

[Home / Evidenza](#)

## Settimana della Cucina Italiana, Parigi omaggia Pellegrino Artusi



E dedicata all'anniversario dei 200 anni dalla nascita di **Pellegrino Artusi** la **V Edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** che si svolgerà a Parigi dal **23 al 29 novembre 2020**.

Promossa **dall'Ambasciata d'Italia e dal Consolato Generale d'Italia a Parigi**, l'edizione di quest'anno si snoderà attraverso un ricco calendario di eventi organizzati dall'Ambasciata, dai Consolati di Parigi, Nizza, Lione, Marsiglia e Metz, dagli Istituti di Cultura, insieme agli Uffici ICE e ENIT, quest'anno esclusivamente digitale. *“una necessità dettata dal rispetto delle restrizioni che attualmente vigono in Francia”* - ha sottolineato l'Ambasciatrice **Teresa Castaldo** - *“ma altresì una possibilità, per innovare i nostri messaggi e raggiungere un pubblico sempre più vasto”*.



**l'Ambasciata d'Italia a Parigi, edizione 2019**

Scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, **Pellegrino Artusi**, originario di **Forlimpopoli (FC)**, è universalmente riconosciuto come il “padre della cucina italiana”. Il suo manuale più famoso “*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*”, del 1891, è un condensato di oltre 700 ricette della cucina italiana e di esperienze gastronomiche vissute in viaggio per l'Italia e, poi, trascritte nel manuale con cura, competenza ed ironia. “*Nell'anniversario dei 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi, cultura, scienza, cinema e mondo accademico rendono omaggio al nostro patrimonio gastronomico, alle sue radici culturali, alla sua capacità di essere strumento di valorizzazione del nostro territorio nel mondo intero*”.



**Ambasciatrice Teresa Castaldo, serata di Gala  
edizione 2019**

Così l'Ambasciatrice **Teresa Castaldo** ha salutato l'inaugurazione dell'iniziativa che prevede un **focus particolare sulla ristorazione**: *“le misure adottate per rispondere alla crisi sanitaria hanno particolarmente penalizzato un settore che costituisce un forte volano per il nostro agroalimentare, comparto di importanza strategica per l'economia italiana, con un volume di affari stimato in 60 miliardi di euro circa e oltre 4,6 miliardi di export in Francia nel 2019. È dai nostri prodotti, dalle nostre tradizioni, dai nostri ristoranti che dobbiamo ripartire per aiutare l'agroalimentare a divenire un vero traino del rilancio del nostro Paese”*.

Un vero e proprio **viaggio enogastronomico** nelle **eccellenze del Made in Italy** che, ogni anno, coinvolge pubblico ed esperti del settore, confermando la validità di una strategia vincente per la promozione della cultura e delle tradizioni gastronomiche italiane a livello globale che coinvolge necessariamente anche il turismo nei territori, insieme ai prodotti delle aziende, all'artigianato, ai beni artistici e culturali.



**l'Ambasciatrice Teresa Castaldo e Carmen Guerriero, serata di Gala edizione 2019**

I primi mesi dello scorso anno 2019 confermano la crescita del 4% di valore delle esportazioni agroalimentari made in Italy, come pure i dati statistici Istat hanno registrato per i primi otto mesi dell'anno la **vacanza enogastronomica** come scelta preferita dai consumatori rispetto ad altre tipologie di vacanza.

**Mercoledì 25 novembre alle ore 11**, il focus su una delle specialità tipiche della gastronomia italiana, **“SALUMI ITALIANI: STORIA, TERRITORI, GUSTO**, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi” organizzato da Madame **Luisa Polto**, Delegata **Accademia Italiana della Cucina** Parigi, in collaborazione con: **Accademia Italiana della Cucina**, Assica (Associazione industriali carni e salumi, affiliata a Confindustria) e Consorzio IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani).

**Venerdì 27 novembre 2020 alle ore 18**, la Conferenza **«UN VIAGGIO IN ITALIA ATTRAVERSO IL PANE TRA STORIA, CULTURA E NUTRIZIONE»** organizzata da **Laura Giovenco Garrone** e **Andrea Fesi**, delegata e vice delegato **dell'Accademia Italiana della Cucina** di Parigi-Montparnasse, con la collaborazione della Coordinatrice regionale **AIC** della Sicilia Occidentale, **Rosetta Cartella**, celebrerà il prodotto più iconico della tavola italiana con Storie, interviste e video-testimonianze sulla centralità del pane nella cultura gastronomica italiana.

In programma anche una serie di video per raccontare le esperienze delle epicerie italiane a Parigi presentando le

ricette del padre della cucina domestica italiana scelte dall'**Associazione delle Cheffes italiane**. Attraverso la pagina Facebook dell'Enit e con la parola chiave **#vivereallitaliana** si potrà viaggiare alla scoperta delle regioni d'Italia grazie ai racconti ed alle video ricette di alcuni ristoratori che narreranno la loro scelta di diventare ambasciatori della nostra cucina nel territorio francese, presentando le tradizioni enogastronomiche delle loro regioni di origine. L'olio d'oliva, ingrediente principale della dieta mediterranea, sarà l'attore principale, dimostrando il suo ruolo chiave nella Dieta mediterranea, per sapore, gusto e proprietà organolettiche.

Nel quadro del **Milan Urban Food Policy Pace**, il professor **Kihlgren Grandi** organizzerà una tavola rotonda digitale sull'azione internazionale delle città per l'alimentazione sostenibile. Sarà diffusa sui social la presentazione del libro **"I conti con l'oste"** di **Tommaso Melilli** e due videoconferenze animeranno le conversazioni sui salumi italiani – in collaborazione con Assica ed al Consorzio IVSI, con invio di inviti 'gastronomici' a una selezionata lista di influencer e operatori del settore – e quella sul pane con la partecipazione del **Presidente dell'Accademia della Cucina Italiana** e numerosi accademici collegati da tutto il mondo. Il cinema, altro settore strategico per il partenariato bilaterale, renderà omaggio alla cucina italiana nel mondo con la proiezione di due capolavori italiani "La grande abbuffata" di Marco Ferreri e "Misericordia e Nobiltà" di Mario Mattoli.

La promozione di questa iniziativa verrà amplificata attraverso la rete degli istituti di cultura italiani in Francia e i canali social del Sistema Italia.

Per il calendario completo degli eventi [cliccare qui](#).

Testo e immagini Carmen Guerriero

