

## CONCLUSA LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA AD AMMAN

AMMAN\ aise\ - Grande successo per l'evento conclusivo delle iniziative che l'Agenzia Ice ha organizzato ad Amman per la IV<sup>a</sup> settimana della cucina italiana, curata per la Giordania dall'Ambasciata d'Italia: lo chef Giancarlo Francia è stato il protagonista della cena/networking dinner dedicata ad importatori, distributori, imprenditori del settore agroalimentare e HoReCa, preparata insieme ai 25 studenti futuri cuochi della Royal Academy of Culinary Arts (RACA), per far scoprire le eccellenze italiane DOP-IGP e presentare piatti tipici italiani in particolar modo toscani, con riferimenti alle specialità di Orbetello. L'interesse e l'apprezzamento – riporta l'Ice di Amman – è stato notevole per tutti gli eventi organizzati: il 20 novembre, presso la Beit Sitti School, l'Associazione Italiana Chef (AIC) ha organizzato un corso di cucina per far conoscere l'autentica cucina italiana ad oltre 40 food lovers della capitale. Nei giorni 21 e 22 novembre, lo Chef Lucio Forino, della Italian Chef Academy (ICA) ha tenuto due corsi alla RACA per avvicinare i circa 50 allievi dell'ultimo anno alla preparazione di paste, dolci e insegnare basi di Modern plating Techniques. Mentre sabato 23 novembre, al ristorante Meat&Mussels, gli Chef Giancarlo Francia e Lucio Forino hanno deliziato gli studenti di letteratura italiana del progetto Erasmus e Istituto Dante con un corso di cucina base concluso con una degustazione di piatti semplici ma indubbiamente gustosi della tradizione italiana, insistendo sull'importanza dell'uso di ingredienti di qualità. Nel corso della settimana, i due chef, Forino e Francia, si sono ritagliati il tempo per tenere due incontri/lezioni al centro Mar Yousef che offre piatti italiani preparati da rifugiati iracheni. (aise)