

ANSA.it • Mondo • News dalle Ambasciate

Chef 'Da Vittorio' chiude Settimana cucina italiana a Washington

Chef 'Da Vittorio' chiude Settimana cucina italiana a Washington

Serata di gala ospitata da ambasciatrice Zappia a Villa Firenze

Redazione ANSA

WASHINGTON

18 novembre 2022

18:27

NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - WASHINGTON, 18 NOV - Roberto Cerea, chef insieme al fratello Enrico del ristorante 'Da Vittorio', tre stelle Michelin, fondato dal padre Vittorio vicino Bergamo nel 1966, è stato il protagonista delle due serate conclusive della Settimana della cucina italiana a Washington. Alla cena di gala offerta mercoledì sera dall'Ambasciatrice Mariangela Zappia a Villa Firenze a ospiti dell'Amministrazione, del Congresso e della comunità di affari Usa, è seguito ieri sera l'evento di beneficenza "Food Heroes and a Legendary Da Vittorio Experience", ospitato dall'Ambasciata d'Italia nella capitale americana. La serata, organizzata dalla società Imark, ha permesso di raccogliere, grazie anche al coinvolgimento del "Women's Leadership Group", fondi a sostegno della sezione di Washington di "Boys and Girls Clubs", organizzazione impegnata nel sostegno a minori in difficoltà.

In apertura dell'evento di ieri, l'Ambasciatrice ha valorizzato lo chef e il ristorante "Da Vittorio" come esempio paradigmatico di eccellenza italiana imperniata sulla famiglia, custode di tradizioni antiche e allo stesso tempo innovativa e attenta a un uso responsabile delle risorse e a un rapporto armonioso con il territorio. Con l'occasione, gli ospiti hanno potuto visitare la mostra di Slow Food inaugurata martedì scorso in Ambasciata sugli "Eroi del cibo".

La Settimana della cucina a Washington, dedicata a "convivialità", sostenibilità e innovazione", ha preso il via lunedì 14 novembre con un seminario in Ambasciata su innovazione e tecnologia per la produzione alimentare sostenibile, con i direttori dei Consorzi Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala Campana e con due rappresentanti, rispettivamente del U.S. Dairy Export Council e del North American Meat Institute.

VIDEO ANSA



18 NOVEMBRE, 18:39

PAPALEO: "HO REALIZZATO PIU' SOGNI DI QUANTI NE HO FATTI"



18 novembre, 18:36

Cinema, Papaleo: "'Sentieri di ferro' esperienza sorprendente"



La rassegna è proseguita martedì con l'inaugurazione della mostra "Food Heroes" di Slow Food, un workshop in Ambasciata per studenti di italiano sull'evoluzione della cucina italo-americana e una cena dedicata alla pizza romana organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina presso il ristorante italiano "Via Roma". Mercoledì 16 novembre la rinomata chef Rita Monastero ha tenuto una Baking Masterclass organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura a Washington presso la scuola di cucina "Cookology". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



18 novembre, 18:17
Città del Vaticano, iniziato l'allestimento dell'albero di Natale

tutti i video

ULTIMA ORA

- 17:44** L'Uganda invierà mille soldati in Congo entro la fine del mese
- 16:51** Michelle Obama, capelli lisci? Paese non era pronto a trecchine
- 16:38** Funerali di Stato in Polonia per le due vittime del missile
- 16:34** Ucraina: riapre la linea ferroviaria Kiev-Kherson
- 16:19** Kiev, quasi la metà del sistema elettrico fuori uso
- 16:17** Mosca denuncia, 10 prigionieri russi uccisi dagli ucraini
- 16:10** Eliseo: 'Dall'Italia brutto gesto ma la cooperazione continua'
- 16:06** Cremlino, rammarico per esclusione da inchiesta su volo Mh17
- 15:35** Kiev, quasi la metà del sistema elettrico fuori uso
- 11:09** Iran: media, data alle fiamme casa natale Khomeini

> Tutte le news