



GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO IMPEGNATI NELLA V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Roma, 20 novembre 2020 - 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 *V 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 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 Özyeğin University e la scuola di cucina TCA, oltre ad 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**.

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 del Campi con pesto mediterraneo dell'Ambasciatrice **Bonetta dell'Oglio** accompagnato dal contributo del sommelier, l'Ambasciatrice **Mariella Caputo** che presenterà in abbinamento al Berlucci 61 Nature. In palio un box firmato **Pastificio dei Campi** e una bottiglia **Berlucci '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>)

