

LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA IN ESTREMO E VICINO ORIENTE

ROMA – focus/ aise – Il Consolato Generale d'Italia a Chongqing ha presentato ufficialmente L'11 novembre, il calendario di eventi ed attività previsti all'interno della propria circoscrizione consolare in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2019. Nata da un'iniziativa del Governo Italiano, la Settimana della Cucina è portata avanti a livello mondiale dalla rete diplomatico-consolare del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, arrivando a coinvolgere tutti gli attori pubblici e privati che rappresentano la cucina italiana nel mondo: istituzioni nazionali e regionali, agenzia ICE, ENIT, università, camere di commercio, associazioni di categoria, scuole di cucina, reti dei ristoranti italiani certificati e operatori del settore enogastronomico. L'iniziativa si integra inoltre con le azioni previste dal Piano per la promozione straordinaria del Made in Italy, promosso dal Governo al fine di potenziare la distribuzione e la presenza commerciale dei prodotti del vero agroalimentare italiano, nonché con gli obiettivi del Piano Strategico del Turismo 2017-2022, volto a dare rilievo ai territori meno conosciuti all'estero. Questa quarta edizione, che si tiene dal 18 al 24 novembre, ha come tema principale: "Educazione alimentare: la cultura del gusto". L'obiettivo è, oltre che promuovere l'agroalimentare italiano nel mondo, quello di rafforzare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, in continuità con l'azione che l'Italia conduce in sede multilaterale a sostegno del modello alimentare mediterraneo e delle altre diete tradizionali e salutari. Nel corso della prima edizione della Settimana sono stati circa 1400 gli eventi tenuti in ben 108 paesi del mondo, un successo bissato nelle successive due edizioni. La Cina, in particolare, si è distinta tra i paesi in cui è stato organizzato il maggior numero di eventi. Durante l'edizione dello scorso anno, nel Sud-ovest della Cina sono stati realizzati circa 30 eventi tra degustazioni, conferenze e attività promozionali di vario genere. Quest'anno il programma del Consolato Generale d'Italia a Chongqing include oltre 40 eventi ed attività promozionali di vario genere, alla cui organizzazione hanno contribuito 15 ristoranti e lounge bar, 5 hotel di lusso, 3 gelaterie e il più importante supermercato di Chongqing per prodotti di importazione. Ad eventi mirati alla divulgazione, si affiancheranno attività interattive come le cooking class, momenti aggregativi di fondamentale importanza per illustrare i procedimenti di preparazione dei principali piatti italiani e gli ingredienti utilizzati, nonché degustazioni e cooking show. Molti sono anche i wine tasting, che mirano a promuovere una sempre più ampia conoscenza del vino italiano di eccellenza per migliorarne il posizionamento nel promettente mercato locale. Determinante sarà il ruolo del web e dei social network, "vetrina" privilegiata per dare massima visibilità alla Settimana della Cucina nonché a tutti gli operatori del settore food&beverage attivi localmente, la cui presenza sul territorio è decisiva per la diffusione dei prodotti eno-gastronomici italiani nel Sud-ovest cinese. Proprio intorno al mondo dei social network ruota uno degli eventi di punta di questa edizione: una cena in compagnia dello staff del Consolato a cui saranno ammessi dei follower selezionati tra i partecipanti ad un web-social contest. Quest'anno sarà inoltre lanciata per la prima volta l'iniziativa "Il passaporto del gusto italiano", realizzata in collaborazione con l'Agenzia Nazionale Italiana del Turismo (ENIT), che prevede la distribuzione gratuita di libretti simili a passaporti in cui sono riportati, regione per regione, piatti tipici e vini d'eccellenza del nostro Paese. Nel "passaporto del gusto" sono inoltre elencati i ristoranti, bar e altri locali che aderiscono alla Settimana della Cucina 2019. Recandosi presso ciascuno di tali locali sarà apposto un timbro sul passaporto. Coloro che riusciranno ad ottenere 20 timbri nell'arco di un anno saranno insigniti del titolo di "Ambasciatore della cucina italiana" e parteciperanno all'estrazione di un biglietto aereo Chongqing-Roma messo in palio da Hainan Airlines. Durante la Settimana della Cucina 2019, infine, nell'account ufficiale Wechat di questo Consolato Generale sarà proposta una rubrica dal titolo: "Storie di cucina italiana", che raccoglie le esperienze degli operatori del settore F&B impegnati nella promozione della cultura eno-gastronomica italiana nel Sud-ovest della Cina. Il programma completo degli eventi è disponibile qui. L'Ambasciata d'Italia a Bangkok, in collaborazione con la Camera di commercio thailandese-italiana (TICC), l'Agenzia del commercio italiana (ITA) e l'Ente del Turismo italiano (ENIT) ha organizzato in Thailandia la IV edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo. L'inaugurazione ufficiale della settimana della cucina