IL CORRIERE NAZIONALE

La settimana della cucina italiana nel mondo a Lisbona

ENOGASTRONOMIA & CUCINA

9 NOVEMBRE 2019

LISBONA – Per la IV edizione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** il cui tema è "**Educazione alimentare: cultura del gusto**", l'**Istituto Italiano di Cultura di Lisbona** ha predisposto un ampio programma di eventi che intende offrire un quadro, il più diversificato possibile, della gastronomia italiana, spaziando dalle conferenze ai workshop di cucina, dalle degustazioni di prodotti tipici regionali alla promozione dei territori e degli itinerari enogastronomici, partendo dalla Dieta Mediterranea quale stile di vita sano e modello di alimentazione equilibrato alla portata di tutti.

Sulla scia delle iniziative di formazione portate avanti dall'IIC sin dalla prima edizione della Settimana della Cucina, ritorna l'appuntamento con le **Scuole Alberghiere Italiane** a fare da anteprima alla presente edizione della manifestazione con il workshop di cucina cilentana che si terrà martedì, 13 novembre, dalle 11.00 alle 13.00, presso lo Spazio Cucina Salitre, sito all'interno della sede dell'Istituto Italiano di Cultura. Il workshop sarà tenuto dallo **chef Michele Giaquinto**, docente presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Ancel Keys" di Castelnuovo Cilento (Salerno), il quale, assistito dallo studente Carmine Giaquinto, proporrà piatti tipici della migliore tradizione culinaria del Cilento, come le lagane e ceci, il tortino di alici, il riso con fagioli borlotti ed altri. I posti sono limitati e per le

Search ...

LE RUBRICHE DEGLI ESPERTI

Piaceri culturali di Enzo Varricchio

Noi e il Condominio

Noi e il Fisco

Noi e la Salute

Ora Legale

Stalking e violenza

CorrierePL.it
Il Corriere di Puglia e Lucania

Abruzzo

Basilicata

Calabria

Campania

005218

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Accademia Cucina

modalità di iscrizione rivolgersi alla segreteria dell'Istituto.
Il giorno seguente il workshop verrà realizzato in esclusiva per gli alunni della Escola de Hotelaria e Turismo di Lisbona.
Il programma della Settimana della Cucina a Lisbona, dedicato interamente al **Cilento**, continua con un focus sulla **Dieta Mediterranea**.
Lunedì 18 novembre alle ore 19.00 il direttore del Museo Vivente della Dieta Mediterranea e del Mare di Pioppi, Valerio Calabrese, sarà ospite dell'Istituto Italiano di Cultura per presentare il Museo intitolato a Ancel Keys, il medico epidemiologo americano che ha vissuto oltre quarant'anni a Pioppi, studiando il rapporto tra alimentazione locale e l'incidenza sulle malattie cardiovascolari e dimostrando le qualità benefiche della Dieta Mediterranea. Coordinatore della rete internazionale dei Musei della Dieta Mediterranea, Calabrese è tra gli estensori della Carta dei Valori della Dieta Mediterranea dell'Unesco e membro del tavolo permanente presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sul mantenimento del riconoscimento Unesco della Dieta Mediterranea quale patrimonio immateriale dell'umanità (http://www.ecomuseodietamediterranea.it/).
Il Portogallo è, insieme a Italia, Croazia e Marocco, tra i Paesi che hanno attivato musei e luoghi di promozione e didattica sul tema della Dieta Mediterranea.
Nella stessa serata verrà inaugurata presso l'IIC la mostra fotografica "**Equilibrio mobile. La persistenza del cibo nella food photography**" alla presenza del fotografo Stefano Delìa.
Martedì 19 novembre presso l'esclusivo circolo letterario portoghese, Grémio Litérario, in collaborazione con la Delegazione di Lisbona dell'**Accademia Italiana della Cucina**, l'Istituto ha previsto una cena realizzata da **Cristian Torsiello**, chef stellato del Ristorante Osteria Arbustico sito nell'Hotel Royal di Paestum. Cuoco campano classe '83, una carriera solida e importante con nomi come Nino Di Costanzo, Mauro Uliassi, Valeria Piccini, Gennaro Esposito ma soprattutto Niko Romito, di cui è stato sous-chef per diversi anni al ristorante Reale di Castel di Sangro, Cristian Torsiello è docente e coordinatore didattico della Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibum in Campania. Una cucina concreta e di sostanza quella dello chef Cristian Torsiello, che guarda e valorizza i prodotti del territorio e lo rivisita con fine maestria, associando al concetto di km zero quello di km vero che consente di offrire prodotti unici per specificità e filiera di produzione rintracciabile e che gli vale, nel 2015, la prestigiosa Stella Michelin.
Giovedì 21 novembre alle ore 19.00 il giornalista Luciano Pignataro interverrà presso l'IIC con la conferenza "Metodo Cilento e Dieta Mediterranea: lentezza e longevità". Vincitore del premio Veronelli nel 2008 come giornalista emergente, ambasciatore della Dieta Mediterranea, nominato dal Comune di Pollica, Pignataro è responsabile degli inserti gastronomici de Il Mattino di Napoli per il quale cura dal 1994 la rubrica di vino. A lungo responsabile per il Sud della Guida Ristoranti Espresso, cura adesso le guide 50TopPizza e 50TopItaly e, dal 2004, il blog www.lucianopignataro.it tra i più cliccati in Italia. Tra i suoi libri: I dolci napoletani

005218

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(2008, Newton Compton), 101 vini da bere almeno una volta nella vita (2009, Bur), La cucina napoletana e La Pizza (2016 e 2018, Hoepli) e Il Metodo Cilento, i cinque segreti dei centenari (in corso di pubblicazione con Mondadori).

Conclude la Settimana della Cucina l'abituale appuntamento dedicato ai bambini dei corsi di italiano dell'IIC che, nella mattinata di sabato 23 novembre, potranno cimentarsi nel laboratorio culinario "**Viva gli gnocchi**" con Enrico Ranaldi.

CHI SIAMO MISSION LA REDAZIONE LAVORA CON NOI CONTATTACI 5 PER MILLE
DONAZIONI PRIVACY POLICY

005218

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Accademia Cucina