

## Amb. Lucentini, 'la Settimana della cucina muove nuovi passi'

L'edizione argentina della Settimana della cucina italiana nel mondo (Scim) sarà "un'iniziativa senza precedenti". È la promessa dell'ambasciatore italiano a Buenos Aires, Fabrizio Lucentini, che in una conferenza stampa ha illustrato la ricca agenda della manifestazione, articolata in una cinquantina di eventi tra la capitale e altre città del Paese, dalla provincia di Cordoba alla Terra del fuoco. "Quest'anno assisterete ad un salto di qualità", ha detto all'ANSA il diplomatico, evidenziando non solo le importanti ricadute economiche del settore gastronomico per l'Italia, ma anche la sua valenza culturale e "il forte legame con l'Argentina". Un passo avanti



non solo in termini di "dimensioni" ma anche per "una maggiore apertura. Tutti - ha sottolineato Lucentini - potranno accedere e provare genuinità e gusti del Made in Italy". "Insieme alle tradizionali iniziative (conferenze, master class, film e pubblicazioni), ho voluto che nella sede del nostro Circolo italiano vi fosse una Fiera gastronomica con ingresso libero (il 18/11 dalle 12 alle 18), in modo che la gente possa provare la varietà e la qualità della produzione alimentare del nostro Paese", ha argomentato l'ambasciatore. E proprio per far sì che "i prodotti italiani entrino sempre più tra le consuetudini alimentari, all'insegna di una dieta sana e genuina, sono stati coinvolti media e scuole". La conferenza stampa, a cui hanno partecipato anche il console generale di Buenos Aires Carmelo Barbera, la nuova direttrice dell'Istituto italiano di cultura Livia Raponi, e il responsabile dell'Ice Gianni Loreti, si è tenuta all'italianissimo teatro Coliseo. La Settimana della cucina italiana nel mondo è la rassegna annuale ideata dal ministero degli Esteri per promuovere l'eccellenza della filiera enogastronomica italiana, valorizzando ricette e prodotti agroalimentari tipici, la sostenibilità - a livello sociale e ambientale - dei processi produttivi, le innovazioni tecnologiche, nonché i valori del "fare bene", di inclusione e di collaborazione. La Settimana si tiene nel mondo fra il 13 e il 19 novembre 2023, ma in Argentina sarà una maratona che si estenderà dall'11 novembre (Bahia Blanca) all'8 dicembre a San Francisco (Cordoba). Il tema scelto ('A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto') esalta il collegamento tra dieta mediterranea, sinonimo di regime alimentare sano e di elevata qualità, e benessere, inteso come stile di vita corretto e salutare. Esaminerà i prodotti a denominazione protetta e controllata, l'italian sounding, le etichettature alimentari, gli itinerari enogastronomici e turistici regionali, l'artigianalità e l'innovazione di cui gli chef e i sommelier sono i massimi interpreti e l'internazionalizzazione dell'offerta formativa italiana nel settore della cucina e dell'ospitalità. L'edizione 2023 si collega con la candidatura di Expo 2030 Roma e il suo tema 'Persone e territori: rigenerazione, inclusione e innovazione. Dall'Italia arriveranno in Argentina lo chef del ristorante stellato La Trota di Rivodutri Sandro Serva, e lo chef Renato Bolsieri della Scuola di cucina di Casa Artusi. Per l'evento sarà anche disponibile in lingua spagnola la 'Storia della cucina italiana a fumetti. Dalle tagliatelle etrusche al Tiramisù', edito **dall'Accademia italiana della cucina** e si darà ampia diffusione ai video del progetto gli 'Italianismi nel mondo' di Casa Artusi. Tutti gli eventi potranno essere seguiti sui social con gli hashtag #italiantaste e #SCIM2023.