

## CCI LIONE: SUCCESSO PER LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

LIONE\ aise\ - È sulla valorizzazione della cucina regionale e la promozione delle autentiche eccellenze agroalimentari italiane che la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Lione (CCIF-Lione), nell'ambito del progetto True Italian Taste e in occasione della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, ha organizzato un ricco calendario di seminari didattici, webinar, showcooking e video ricette realizzate a casa da importanti influencer e food lovers francesi. Il primo evento è stato tutto dedicato alla valorizzazione didattica delle autentiche eccellenze gastronomiche italiane, in collaborazione con il Liceo Descartes di Saint-Denis-Laval. Qui, nell'aula magna, in piena osservanza delle norme di distanziamento anticovid, accolti dal Preside Eric Dupraz e da 5 docenti, più di 80 liceali hanno assistito ad una attesissima conferenza didattica sull' "Arte di Mangiar Bene all'Italiana". D'altra parte il titolo della conferenza "Buon Appetito" non lasciava dubbi sulla bontà dell'iniziativa, introdotta dal Console Generale d'Italia a Lione dott. Pierangelo Cammarota e dal Presidente della CCIF-Lione, Avv. Thierry Bonnet, e che ha visto il prezioso contributo di chef ed esperti italiani e francesi, a cominciare da quello esclusivo del dott. Domenicantonio Galatà, fondatore e presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina (AINC). A far venire l'aquilina in bocca ci ha pensato lo chef Antonello Cabras con quanto di buono c'è nella cucina della sua Sardegna, ed il direttore regionale della società Elixor - leader mondiale della ristorazione collettiva. Il secondo evento, questa volta digitale, è stato il webinar "Made in BIO", organizzato dal Consolato Generale Italiano di Lione e dalla Camera di Commercio Italiana per la Francia, e dedicato alle 30 migliori aziende agroalimentari italiane che puntano nelle prossime settimane ad esportare in Francia i prodotti Bio delle loro terre. A dare il via all'evento ci ha pensato il Console Generale d'Italia che ha illustrato tutti i principali strumenti di sostegno all'export, messi in campo dal Governo italiano attraverso il MAECI. La parola è passata poi a una importante e prestigioso parterre di 7 esperti francesi che hanno dato consigli e suggerimenti pratici per la migliore strategia export di penetrazione del ricco mercato BIO francese. Ma l'evento che ha maggiormente deliziato i palati francesi e contribuito alla promozione della V-edizione della Settimana della Cucina Italiana a Lione, è stato certamente quello che ha visto protagonista indiscussa l'eccellenza agroalimentare del territorio della Regione Marche. Un inedito evento di showcooking, promosso dall' Azienda Speciale della CCIAA delle Marche in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Lione, e che ha visto impegnati ai fornelli ben due chef stellati Michelin, l'italiano Marco Viganò ed il francese Gaëtan Gentil, che hanno preparato in diretta video due tra le più squisite ricette della tradizione culinaria marchigiana: Maccheroncini di grano antico al Tartufo di Acqualagna e le famose Olive all'Ascolana. In contemporanea allo showcooking dei due chef stellati, 6 influencer lionesi, tra cui 3 importanti food blogger e 3 giornalisti enogastronomici, hanno preparato in casa le stesse ricette grazie ad un kit box contenete tutti gli ingredienti necessari. Tre eventi eccezionali organizzati dalla Camera di Commercio Italiana per la Francia nella città capitale mondiale della gastronomia francese, dedicati all'Arte di Mangiar Bene all'Italiana che hanno pienamente contribuito all'arricchimento educativo dei consumatori e professionisti francesi del settore enogastronomico, alla conoscenza delle Eccellenze Agroalimentari italiane, all'autenticità del gusto e della cucina regionale italiana, con particolare attenzione alla salvaguardia e promozione del True Italian Taste. (aise)