislava per promuovere presso il pubblico slovacco il progetto di grande valenza "Albergo etico", eccellenza italiana nell'impresa sociale e nella valorizzazione del talento nella disabilità. Appuntamento sempre oggi anche in Albania. Gli assi portanti della quarta edizione saranno: valorizzazione della Dieta Mediterranea quale stile di vita sano e modello di alimentazione equilibrato; la tutela e la valorizzazione dei prodotti a denominazione protetta e controllata, unitamente ad azioni di contrasto al fenomeno dell'Italian sounding; le azioni di promozione dei vini italiani e la valorizzazione del riconoscimento conseguito dalle "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" che, nel luglio scorso, sono state aggiunte alla lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO. E ancora: durante la settimana verranno promosse le tradizioni enogastronomiche delle Regioni e dei territori italiani, anche a fini turistici, in connessione con il Piano Strategico del Turismo 2017-2022 e del piano triennale dell'Agenzia Nazionale del Turismo 2019-2021 (ENIT); e verrà presentata l'offerta formativa italiana del settore, anche per promuovere una relazione di lungo periodo tra studenti di cucina e cuochi italiani e locali, e per fidelizzarli all'uso dei prodotti italiani di qualità. Fino al 21 novembre,

inoltre, sarà aperta al pubblico - presso Kalaja e Tiranës - l'esposizione di AICS Tirana Italy Tells: 16 opere di forte impatto visivo, ispirate ai grandi dipinti rinascimentali italiani. Una finestra aperta su valori e specificità delle città di Scutari, Malesi e Madhe, Argirocastro e Permet, su prodotti ed elementi tipici valorizzati in oltre dieci di Cooperazione Italia Albania. Tutto il programma degli eventi promossi dalle Istituzioni del sistema Italia in Albania sono consultabili qui. (focus\ aise)