

## Spagna: la Camera di Commercio per la Settimana della cucina italiana

MADRID\ aise\ - Dal 13 al 19 novembre si terrà l'ottava Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, all'insegna dello slogan A tavola con la cucina italiana: il benessere e il gusto. Anche quest'anno, la Camera di Commercio Italiana per la Spagna (CCIS) organizzerà diverse attività e iniziative in collaborazione con enti e istituzioni italiane nel Paese per promuovere l'autentica gastronomia italiana e i valori della dieta mediterranea. In particolare, verrà riproposta l'iniziativa



Sabor a Italia, già realizzata con successo nelle precedenti edizioni. Per tutto il mese di novembre, i ristoranti e i gastrobar che aderenti all'iniziativa, organizzata in collaborazione con **l'Accademia italiana della Cucina**, proporranno un piatto speciale, realizzato con prodotti italiani autentici e certificati, che sarà l'occasione per scoprire nuovi sapori e ricette della tradizione gastronomica italiana. Tutte le informazioni sui ristoranti partecipanti e sui loro piatti stellati sono disponibili sul sito [www.saboraitalia.es](http://www.saboraitalia.es). L'educazione ai valori della dieta Mediterranea sarà al centro dell'attività Piccoli chef realizzata in collaborazione con la Scuola Italiana per l'Infanzia di Madrid e l'Accademia italiana de la Cocina. Nello specifico, il 13, 14 e 15 novembre, nella sala EAT School della CCIS, i bambini dell'ultimo anno di scuola materna parteciperanno ad una masterclass tenuta dallo chef italiano Alessandro Cresta, con l'obiettivo di apprendere i fondamenti di un'alimentazione sana ed equilibrata mediterranea a partire dagli alimenti alla base della dieta Mediterranea. Un altro settore importante che la CCIS ha voluto coinvolgere nelle sue iniziative è quello della salute e del benessere legati all'alimentazione. Il 16 novembre, presso la sede della Camera, si terrà il seminario L'importanza dell'alimentazione basata sui principi della dieta mediterranea sul posto di lavoro. Il professor Antonio Ciardo, osteopata e direttore del Centro Internacional Ciardo di Madrid, una clinica di osteopatia associata alla CCIS, approfondirà gli aspetti fondamentali legati all'alimentazione sul posto di lavoro e il suo impatto sulle prestazioni e sulla sicurezza dei lavoratori, affrontando diversi punti chiave come il tasso di infortuni in Spagna nei diversi settori lavorativi, le abitudini alimentari sul posto di lavoro e i fattori biologici, sociali e psicologici che influenzano l'alimentazione del lavoratore. (aise)