

I PROTAGONISTI DELLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO – 1

ROMA – focus/ aise - Trasformare l'accoglienza turistica locale in un vero e proprio sistema di promozione internazionale per far conoscere il territorio beneventano e il distretto del vino Sannio Falanghina. Dopo la partecipazione alla Fête des vendanges de Montmartre, l'asse Parigi - Sannio si rafforza ulteriormente con il protocollo "per la promozione e lo sviluppo del turismo nell'anno di Sannio Falanghina - Città europea del Vino 2019", siglato lunedì 25 novembre in Francia con l'ENIT - Agenzia Nazionale per il Turismo, in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo. Un accordo che permetterà a Sannio Falanghina di condividere buone pratiche nel settore enologico e turistico con la Francia che, per vino, cultura e gastronomia, rappresenta un importante partner di interscambio promozionale e sociale. E non solo. L'ENIT, anche attraverso la gestione del portale Italia.it, cura la promozione all'estero del marchio Italia nel settore del turismo, realizzando strategie di marketing a livello internazionale, sostenendo le imprese per la commercializzazione dei prodotti turistici, enogastronomici ed artigianali italiani, attuando intese e forme di collaborazione con enti pubblici e con gli uffici della rete diplomatico-consolare del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, compresi gli Istituti Italiani di Cultura. Una opportunità straordinaria, dunque, per promuovere la destinazione Sannio, valorizzando la reputazione e la competitività del territorio all'estero, e creando una rete di servizi per i turisti francesi, alla scoperta dei luoghi del vino e delle eccellenze gastronomiche e paesaggistiche. In particolare, Sannio Falanghina, Provincia di Benevento, Associazione nazionale Città del Vino, Confederazione italiana per lo sviluppo economico e Agenzia nazionale per il Turismo di Parigi, attiveranno un programma congiunto per il sostegno e la valorizzazione del settore turistico in provincia di Benevento e nei Comuni sanniti delle "Città del Vino", con azioni di marketing e piattaforme digitali. "La promozione del territorio, dei suoi prodotti e del vino in una data significativa che ricorda la lotta alla violenza contro le donne", spiega Giulia Falato, consigliere delegato de Le donne di Sannio Falanghina e coordinatrice dell'iniziativa, "passa anche dalla creazione di sinergie fra le donne e per le donne. La valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche con un patto di amicizia con la Francia, rappresenta una vetrina internazionale per il Sannio all'estero. Abbiamo rinnovato l'invito anche al Ministro degli Esteri, Luigi Di Maio, presentandogli l'accordo e valutando le enormi potenzialità di sviluppo. Ci auguriamo di poter contribuire a far conoscere i nostri luoghi, ricchi di storia, tradizione e bontà enogastronomiche". E poi: Una classe di giovani aspiranti cuochi ai fornelli, un menù rigorosamente ispirato alla cucina italiana, una giuria d'eccezione presieduta dall'Ambasciatore d'Italia in Kenya, Alberto Pieri: questi gli ingredienti della speciale giornata organizzata dalla Onlus Alice for Children, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Nairobi, insieme a Il Cucchiario d'Argento e con il supporto dell'Istituto Professionale Carlo Porta di Milano, svoltasi nei giorni scorsi nella capitale keniana. La giornata è stata il primo degli eventi culinari programmati in Kenya in occasione della quarta settimana della cucina italiana nel mondo 2019 nell'ambito della rassegna "Vivere all'Italiana". Due serate, presso la Residenza dell'Ambasciatore d'Italia a Nairobi e presso il Kilili Baharini Resort di Malindi offriranno uno scenario d'eccezione per la presentazione di una selezione di ricette del rinomato e storico volume della Casa Artusi "Pellegrino Artusi e l'Unità italiana in cucina", che per la prima volta vengono tradotte in lingua swahili. L'iniziativa, promossa dall'Istituto Italiano di Cultura di Nairobi mira a promuovere la diffusione della cultura culinaria in Kenya e nei vicini Paesi di lingua swahili, attraverso un incontro di culture a tavola. Vari ristoranti italiani nella capitale e sulla costa aderiscono inoltre all'iniziativa dedicando serate a tema, sempre nell'ambito della rassegna, con menu dedicato alle ricette Artusi e all'italianità in cucina. Si è svolto nei giorni scorsi, presso la Sala Conferenze messa a disposizione dalla Montepaschi Banque, il seminario sull'olio d'oliva organizzato a Parigi dall'Accademia Italiana della Cucina - delegazione di Parigi – alla presenza della Console generale Emilia Gatto. Alla manifestazione, a cui hanno partecipato circa 60 persone, sono intervenuti oratori di rilievo, tra cui Evelina Falchi, nutrizionista e giornalista RAI, Alessandro Carassale, dall'Università di Genova, Claudio Littardi, scrittore e ricercatore, Antonio Balenzano, direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio, Riccardo Garosci, Presidente del Comitato sull'educazione alimentare del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Massimo Vincenzini, Presidente dell'Accademia Georgofili, Francesco Cipriani, Direttore del Servizio di epidemiologia USL Toscana Centro, Ruggero Larco, delegato dell'AIC Valdarno, Alessandra Moro Buronzo, scrittore e naturopata e Franco Ugetti, Pasticcere Maestro del Gusto di Torino. Con una serie di articolate presentazioni, gli esperti hanno tracciato la storia dell'olio d'oliva, illustrato le sue proprietà e i suoi usi in cucina. La manifestazione è stata un'occasione per ricordare non solo l'importanza dell'olio d'oliva in un'alimentazione sana ed equilibrata, ma anche il rilievo di questo prodotto nella tradizione culinaria italiana e si è conclusa con una degustazione di dolci a base di olio d'oliva preparati dal Mastro Pasticcere Ugetti. (focus\ aise)