



Sei in: [Home](#) / [Italiani nel Mondo](#) / [Rete Diplomatica](#)

LA PRIMA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO A LISBONA

🕒 21/11/2016 - 11.47

LISBONA | aise! - Si apre oggi anche a Lisbona la Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo all'insegna della "qualità, identità, eccellenza", tre parole chiave a sostegno dell'agroalimentare e delle professionalità del settore che portano in alto il nome dell'Italia all'estero, secondo il progetto inserito nel piano di azioni che vede in campo il **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**, il **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, il **Ministero dell'Istruzione**, in sinergia con il **Ministero dello Sviluppo Economico**. L'Istituto Italiano di Cultura di Lisbona propone un ampio programma di eventi che intende offrire un quadro, il più diversificato possibile, della gastronomia italiana, spaziando dai workshop di cucina alle mostre, dalle conferenze alle proiezioni di film e documentari sul tema, dalle presentazioni di libri all'offerta nel campo della ristorazione, per adulti e per bambini. Un assaggio della Settimana si è tenuto nel fine settimana scorso in una piazza del centro di Lisbona con il Mercato Italia, un evento organizzato dalla Camera di Commercio Italiana per il Portogallo nell'ambito delle celebrazioni per i 100 anni di attività con gastronomia, musica e prodotti made in Italy.

L'apertura ufficiale della Settimana prende il via in mattinata con il film "La cena" di Ettore Scola, la prima di una serie di proiezioni che proseguiranno per l'intera settimana presso la sede dell'Istituto Italiano: "Lunga vita alla Signora" di Ermanno Olmi (22/11), "L'abbuffata" di Mimmo Calopresti e i documentari "Pasta nera" di Alessandro Piva, "Rupi del vino" di Ermanno Olmi e "Quando l'Italia mangiava in bianco e nero" di Andrea Groppero di Troppenburg (24/11), per finire con "La cena per farli conoscere" di Pupi Avati (25/11).

Nel pomeriggio, presso la Scuola Alberghiera di Lisbona e, in collaborazione con il Centro di Cultura Gastronomica Casa Artusi, la Regione Emilia-Romagna e il Comune di Forlimpopoli, verrà inaugurata la mostra "100-120-150 Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina", in versione bilingue italiano e portoghese, dedicata a una delle figure più importanti della storia gastronomica italiana che riuscì a unificare l'Italia negli usi culinari, segnando la nascita della cucina italiana moderna. Sempre presso la Scuola, alle 15.00, ha luogo il workshop "Gnocchi in rosso e in verde" tenuto dal siciliano Michele Bono, chef del Ristorante "Il Gattopardo" dell'hotel Dom Pedro Palace di Lisbona dal 1998 dove propone una cucina tradizionale italiana con una profonda impronta mediterranea. Alle 18.30, presso l'Istituto Italiano di Cultura, in collaborazione con la Delegazione di Lisbona dell'Accademia Italiana della Cucina, saranno esposti i libri di ricette e le riviste "Civiltà della Tavola" pubblicate dall'Accademia e alle 19.00 si terrà la conferenza "L'identità italiana in cucina" di Massimo Montanari, uno dei maggiori specialisti mondiali di Storia dell'Alimentazione, docente di Storia Medievale, Storia Economica e Sociale del Medioevo e Storia dell'Alimentazione presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, direttore del Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione". Domani, martedì 22 novembre, la Settimana prosegue nella città di Coimbra, dove alla Scuola Alberghiera lo chef Augusto Gemelli terrà il workshop "La tradizione dei sapori italiani". A Lisbona dal 1996, il milanese Gemelli ha vinto con il suo ristorante importanti riconoscimenti nei concorsi del settore e, di recente, ha lanciato un nuovo progetto legato alla Mozzarella di bufala D.O.P. nei suoi negozi Mozza&Co.

Alle 17.30 presso l'Università di Coimbra, Massimo Montanari terrà la lezione aperta "Taste. Historical considerations about an ambiguous concept" nell'ambito del ciclo di conferenze del progetto internazionale "DIAITA, Scripta & Realia do Património Alimentar da Lusofonia".

In contemporanea, alla Scuola Alberghiera di Lisbona si svolgerà il workshop "L'arte della pasta fresca fatta a mano" con Carla Giorgi, una Marietta di Casa Artusi, e per la presentazione della traduzione in portoghese del libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi a cura di Anabela Ferreira, in collaborazione con Casa Artusi e con il Ristorante "L'Artusi" di Lisbona.

Mercoledì, 23 novembre, alle 11.00 Luciano Zazzeri, chef del Ristorante "La Pineta" di Marina di Bibbona, vicino Livorno, presenterà all'Istituto Italiano di Cultura il suo libro "La baracca dello Zazzeri - Storie di mare e di penna, aromi, colori, profumi, silenzi, incontri e immagini tra innovazione e tradizione con Luciano Zazzeri in Alta Maremma" e, alle 15.00, alla Scuola Alberghiera di Lisbona, terrà il workshop "Pesce azzurro e baccalà".

Conosciuto da tutti come uno dei più grandi chef pescatori d'Italia, Luciano cresce insieme a La Pineta: la famiglia lo ha avviato da piccolo all'ottima cucina, tra i fornelli di casa e la pesca in mare. Quella che negli anni Sessanta era solo una baracca a spiaggia a Marina di Bibbona, ma dal 1996 è diventata, sotto la gestione del neo chef, un punto di riferimento gastronomico internazionale.

Alle 18.30 in Istituto Ariel Toaff, storico e professore emerito di Storia del Medioevo e del Rinascimento presso l'Università Bar-Ilan de Ramat Gan di Tel Aviv, presenta il suo libro "Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna", seguito dalla conferenza "Mò senti er pranzo mio" di Marcello Teodonio che parlerà del cibo nei sonetti di Gioacchino Belli.

Tra le pubblicazioni di Ariel Toaff Il vino e la carne (1990, 2007), Mostri Giudei (1996), Pasque di sangue (2007, 2008). Ha vinto i premi letterari Langhe Ceretto (2001), Carlo Levi (2001) e Gourmand (2011).

Marcello Teodonio è presidente del Centro Studi "Giuseppe Gioacchino Belli", segretario scientifico del Comitato Nazionale delle Opere di Giuseppe Gioacchino Belli, titolare delle cattedre di Letteratura italiana presso la Fondazione Besso di Roma e di Letteratura romanesca presso l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata".

Alle 17.30 la conferenza "New crops from America. Did they really change European food culture?" di Massimo Montanari all'Accademia della Marina di Lisbona chiude il ciclo di conferenze "DIAITA".

Come d'abitudine all'Istituto Italiano di Cultura, il fine settimana è dedicato ai bambini e sabato 26 novembre in mattinata i piccoli dei corsi dell'IIC potranno dedicarsi a un laboratorio didattico "Pulcinella e Arlecchino alle prese con pizza e spaghetti" con il disegnatore Paolo Marabotto e gli attori della Compagnia Teatro Verde di Roma che, nel pomeriggio e nella mattinata di domenica, terranno lo spettacolo "Bravo, Bravissimo!" al Teatro della Marionette di Lisbona. (aise)



✉ Email 🖨 Stampa 📄 PDF



◀ **ARTICOLO PRECEDENTE**