



COMUNICATO STAMPA

Dal 18 al 24 novembre si svolgerà la quarta edizione della Settimana della Cucina italiana nel Mondo! E' una iniziativa del Governo italiano, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ed altri Enti nata per promuovere la cucina di qualità nelle sue importanti declinazioni: cultura, ricerca, innovazione, biodiversità e identità dei territori. La Settimana, sulla scia dell'eredità di EXPO 2015, si fa portavoce della filosofia italiana della nutrizione, dell'educazione alimentare e della corretta informazione ai consumatori. Nelle tre precedenti edizioni la Settimana della cucina ha visto la realizzazione di oltre 4500 eventi in 110 Paesi.

Il tema centrale di questa edizione è "l'Educazione alimentare: la cultura del gusto" e ha lo scopo di diffondere la consapevolezza della relazione tra cibo e salute, ma anche di offrire ai consumatori nuove esperienze sensoriali. Oltre al focus sugli aspetti di educazione al gusto e a un modello di alimentazione equilibrato e corretto, propone anche la valorizzazione e la riscoperta dei territori di origine dei prodotti tipici italiani ed approfondimenti per contrastare il fenomeno dell'Italian sounding.

La Settimana della cucina a Budapest si aprirà con l'importante partecipazione della Chef stellata Cristina Bowerman, ospite d'onore, alla conferenza stampa per il lancio di questa quarta edizione. La Chef Bowerman è anche Presidente dell'Associazione Italiana degli Ambasciatore del Gusto e con la sua master class ci condurrà nei segreti del risotto, arricchito da bresaola I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) della Valtellina e alici di Cetara.

Ma la Settimana sarà ricca di eventi!! Gli attori saranno il Risotto, il Prosciutto crudo di Parma, il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico di Modena, l'Olio extravergine di Oliva ed il Vino o, come veniva definito dal grande genio Leonardo "liquore soave". Lunedì 18, sarà presentato il premio internazionale Narducci, riservato alle giovani promesse della cucina. Seguiranno le master classes di tre istituti alberghieri, Datini di Prato (Toscana), Aldo Moro di Santa Cesaria (Puglia) e Tor Carbone (Lazio) nel corso delle quali, giovani ragazzi si esibiranno nella preparazione di raffinate pietanze dei loro territori di origine. Nel tardo pomeriggio potremmo rilassarci con un Apericocktail Italiano ad Akademia Italia. Martedì 19, la Professoressa Luisa Torri, Direttrice del Laboratorio di Analisi Sensoriale dell'Università degli Studi di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo ci condurrà alla scoperta del profumo dei mosti dell'Aceto Balsamico abbinato alla morbida pasta del Parmigiano Reggiano. In serata potremo assistere alla proiezione del film "Quanto basta" ed immergerci nelle avventure dello chef Arturo. Mercoledì 20, la Professoressa Luisa Torri ci condurrà alla scoperta della dolcezza del Prosciutto di Parma e potremo assaporare e notare le differenze tra due prosciutti di aziende diverse. In serata, un interessante documentario su "Leonardo e il vino" ci farà conoscere le vigne coltivate dal grande Genio Leonardo da Vinci, a 500 anni dalla sua scomparsa. Al documentario seguirà un assaggio dei vini di Vinci. Giovedì 21 si terrà una conferenza con la Nebih per utili informazioni a coloro che lavorano nella ristorazione; sempre nella mattinata di giovedì si svolgerà un seminario con degustazione tecnica di vini italiani ed in serata un enologo ci guiderà in un interessante percorso di abbinamento tra cibo e vino. Venerdì 22, infine, un viaggio interattivo e sensoriale tra i piatti tipici di alcune regioni italiane.

Il programma dettagliato è pubblicato sui siti dell'Ambasciata d'Italia (www.ambbudapest.esteri.it), dell'Istituto Italiano di Cultura (www.iicbudapest.esteri.it), dell'Italian Trade Agency (<https://www.ice.it/it/mercati/ungheria>) e della Camera di Commercio italiana per l'Ungheria (<https://cciu.com>)

Vi aspettiamo numerosi!!!