

[Registrati](#)

[Accedi](#)



[Contattaci](#)

[Chi siamo](#)



[Skip to content](#)



Settimana della cucina Italiana nel Mondo

- By [Paola Stranges](#)
- [@italiani_malta](#)
- On 03/11/2023
- -

Dal 13 al 19 di novembre, si svolgerà l'VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Questo evento, incentrato sulla valorizzazione della cucina italiana e dei suoi prodotti agroalimentari d'eccellenza, è sostenuto e promosso dalla rete diplomatica e culturale all'estero, che include Ambasciate, Consolati, Istituti Italiani di Cultura e gli Uffici ICE. Questo evento mondiale, che si rinnova ogni anno, esalta le tradizioni culinarie delle diverse regioni e zone d'Italia, promuove la Dieta Mediterranea come esempio di uno stile di vita sano e bilanciato, valorizza i prodotti che godono di marchi di qualità riconosciuti e i vini italiani, per rafforzare la loro presenza e reputazione sui mercati esteri.

VIII Settimana della Cucina Italiana nel mondo a Malta



Massimiliana Tomaselli

Delegata Accademia italiana della Cucina a Malta

A Malta, in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, presso **Is-Suq tal-Belt** (Valletta Food Market), il 13 novembre dalle 19:00 alle 22:00, si svolgerà un evento

organizzato dall'[Accademia italiana della Cucina di Malta](#) e dall'Istituto Italiano di Cultura. L'evento inizierà con una lezione da parte della dottoressa Alice Fabi, che parlerà di sostenibilità, di prodotti a Km zero e dei prodotti del Carso. Il fulcro della serata, sarà uno straordinario **show culinario** guidato dai rinomati chef Salvatore Pavone e Claudio Schiavone. Questi maestri della cucina metteranno in atto le loro abilità ai fornelli dal vivo e il loro spettacolo culinario sarà proiettato su un grande schermo, consentendo a tutti i presenti di cogliere i dettagli e l'arte della preparazione dei piatti in ogni loro sfumatura.



Inoltre, la Dott.ssa Massimiliana Tomaselli, delegata per Malta dell'Accademia Italiana della Cucina, presenterà il libro "La Storia della Cucina Italiana a Fumetti," una pubblicazione preziosa edita dall'Accademia Italiana della Cucina. Questo volume rappresenta una vera e propria esplorazione delle nostre radici e tradizioni culinarie, narrate in modo vivace e accattivante attraverso il linguaggio dei fumetti. Non si tratta, dunque, solo di una serata dedicata alla cucina, ma di un'esperienza immersiva nel cuore della cultura gastronomica italiana, dove la tradizione si mescola con l'innovazione e il sapore si fonde con la sostenibilità.

L'evento è con registrazione obbligatoria. Per informazioni https://iicvalletta.esteri.it/iic_lavalletta/it .

• [Registrati](#)

• [Accedi](#)



• [Contattaci](#)

• [Chi siamo](#)



[Skip to content](#)



CULTURA, FOOD

• [By Paola Stranges](#)

- [@italiani_malta](#)

- On 15/11/2023

-

Che serata! Nell'ambito dell'VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il Valletta Food Market – Is-Suq tal-Belt, ha ospitato un evento culturale e gastronomico organizzato dall'Istituto italiano di Cultura La Valletta e l'Accademia della Cucina Italiana con il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Malta. L'evento è stato un connubio perfetto di cultura, sapori e convivialità.



La serata è stata moderata da Serena Alessi, direttrice dell'IIC La Valletta che ha dettagliatamente introdotto la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e lo svolgimento



della serata. Il suo intervento è stato seguito da quello della dott.ssa Alice Fabi, che ha sapientemente intrecciato i temi della sostenibilità e l'importanza dei prodotti locali e tipici del Carso. La direttrice, ha poi presentato la dott.ssa Massimiliana Tomaselli, delegata per Malta dell'Accademia Italiana della Cucina, che, presentando il libro "Storia della cucina italiana a fumetti dalle tagliatelle etrusche al tiramisù", ci ha condotti in un racconto, intriso di aneddoti e ricco di dettagli storici, viaggiando attraverso le pagine della cucina italiana e

creando un ponte tra passato e presente. Inoltre, l'attore Giovanni Costantino ha arricchito la presentazione leggendo dei brevi brani alla maniera di Gassman; la piccola Auri ha letto una filastrocca, incantando, con la sua bravura e dolcezza tutti i presenti.



