

ANSA.it • Mondo • News dalle Ambasciate

Settimana cucina italiana, in Gb grandi chef e cibo sostenibile

Settimana cucina italiana, in Gb grandi chef e cibo sostenibile

Amb.Lambertini: 'La rassegna si sposa con alcune sfide di oggi'

Redazione ANSA

LONDRA

15 novembre 2022

18:22

NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - LONDRA, 15 NOV - Chef stellati, talk e convegni sul cibo sostenibile, oltre ai migliori piatti e prodotti del 'made in Italy'. E' molto ricco il programma britannico della Settimana della cucina italiana nel mondo (14-20 novembre), giunta alla settima edizione, dedicata quest'anno al tema 'Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta'.

Il Sistema Italia nel Regno Unito (Consolati Generali e Istituti di Cultura a Londra e Edimburgo, Uffici ICE e ENIT, Camera di Commercio, **Accademia Italiana della Cucina**), sotto il coordinamento dell'Ambasciata d'Italia a Londra, hanno realizzato un nutrito calendario della rassegna inaugurata ieri con l'evento di gala dell'Associazione professionale cuochi italiani per il Regno Unito e la premiazione delle eccellenze enogastronomiche. E' proseguito oggi con un talk, proposto dall'Agenzia ICE-Italian Trade Agency, sul tema della catena di approvvigionamento di frutta e verdura che ha coinvolto gli studenti del corso di nutrizione della University of West London, con particolare focus sui prodotti sostenibili italiani.

Domani ci sono in programma due dimostrazioni di cucina con chef rinomati, l'inglese Theo Randall, premiato con una stella Michelin e specializzato in cucina italiana, e il pluristellato Nino Di Costanzo protagonista di un evento all'ambasciata. Nei giorni successivi ci saranno altri appuntamenti, fra cui giovedì il consueto convegno dell'**Accademia della cucina** italiana, quest'anno intitolato 'Sustainable food chains. Thoughts on the future of our food and planet'.

"La rassegna dedicata alla cucina, che coinvolge l'intera rete diplomatica italiana, è la principale occasione per la promozione delle eccellenze italiane nel campo enogastronomico ed agroalimentare, consentendoci ancora una volta di valorizzare il meglio del Made in Italy", ha detto l'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini. "Il tema scelto per quest'anno, 'Convivialità, Sostenibilità ed innovazione', ci ricorda che la promozione del Made in Italy in ambito culinario si sposa con molte delle sfide del mondo contemporaneo - ha aggiunto l'ambasciatore -. Il rispetto dei territori e la sostenibilità delle

VIDEO ANSA



15 NOVEMBRE, 18:13

INAIL E ENEL INSIEME PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI



15 novembre, 18:07

Conto alla rovescia per il lancio di Artemis



catene alimentari, nel più ampio impegno dell'Italia per la tutela dell'ambiente, sono infatti un punto di forza del settore agrifood e dell'ospitalità italiana".

(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



15 novembre, 18:06
Rai, Chalamet e Guadagnino a "Che tempo che fa" per "Bones and All"

tutti i video

ULTIMA ORA

- 17:32** Roma invita Oslo all'EXPO 2030 e propone progetti comuni
- 17:24** Lapid, Fbi non indagherà i soldati israeliani su reporter
- 17:24** Lapid, Fbi non indagherà i soldati israeliani su reporter
- 16:58** Ministro esteri Olanda a Kiev, qui danni spaventosi da russi
- 16:46** G20: Sunak, reputazione internazionale Gb ha subito un colpo
- 16:22** Usa: Michelle Obama, la vittoria di Trump fa ancora male
- 16:05** Nyp, Ivanka e Jared girano le spalle a Trump per il 2024
- 16:04** Gb: Royal Navy avrà 5 nuove fregate, 'per contrastare Mosca'
- 15:57** Cremlino, risoluzione Onu sull'Ucraina formalizza un furto
- 15:54** Kiev, circa 70 missili lanciati oggi sull'Ucraina

> Tutte le news