

La settimana della cucina italiana in Cile

SANTIAGO\ aise\ - La VII Settimana della cucina italiana nel mondo è iniziata a Santiago del Cile con la premiazione di due giovani studenti di gastronomia della Scuola internazionale di cucina dell'Istituto professionale DUOC Appartenente alla Pontificia Università Cattolica del Cile, l'istituto opera nelle principali città del Paese e, con la sua scuola di gastronomia, negli ultimi 20 anni ha svolto una funzione importante nella formazione degli chef in Cile. Gli studenti premiati sono stati Alejandra Betzavet e Andrés Reynaldo Al DUOC vanno i miei più sinceri



ringraziamenti per il lavoro che abbiamo fatto insieme in questi mesi, con lo scopo di infondere tra gli studenti questa passione così nobile per la gastronomia e che per noi italiani è parte fondamentale della nostra cultura, le parole della direttrice dell'Ufficio Ice di Santiago, Alessandra Marcarino, durante la cerimonia di premiazione. Poter arricchire la conoscenza della cucina italiana tra i giovani studenti entusiasti così come i due premiati, Alejandra Betzavet e Andrés Reynaldo, ci riempie di gioia perché ha spiegato Marcarino - avranno ora la possibilità di seguire a Colorno, in provincia di Parma, lezioni sulla cucina regionale italiana e poi per un periodo di circa un mese anche fare pratica presso alcuni ristoranti della zona. L'iniziativa, ha sempre sottolineato la direttrice dell'Ice, vuole promuovere nei giovani cileni la possibilità di approfondire i valori italiani di sostenibilità alimentare, che combinano gli aspetti essenziali della dieta mediterranea e che trovano assonanze anche nelle priorità del Cile, e che è uno dei temi principali in questa nuova edizione della cucina italiana nel mondo. Presenti alla premiazione anche esponenti della comunità italiana come il presidente della delegazione cilena della **Accademia italiana della cucina**, l'avvocato Alejandro Bizzarri, e il Consigliere CGIE del Cile Nello Gargiulo, il quale, invitato dall'Ambasciatore Mauro Battocchi, animato questo momento di incontro. Nel suo intervento, Gargiulo ha ricordato che la cucina è stato uno dei pilastri su cui si sono costruite e rafforzate le comunità italiane all'estero, sostenendo che ancora oggi accade in diversi paesi. Le feste religiose delle associazioni, a tutti i livelli, ha detto Gargiulo, hanno previsto sempre momenti conviviali di incontro, dove si faceva a gara a chi presentava meglio piatti tipici delle proprie provenienze. Oggi, ha osservato il consigliere Cgie, in molti casi sarebbero da riprendere questi momenti. Le iniziative del Sistema Paese come la Settimana della cucina ha detto ancora Gargiulo sono una occasione per fare da apripista anche per le comunità italiane nel mondo, per rinforzare vincoli o riprenderli laddove fossero venuti meno. Il programma della Settimana continua con iniziative promosse per sviluppare le idee centrali della tematica al centro di questa edizione: la giovialità, l'innovazione e la sostenibilità, con l'uso degli ingredienti adatti anche in funzione della salvaguardia del pianeta e della salute. (aise)