

SUCCESSO PER LA IV SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A COPENAGHEN

COPENAGHEN\ aise\ - Dal 18 al 24 novembre Copenaghen è stata protagonista della IV edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. L'eccellenza culinaria italiana, in cui tradizione ed innovazione si intrecciano armoniosamente, è stata particolarmente apprezzata nella capitale della New Nordic Cuisine. Quest'anno, le iniziative della Settimana sono state anticipate da un evento il 15 novembre dedicato ai produttori di vini biologici organizzato dalla Camera di Commercio Italiana presso una nota Scuola Alberghiera di Danimarca. L'iniziativa, denominata "Organic Value", ha permesso alle nostre aziende di incontrare importanti operatori del mercato enologico danese, organizzando una cena di beneficenza sul tema del contrasto dello spreco alimentare. Dopo aver promosso il tema della Settimana "Educazione alimentare: la cultura del gusto" attraverso i social media e i canali di diffusione, lunedì 18 novembre è iniziato il programma degli eventi con un "Pizza Lab" aperto al pubblico, presso la sede di Copenaghen di "Rossopomodoro". L'arte dei pizzaiuoli napoletani, Patrimonio Unesco dal 2017, è stata presentata a un vasto pubblico di bimbi ed ai ragazzi presenti. I partecipanti hanno potuto elaborare la pizza dei loro sogni, per poi realizzarla con l'aiuto e la supervisione dello staff di pizzaiuoli napoletani. Il secondo evento intitolato "La Cultura e il Gusto: sapori e Opera dalla Puglia" si è svolto martedì 19 novembre presso Palazzo Glückstadt, residenza dell'ambasciatore Luigi Ferrari, che ha accolto i numerosi ospiti del mondo istituzionale, diplomatico, accademico ed imprenditoriale. La serata è stata aperta da una straordinaria esibizione del soprano internazionale Maria Pia Piscitelli, accompagnata dal maestro Claudio Passilongo. Successivamente gli ospiti hanno potuto gustare piatti tipici della regione Puglia, preparati dagli chef Francesco Di Ciaula, Matteo e Giuseppe Galena. Si è così proposta l'eccellenza italiana dell'opera, abbinata ad un itinerario enogastronomico in una delle Regioni più affascinanti e ricche di cultura del nostro Paese. Il programma è proseguito mercoledì 20 novembre promuovendo le "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene", recentemente riconosciute Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO. La celebrazione dei territori dell'Italia nord orientale si è svolta presso il ristorante italiano FAMO Metro, dove gli invitati del mondo del business agroalimentare italiano e danese hanno potuto apprezzare piatti tipici del territorio e varietà di prosecco, che è il vino più importato in Danimarca. Infine giovedì 21 novembre il Ristorante San Giorgio di Copenaghen ha ospitato un evento organizzato per celebrare il cinquecentesimo anniversario della morte di Leonardo Da Vinci. L'associazione culturale Incantos ha presentato musicisti, cantanti e poeti, vestiti con classici costumi rinascimentali, per ricreare un'atmosfera del tempo del grande genio italiano. Attraverso questo percorso culturale e soprattutto mediante un menù composto dalle ricette ideate dallo stesso Leonardo e rivisitate in chiave moderna dall'estro dello chef Achille Melis, gli ospiti hanno intrapreso un viaggio nel gusto e nella cultura del Rinascimento. Le iniziative promosse a Copenaghen nell'ambito della Settimana della Cucina italiana nel Mondo proseguono anche in questi giorni con l'esposizione presso l'Istituto Italiano di Cultura della mostra "Il Geoportale e il patrimonio immateriale enogastronomico italiano", su iniziativa del Ministero Beni Culturali e Turismo e l'Istituto Centrale per la Demoeoantropologia. (aise)(nflash)