

Washington: l'ambasciatrice Zappia presenta la Settimana della Cucina Italiana negli USA all'insegna

WASHINGTON\ aise\ - Sono oltre 40 gli eventi in programma dal 13 al 19 novembre negli USA per l'ottava edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, iniziativa di promozione integrata della Farnesina intitolata nel 2023 A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto. Sullo sfondo, la candidatura della cucina italiana al patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. La settimana della cucina italiana è centrale nella nostra strategia di diplomazia della crescita e della cultura negli Stati Uniti ha evidenziato l'ambasciatrice d'Italia, Mariangela Zappia. Volano per il nostro export di agroalimentare, che vale oltre 7 miliardi di dollari l'anno negli USA, e leva formidabile per l'attrazione dei 6 milioni di americani che visitano l'Italia ogni anno, la cucina italiana vanta un potenziale molto più ampio, ha aggiunto. È sinonimo di benessere, qualità e creatività; è espressione della nostra cultura e della nostra abilità di produrre coniugando tradizione e innovazione, della nostra leadership nella sostenibilità, tratti distintivi dell'Italia che promuoviamo negli Stati Uniti. Con eventi e iniziative da Washington a San Francisco, da Miami a Detroit, da Chicago a Los Angeles, Houston, New York, Boston, Dallas, Charlotte, Providence (Rhode Island), Barre (Vermont) e Filadelfia, la mobilitazione per la settimana della cucina coinvolge tutta la rete diplomatico-consolare negli USA, gli Istituti Italiani di Cultura, l'Agenzia ICE, il Ministero della Salute e anche partner come **l'Accademia Italiana della Cucina** e l'American Italian Food Coalition, consorzi di produttori, teatri, università, scuole, ristoranti e catene come Eataly, imprese di settore, ambasciatori e chef italiani attivi negli Stati Uniti e in arrivo dall'Italia. Il benessere generato dalla cucina italiana e dalla dieta mediterranea, l'innovazione, la tradizione e la sostenibilità delle produzioni alimentari, le sfide nella nutrizione e il rapporto tra cucina e sport sono tra i fili conduttori della rassegna negli Stati Uniti, che comprende lezioni, degustazioni, competizioni e show culinari ma anche seminari, spettacoli teatrali, presentazioni di libri, iniziative dedicate a scuole primarie e secondarie, iniziative di beneficenza. Un menù completo di eventi e approfondimenti, all'insegna del gusto della miglior cucina del mondo. L'Ambasciata a Washington ospiterà il 14 novembre uno degli eventi centrali della rassegna, sul tema della sostenibilità nelle produzioni di salumi e olio di oliva. Organizzato in collaborazione con l'American Italian Food Coalition, il seminario sarà aperto dall'Ambasciatrice Zappia e dal Direttore Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute, Ugo Della Marta. Interverranno rappresentanti della North American Olive Oil Association, dell'Associazione degli Industriali delle Carni e dei Salumi, dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e di Monini North America. L'ambasciatrice Zappia ospiterà inoltre a Villa Firenze un evento mirato alla promozione della sostenibilità in cucina con Stefano Pinciaroli, chef del Ristorante PS, stella verde Michelin e parte del progetto di sostenibilità di Villa Petriolo di Cerreto Guidi in Toscana. Il progetto, ideato da Daniele Nannetti, ha ricevuto un anno fa una certificazione GSTC come primo agriturismo al mondo totalmente sostenibile. L'intero programma di iniziative della Settimana della Cucina Italiana negli USA, che ha avuto anche delle anteprime la scorsa settimana e che in alcuni casi proseguirà sino alla fine del mese, è disponibile a questo link ([aise](#))

