

FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO ALLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO =

Roma, 20 nov. (Adnkronos/Labitalia) - L'Associazione italiana Ambasciatori del gusto (Adg) si conferma un importante punto di riferimento per la valorizzazione della cultura enogastronomica italiana ed è partner del gruppo di lavoro che promuove la quinta 'Settimana della cucina italiana nel mondo' che si svolgerà nella seconda metà di novembre 2020. Un impegno che continua a crescere anno dopo anno registrando, dal 2015 ad oggi, la presenza degli Ambasciatori del gusto in più di 50 città e 35 Paesi. In questa particolare edizione Adg ha contribuito all'organizzazione di appuntamenti culinari, culturali e formativi promossi dalle Ambasciate italiane nel mondo che, stante la drammatica pandemia in corso, verranno realizzati in formato digitale o in versione 'phygital'.

Europa ma anche Russia e Stati Uniti. La presidente di Adg, Cristina Bowerman, il 23 novembre terrà una masterclass tematica sul riso organizzata dall'Ambasciata italiana a Londra e con la collaborazione di Riso Buono. Sempre Cristina Bowerman, insieme agli Ambasciatori Stefano Masanti, Gianluca Fusto, Nino Mosca e Claudio Chinali, saranno impegnati a lasciare la propria testimonianza in Turchia. Qui l'Ambasciata italiana ha previsto una serie di lezioni e conferenze tematiche dedicate alle scuole di Ankara, in particolare la Bilgi University, la Bilkent University, la Özyegin University e la scuola di cucina Tca, oltre a una duplice attività (webinar e workshop) per le scuole di Istanbul.

Si parlerà di cucina italiana come fonte di ispirazione e modello da replicare, come esempio di cucina tradizionale tramite cui combattere la diffusione dello spreco nonché asset strategico nel rapporto tra hotellerie, grande distribuzione e ristorazione del Paese. Nell'intento di promuovere la storia della cucina italiana e salvaguardare alcuni dei prodotti più legati alla sua tradizione, alcune delle ricette proposte durante le sessioni, in particolare dall'Ambasciatore Claudio Chinali, avranno per protagonisti l'aceto balsamico e il Grana Padano.

(segue)

FOOD: AMBASCIATORI DEL GUSTO ALLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - Per la Russia sarà invece l'Ambasciatore Giuseppe Carrus il protagonista del webinar 'L'Italia del vino tra piatti, tradizioni e colori: come abbinare i vini ai piatti della tradizione italiana', durante il quale, partendo da quattro piatti in

grado di rappresentare e raccontare l'Italia dal Nord al Sud, presenterà un tris di abbinamenti vino (territoriale, cromatico e tecnico).

Un'attenzione al vino che viene ripresa anche in Scozia, dove un contest online a numero chiuso e su invito dell'Ambasciata avrà per oggetto la preparazione di un piatto a base di fusilli Pastificio dei Campi con pesto mediterraneo dell'Ambasciatrice Bonetta dell'Oglio accompagnato dal contributo del sommelier, l'Ambasciatrice Mariella Caputo che presenterà in abbinamento al Berlucchi 61 Nature. In palio un box firmato Pastificio dei Campi e una bottiglia Berlucchi '61 Nature.

Gli Ambasciatori Franco Pepe e Peppe Guida saranno invece impegnati in due workshop, rispettivamente a tema pizza e cucina italiana, organizzati dall'Ambasciata italiana in Israele: si terranno entrambi il 23 novembre uno alle 12.00 e l'altro alle 16.00 (ora italiana). Gli eventi saranno trasmessi in diretta streaming sul canale Facebook dell'Ambasciata (<https://www.facebook.com/ItalianCuisineWeek>).

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
20-NOV-20 18:46