

LOCANDINA

In 105 Paesi si celebra il made in Italy a tavola

—di Nicol Degli Innocenti | 22 novembre 2016



Questa è la prima settimana della Cucina Italiana nel mondo, un'idea partita dall'Expo Milano 2015 che in questi giorni sbarca in contemporanea in 105 Paesi diversi. L'obiettivo è valorizzare all'estero le tradizioni alimentari italiane puntando su tre parole chiave: qualità, identità, eccellenza. L'evento, che avrà cadenza annuale, vuole essere una vetrina del made in Italy gastronomico, promuovendo non solo prodotti e piatti ma anche tradizioni in diversi settori.

Particolare attenzione va all'autenticità dei prodotti agricoli e vinicoli, soprattutto quelli di qualità certificate e tutelati da sigle come Dop,

I PIÙ LETTI DI FOOD24

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



MOTORI24 | 16 novembre 2016
 Alfa Romeo Stelvio, tutte le foto del debutto a Los Angeles



MOTORI24 | 19 novembre 2016
 Jeep Compass, tutte le foto della seconda generazione



MOTORI24 | 16 novembre 2016
 Alfa Romeo Stelvio, ecco le foto del primo SUV del biscione



MOTORI24 | 7 novembre 2016
 Eicma 2016, le foto delle moto al debutto



MOTORI24 | 17 novembre 2016
 L'improbabile megasuv con i gradini per entrare

Doc e Docg, e alla promozione all'estero dei benefici della dieta mediterranea.

Le iniziative vanno sia dall'Italia verso l'estero, facilitando ad esempio periodi di apprendistato per giovani chef italiani in Paesi stranieri, che nel senso opposto, promuovendo l'arrivo di stranieri in Italia per corsi di cucina e anche percorsi turistici gastronomici o 'itinerari del gusto'. Si tratta di un progetto di grande respiro, con 1.300 eventi in 105 Paesi tra conferenze, eventi promozionali in ristoranti, lezioni e dimostrazioni di cucina, appuntamenti a tema alla scoperta dei sapori italiani, concorsi e premiazioni per la cucina italiana di qualità, seminari scientifici e accademici. Non manca l'aspetto culturale e artistico, con proiezioni di film e documentari, rappresentazioni teatrali e mostre di design, arte e fotografia dedicate alla cucina.

A Londra si celebrano gli aperitivi

A Londra, ad esempio, le iniziative comprendono una celebrazione del successo del Negroni e dell'Aperol Spritz – gli aperitivi italiani per eccellenza – nella splendida cornice dello Shard, il grattacielo progettato da Renzo Piano e la presentazione del libro di Danilo Cortellini, chef dell'Ambasciata italiana a Londra, che rivela le sue ricette ma anche la sua esperienza di volontariato servendo pasti ai poveri. La proiezione del documentario Marchesi. Il grande italiano alla presenza del celebre chef e un simposio sulla genetica e nuove tecnologie della viticoltura, in collaborazione con l'Accademia italiana della cucina.

In Gran Bretagna import di made in Italy alimentare a 2,2 miliardi di sterline

La Gran Bretagna è uno dei Paesi che più apprezza il made in Italy in tavola: le importazioni di prodotti alimentari e di vino sono andate aumentando negli ultimi anni e superano ora i 2,2 miliardi di sterline all'anno.

L'iniziativa, coordinata da diversi ministeri – Affari Esteri, Politiche agricole, Istruzione e Sviluppo economico - fa seguito al Protocollo d'intesa per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, siglato alla Farnesina nel marzo scorso ed è realizzata in sinergia con il sistema camerale e con enti privati.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Londra](#) | [Farnesina](#) | [Italia](#) | [Renzo Piano](#) | [Ministero delle Politiche Agricole e Forestali](#) | [Danilo Cortellini](#) | [Mostre](#)