Ai numerosi ospiti presenti, tra cui la consorte dell'Ambasciatore d'Italia a Malta, Nancy Milesis Romano, il Prof. Joseph Brincat dell'Accademia della Crusca e il Prof. Gioacchino Giovanni Iapichino, è stata offerta una cena, arricchita dallo show cooking degli chef Salvatore Pavone e Claudio Schiavone, che, con le loro mani abili e sapienti, hanno trasformato ingredienti semplici di ottima qualità, in creazioni d'arte culinaria. La preparazione dei piatti è

stata proiettata su un grande schermo, permettendo a tutti di cogliere i segreti e l'eleganza di ogni movimento.





I partecipanti, avvolti da un'atmosfera calda e accogliente, hanno assaporato una cena squisita, ogni piatto è stato un viaggio attraverso la ricchezza e la varietà della cucina italiana, un trionfo di sapori e tradizioni. A conclusione di questa splendida serata, gli ospiti sono stati omaggiati del libro "Storia della cucina italiana a fumetti dalle tagliatelle etrusche al tiramisù", un ricordo tangibile di un'esperienza imperdibile, un tesoro da portare a casa e da leggere insieme alla famiglia.



Il tema dell'VIII settimana della cucina italiana nel mondo “*A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto*” è stato perfettamente colto, in una serata in cui, la cucina italiana è stata celebrata, vissuta, amata e condivisa.

• [Registrati](#)

• [Accedi](#)



• [Contattaci](#)

• [Chi siamo](#)



[Skip to content](#)



FOOD

- By [Paola Stranges](#)
- [@italiani_malta](#)
- On 18/11/2023
- -

Nell'ambito dell'VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nel cuore pulsante di Valletta, al ristorante "Mezzodi", si è tenuta una cena che ha sapientemente intrecciato cucina, cultura e letteratura. La cena conviviale "Il Vecchio e il Mare" è stata organizzata dalla Dott.ssa Massimiliana Tomaselli, referente per Malta dell'Accademia Italiana della Cucina.



La serata, è iniziata con una conferenza vivace e coinvolgente del Prof. Gioacchino Giovanni Iapichino, che con il suo stile unico ha affascinato gli ospiti parlando de "La cucina del pescato". Il Professore, delegato per Parma dell'Accademia Italiana della Cucina, ha intrapreso un viaggio attraverso la storia, esplorando le invenzioni che hanno rivoluzionato la pesca, le varietà di specie marine e d'acqua dolce usate in cucina, e l'evoluzione della cucina del pesce in Italia, dalle radici antiche alle pratiche di conservazione nelle regioni lontane dal mare.

La cena conviviale





Lo chef Pablo Esposito ha presentato ogni portata con ricchezza di dettagli e ha conquistato tutti con la sua abilità culinaria, presentando piatti che non solo hanno deliziato il palato ma

hanno raccontato storie. I “salumi di mare” sono stati i principali protagonisti del menù, una scelta che ha esaltato la freschezza e la sostenibilità dei prodotti ittici.



*“Il Vecchio e il Mare”
Ernest Hemingway, 1951*

Vini:

*Vista Mare - Tenuta Ippolito - uvaggio Ciro Bianco
Lagrein - Tenute Giralan - uvaggio Lagrein*

Spaghetto di tonno e bagna cauda

☪☪☪

Selezione di salumi di mare a cura dello chef Pablo Esposito

☪☪☪

Raviolo aperto di seppia, cernia e baccalà

☪☪☪

*Filetto di ombrina maturato
servito su cime di rapa e salsa alla 'nduja*

☪☪☪

Pannacotta basilico limone e salsa ai frutti rossi

☪☪☪

Caffè in Campana Hdemica

In un momento particolarmente toccante, l'attore Giovanni Costantino ha letto un brano tratto dal celebre libro “Il Vecchio e il Mare”, suscitando riflessioni tra i commensali. La lettura, ha creato un ponte tra l'arte della letteratura e l'arte culinaria, evidenziando la capacità della cultura di nutrire sia il corpo che lo spirito. “Il Vecchio e il Mare” è stata, non solo una cena conviviale ma anche una celebrazione della storia e dell'arte gastronomica italiana. Un incontro che ha dimostrato come il cibo possa essere un mezzo potente per viaggiare attraverso la cultura e la storia, arricchendo non solo il nostro gusto ma anche la nostra comprensione del mondo.

0 COMMENTI

[Cena Conviviale Mezzogiorno Prof. Gioacchino Giovanni Iapichino VIII Settimana Della Cucina Italiana Nel Mondo](#)

ARTICOLI CORRELATI



A Malta un evento culturale per celebrare la Cucina italiana



Targa d'argento di Buona Cucina Italiana allo chef Claudio Schiavone