italiana sarà la "Cerimonia di Premiazione Ospitalità Italiana", prevista per il 19 novembre al Gaysorn Urban Resort. Giunta alla sua nona edizione, questo evento gastronomico riconoscerà e certificherà i ristoranti italiani autentici in Thailandia e presenterà nuovi prodotti alimentari dall'Italia. Il presidente di ALMA, la prestigiosa scuola internazionale di cucina italiana di Colorno, in provincia di Parma, sarà l'ospite speciale della serata. Nel corso della settimana, verranno proposti menu dedicati da 20 ristoranti italiani in Thailandia: Gianni Ristorante, Galleria Milano, Mio Food & Art, Peppina, Enoteca, Osteria Italiana, Brunello, La Scarpetta, Il Bolognese, Appia, Rossano e La Scala di Bangkok; Portofino, Acqua, Rossovivo, La Carbonara e Bocconcino a Phuket; Da Antonio a Chiang Mai; Acquapazza a Pattaya; e Pepenero a Koh Samui. È previsto anche un focus sul vino italiano, con ospite d'onore l'enologo acclamato a livello internazionale James Suckling. L'ottava edizione dell'evento "The Grand Tasting" che si svolgerà il 27 novembre al Grand Hyatt Erawan e rappresenta il più grande evento vinicolo di Bangkok, che presenta oltre 100 produttori italiani di alto livello scelti da James Suckling in persona durante la degustazione. Si volerà con il gusto anche in Sicilia, attraverso un menu della chef Martina Caruso, previsto per il 22 e il 23 novembre allo Sheraton di

Bangkok e il 29-30 novembre al Banyan Tree Phuket. La chef Martina Caruso ha recentemente vinto il Michelin Female Chef Award 2019. Il 29 novembre la settimana si concluderà con la terza edizione dell'acclamata cena di gala di beneficenza, seguita da un concerto dal vivo "The Taste of Music 2019" al Mandarin Oriental. Per la prima volta in Thailandia, una rara copia museale sarà esposta del Codice del volo degli uccelli di Leonardo da Vinci in occasione del 500° anniversario della scomparsa del genio italiano. Giunta alla quarta edizione, la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (18-24 novembre) è diventata un appuntamento molto seguito anche nella Repubblica di Corea dove alla organizzazione dell'evento collaborano tutte le componenti del sistema italiano: Ambasciata, Istituto Italiano di Cultura, Agenzia ICE, Enit e Camera di Commercio. Quest'anno l'Istituto Italiano di Cultura organizzerà due eventi molto diversi fra loro. Il 19 novembre, tra le 15.00 e le 18.30, presso la sede dell'Ente di promozione della cucina coreana, situato nel quartiere centrale di Jung-gu, la maestra di cucina e sommelier Palma D'Onofrio, celebre in Italia per aver diretto a lungo le scuole collegate alla trasmissione "La prova del cuoco", e lo chef coreano Lee Jong Kuk, che ha ottenuto per la sua attività una stella Michelin, daranno vita a due masterclass. Al centro delle due masterclass ci sarà il riso: ingrediente fondamentale nella cucina orientale, non viene spesso associato alla cucina italiana ma ne sostiene una parte fondamentale. I due cuochi si confronteranno sulle varietà di riso esistenti nei due Paesi, sui tipi di cottura e sulle ricette. Presso il centro del cibo coreano, grazie anche alla collaborazione di alcuni importatori di cibo italiano, saranno esposti alimenti delle due cucine. Il 21 novembre alle ore 19.00 presso il centro Sangsaengsanghoe di Seoul il prof. Youngsoon Ra, docente di storia presso l'Università Chung-Ang di Seoul, terrà una conferenza sul tema "L'arte della cucina italiana tra Medioevo e Rinascimento". Durante la lezione alcuni chef prepareranno degli spuntini compatibili con le ricette dell'epoca. Infine la responsabile dell'Ente del turismo italiano Bo Young Kim illustrerà alcuni filmati relativi ai principali borghi medievali e rinascimentali d'Italia. "Educazione alimentare: la cultura del gusto" è il tema che unisce anche in Iran gli eventi in programma in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che si svolge a Teheran dal 17 al 21 novembre. Il programma di attività organizzate dall'Ambasciata d'Italia punta a valorizzare le eccellenze di settore, le tradizioni nazionali e regionali, nonché i profili di benessere della persona legati alle abitudini alimentari. "In un mercato sofisticato ed esigente come quello iraniano", sottolinea l'ambasciatore Giuseppe Perrone, "la diffusione dei canoni alimentari mediterranei non può prescindere da usi e costumi locali caratterizzati da forti connotazioni regionali e tipicità che appartengono alla storia del Paese. Il filo conduttore degli eventi risiede nell'individuazione dei fattori di complementarità e delle potenzialità di integrazione tra due grandi culture e tradizioni culinarie. Basti pensare", osserva l'ambasciatore, "agli innumerevoli impieghi nella cucina italiana dello zafferano di cui l'Iran è produttore leader al mondo". Tra le iniziative in primo piano organizzate dall'Ambasciata per la Settimana spicca la partecipazione dello chef stellato Giuseppe Di Iorio del ristorante romano "Aroma", che coordinerà con il suo staff alcune master