

Questo sito usa cookie per fornirti un'esperienza migliore. Proseguendo la navigazione accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra

OK

Approfondisci

Governo Italiano

ITA ENG ARA CHI



Farnesina
Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

Seguici su



Cerca



Ministro ▾ Farnesina ▾ Politica Estera ▾ Cooperazione ▾ Servizi e Opportunità ▾ Sala Stampa ▾ Amministrazione trasparente ▾

Home > Sala Stampa > Comunicati e notizie > Approfondimenti

Approfondimenti

Rete diplomatica

Eventi

Comunicati

Dalla Farnesina

Lussemburgo, Nazionale italiana cuochi e Salone gastronomia

Data: 30/11/2018



Alta cucina e competizione internazionale, opportunità commerciali, accanto a cultura e sostenibilità ambientale sono stati i principali temi delle iniziative promozionali in Lussemburgo per la Settimana della cucina italiana nel mondo. La coincidenza quest'anno con la XIII edizione di Expogast, il Salone internazionale della Gastronomia, e con la competizione di cucina Coppa del mondo 'Villeroy e Boch', cui partecipa la Nazionale italiana cuochi, ha aggiunto visibilità agli eventi coordinati dall'ambasciata, in collaborazione con Agenzia ICE e Camera di commercio. Si è cominciato con una serata dedicata all'ambiente affidata allo chef stellato Roberto Fani - "Chef dell'anno 2019" per Gault&Millau - e dedicata alla qualità del miele italiano e agli effetti benefici delle api sull'ecosistema. La Camera di commercio, insieme con l'Accademia Italiana della Cucina e Slow Food Luxembourg, ha associato al menù "Ronzi in cucina", che ha esaltato le numerose varietà di miele italiano da abbinare alle diverse portate, il libro dell'apicoltore Roberto Ferrari

"Regina di Fiori, Regina di Cuori". Successivamente la Nazionale Italiana Cuochi, composta da 21 professionisti e guidata dal General Manager Gaetano Raguni, è stata ospite di una serata nella residenza dell'ambasciatore Rossella Franchini davanti ad un pubblico selezionato di personalità, fra le quali il Ministro delle Finanze Pierre Gramegna, accompagnato da Sylvie Ferrari Gramegna, presidente di Slow Food Luxembourg. Tra i piatti preparati appositamente per la serata, un connubio tra innovazione e tradizione, le orecchiette al pesto come portata principale anche a sostegno dell'iniziativa di solidarietà Pasta Pesto Day. Quanto alla gara la Nazionale Italiana Cuochi ha gareggiato con 6 chef + 1 capitani da Gianluca Tomasi e 4 giudici di gara aggiudicandosi la medaglia d'oro per il menù freddo e quella d'argento per quello caldo.

Il Salone EXPOGAST 2018 ha ospitato, infine, uno stand italiano con un ampio spazio di degustazione nell'ambito della campagna promozionale "Italian Wine - Taste the Passion", già sperimentata negli Stati Uniti.

Tags: Europa Settimana della Cucina Italiana 2018



Approfondimenti