

LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA IN ISRAELE

TEL AVIV\ aise\ - Grande successo di pubblico per la V Settimana della Cucina Italiana in Israele, ormai un appuntamento molto atteso e apprezzato. "Anche quest'anno, pur nell'impossibilità di svolgere attività in presenza, la Settimana della Cucina italiana in Israele è l'occasione per promuovere l'Italia, i suoi territori ricchi di storia e cultura e i suoi prodotti enogastronomici unici al mondo per qualità e varietà", ha sottolineato l'Ambasciatore Gianluigi Benedetti nel presentare il variegato programma di oltre trenta iniziative on-line coordinate dall'Ambasciata d'Italia e realizzate in collaborazione con ENIT, gli Istituti di Cultura di Tel Aviv e Haifa, Agenzia ICE di Tel Aviv e la Camera di Commercio e Industria Israele-Italia: un ricco calendario di seminari, conferenze, tour virtuali e video-ricette. "Il nostro costante impegno per la valorizzazione del Made in Italy, in linea con le priorità strategiche del Patto per l'Export, - ha aggiunto - è tanto più significativo in un Paese come Israele che ha visto l'agroalimentare italiano crescere del 9% nei primi nove mesi dell'anno, nonostante la pandemia. Inoltre, offiremo al pubblico israeliano un "assaggio virtuale" delle tradizioni culturali e culinarie dei nostri territori regionali, con l'obiettivo di mantenere vivo l'interesse turistico verso il nostro Paese, costantemente in crescita fino al 2019. L'enogastronomia è infatti un importante fattore di attrazione turistica, soprattutto per il turista israeliano, che è interessato a un turismo di tipo esperienziale e ama andare alla scoperta di produzioni e specialità locali". Il programma di quest'anno, basato sull'utilizzo di piattaforme online e sulla trasmissione di dirette social, ha avuto inizio lunedì 23 novembre con l'evento "Pellegrino Artusi: un viaggio nella storia della gastronomia italiana", incontro dedicato allo scrittore e gastronomo del quale si celebra quest'anno il bicentenario della nascita. L'intenso programma della settimana ha avuto come protagonisti anche due Ambasciatori del Gusto: lo Chef stellato Beppe Guida, che ha presentato in diretta streaming le sue ricette in una cena a "quattro mani" in collaborazione con chef italiani a Tel Aviv; e lo chef Franco Pepe, incoronato il miglior pizzaiolo al mondo, che ha reso il piccolo borgo casertano di Caiazzo una meta gastronomica di rilievo internazionale. La settimana è stata arricchita da una cena gourmet ristretta nella Residenza dell'Ambasciatore, sede che ospita una collezione permanente di opere d'arte contemporanee italiane; da una conferenza scientifica online, da webinar, cooking class e incontri virtuali dedicati alle tradizioni enogastronomiche regionali, alla produzione dell'olio e a quella vitivinicola regionale, alla tutela dei prodotti Made in Italy e alla valorizzazione della dieta mediterranea. Non poteva mancare la collaborazione con enti di formazione professionale come Alma, Gambero Rosso Academy e Città del Gusto. Il programma si è concluso con una riedizione israeliana della Mille Miglia, realizzata con auto storiche Alfa Romeo lungo le strade della Galilea, con tappa finale a Zippori e conclusione con picnic a base di prodotti gastronomici italiani. (aise)