class oltre a servire un pranzo gourmet a chiusura della Settimana nella residenza dell'ambasciatore, alla cui preparazione assisteranno tre giovani chef iraniani. La Camera di Commercio di Teheran ospiterà un seminario interamente dedicato all'agricoltura biologica ed alle certificazioni UE in materia di importazione di prodotti organici, mentre la scuola italiana "Pietro Della Valle" avvierà il progetto "A scuola di gusto: ricette che confinano con il mondo" ideato dalla "Fondazione Reggio Children" insieme a "Pause-Atelier dei sapori"; presso la scuola sarà altresì realizzato un laboratorio di cucina con protagonisti gli studenti e ispirato alla sostenibilità. Quest'anno la IV edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo sarà celebrata dal 18 al 24 novembre dalle rappresentanze diplomatiche italiane anche ad Ankara, Istanbul e Izmir con un ricchissimo calendario di oltre 40 appuntamenti legati alla formazione, alla cultura e alla promozione del patrimonio gastronomico italiano. Il tema centrale della manifestazione sarà "Il modello mediterraneo per uno stile di vita salutare". In occasione della Settimana della cucina sbarcheranno in Turchia, tra gli altri, due noti chef stellati, la presidente dell'organizzazione "Ambasciatori del gusto" Cristina Bowerman e lo chef Christoph Bob, e ci sarà una partecipazione speciale all'importante festival "Gastromasa" del quale l'Italia sarà quest'anno Paese partner. Nel corso della rassegna, l'Ambasciata d'Italia, con l'impegno comune di tutte le istituzioni del Sistema Italia in Turchia, presenterà al pubblico turco gli autentici sapori della gastronomia italiana attraverso le creazioni artistico-culinarie degli chef che prenderanno parte all'iniziativa, il tutto condito con un ricchissimo calendario di iniziative quali lezioni di cucina, laboratori, serate musicali e attività di degustazione. Ad Ankara la rassegna inizierà con una conferenza stampa di presentazione delle attività della Settimana della Cucina il 18 novembre alle ore 14 presso l'hotel Hilton. Per tutta la settimana, lo chef stellato Michelin Christoph Bob del ristorante "Il Refettorio del Monastero di Santa Rosa" preparerà uno speciale menù italiano presso l'hotel Hilton e terrà lezioni di cucina all'Università Bilkent di Ankara. Il 27 novembre presso l'Università di Ankara avrà luogo, inoltre, una conferenza scientifica sul tema della protezione internazionale dei nomi geografici dei prodotti e del patrimonio enogastronomico. Serate speciali di cucina e musica italiana saranno organizzate presso i ristoranti Café des Cafés e l'Avare. Lo chef Gioacchino dell'Aquila, infine, interverrà al Festival del Pane di Ankara il 23 novembre con un workshop dedicato alla pasta fresca. A Istanbul il programma della settimana sarà ricchissimo di eventi organizzati dal Consolato e dall'Istituto Italiano di Cultura della città sul Bosforo. Dal 18 al 20 novembre presso il Liceo Italiano IMI saranno tenuti workshop e seminari sulla gastronomia italiana. Il 21 novembre ci sarà un pranzo dedicato a Leonardo da Vinci organizzato dalla Camera di Commercio ed Industria Italo-Turca presso il Circolo Roma. Il

22 novembre, inoltre, l'Istituto Italiano di Cultura terrà una conferenza dal titolo "L'Ultima Cena di Leonardo". Il Consolato Generale organizza inoltre due conferenze sulla dieta mediterranea con la Prof.ssa Morini dell'Università di Pollenzo il 18 novembre e sulla lotta allo spreco alimentare con il segretario generale del Banco Alimentare Dr. Lucchini il 20 novembre. L'Accademia della cucina italiana, sezione di Istanbul, darà vita ad una serata speciale con lo chef Tommaso Sanguedolce del Castello di Ugento, in Puglia, che terrà anche delle lezioni presso l'accademia di cucina Mutfak Sanatları Akademisi. Il 30 novembre, in occasione del festival gastronomico Gastromasa verrà allestito uno spazio espositivo italiano con la partecipazione degli Ambasciatori del gusto Cristina Bowerman e Claudio Chinali e dei maggiori consorzi italiani. Il 3 dicembre, infine, presso la suggestiva Residenza del Palazzo di Venezia sarà organizzata una serata speciale rivolta agli operatori del comparto Hotellerie-Restaurant-Café (HORECA) per promuovere l'utilizzo di prodotti italiani in questo importante settore. A Izmir la rassegna coinvolgerà 4 ristoranti e 6 cuochi italiani. Il programma è stato presentato con una conferenza stampa presso lo showroom Scavolini a Izmir. Si svolgeranno inoltre diverse serate speciali, come quella del 20 novembre da Peperino Pizza dove interverrà un esperto di storia e cucina dell'Università Yasar sulla cucina di Leonardo da Vinci. Anche ad Izmir cultura e formazione la faranno da protagonista con due workshop presso Università locali: il 19 novembre toccherà allo chef Antonio Franzè alla Izmir Economy University e il 21 novembre invece sarà la volta dello chef Tommaso Mandolino presso l'Università Yasar. Tutto il programma dettagliato è disponibile sul sito dell'Ambasciata. (focus\ aise)