



THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

PRIMA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

21 - 27 NOVEMBRE 2016

**Qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza
alimentare, diritto al cibo, educazione,
identità, territorio, biodiversità.**

The Extraordinary Italian Taste Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 21 - 27 novembre 2016

La Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo intende portare avanti le tematiche sviluppate con successo da Expo Milano 2015 e racchiuse nella Carta di Milano: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.

Perché

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è un appuntamento annuale sulla tradizione culinaria italiana all'estero e intende esprimere livelli qualitativi di eccellenza. La Cucina è una delle componenti essenziali dell'identità e della cultura italiana, nonché uno dei segni distintivi del Marchio Italia. Questi i presupposti che hanno ispirato l'istituzione della Settimana:

- Integrazione delle attività della Settimana con il Piano per la promozione straordinaria del Made in Italy, anche con riferimento al potenziamento della rete distributiva del vero agroalimentare italiano;
- Attenzione verso la tradizione, l'artigianalità e l'innovazione di cui gli chef e i sommelier sono i massimi interpreti;
- Valorizzazione, anche a fini turistici, dei territori e degli itinerari enogastronomici;
- Internazionalizzazione della cucina italiana, tramite le attività di specializzazione all'estero di giovani cuochi italiani e la presentazione dell'offerta della ristorazione italiana di qualità;
- Diffusione dei valori del modello nutrizionale della dieta mediterranea;
- Presentazione dell'offerta formativa italiana nel settore enogastronomico e anche con riferimento alle conoscenze economiche e gestionali, per attrazione di talenti dall'estero e loro fidelizzazione all'uso dei prodotti italiani di qualità;
- Promozione della conoscenza delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane, in particolare quelle riconosciute dai sistemi di tutela pubblici (Dop, Igp, biologico, docg, doc, igt, ecc.);
- Cucina come solidarietà, conoscenza e dialogo tra i popoli, inclusione sociale ed educazione alimentare nelle scuole.

Chi

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ha attivato, in stretta collaborazione con il MIPAAF, un'azione di squadra coinvolgendo tutti gli attori pubblici e privati che, a vario titolo, rappresentano la cucina italiana di alto livello e l'Italia nel mondo: dalle istituzioni (MISE e Agenzia ICE, MIUR, MIBACT ed Enit, Regioni, Sistema Camerale) alle associazioni di categoria, dalle scuole di cucina alle reti dei ristoranti italiani certificati, dai principali gruppi del design agli operatori del settore enogastronomico.

Il punto di riferimento principale delle attività previste è la rete all'estero della Farnesina: 295 Sedi, diplomatico-consolari e degli Istituti italiani di cultura, che coordinano le iniziative dei vari attori del Sistema Italia per ottimizzare l'uso delle risorse, fare massa critica e garantirne la coerenza.

Cosa

Oltre 1300 eventi che promuovono la cucina italiana di qualità: seminari sulla sostenibilità alimentare e le certificazioni, incontri con gli chef, presentazioni di libri di ricette, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, conferenze sull'alimentazione sportiva, saloni di arredamento, esposizioni di design, promozioni degli itinerari turistici, attività di comunicazione con particolare riferimento ai social media. Un aspetto rilevante è in particolare quello culturale: molti eventi prevedono proiezioni di film e documentari legati al cibo, convegni sulla storia della cucina, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche sul tema.

Quando e dove

Le attività legate alla Settimana si svolgono, dal 21 al 27 novembre, in oltre cento Paesi nel Mondo. A Barcellona gli eventi sono coordinati dal Consolato Generale d'Italia a Barcellona e dall'Istituto Italiano di Cultura e vedono la partecipazione sia della Camera di Commercio Italiana di Barcellona che di storiche associazioni quali la "Casa degli Italiani". Vi prendono parte inoltre l'Accademia Italiana della Cucina di Barcellona, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ed alcune aziende di primo piano nel settore agro-alimentare italiano (quali la Ferrero, la illy caffè, la Negrini).



PRIMA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

21-27 novembre 2016

Lunedì 21 novembre, ore 19 - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo, 5

Parmigiano Reggiano, una storia appassionata

Tavola rotonda "Il Parmigiano Reggiano incontra la cucina italiana di Barcellona" a cura di Angela Barusi, rappresentante del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano in Spagna.

Intervengono: Nicoletta Acerbi (Due Spaghi) - Pietro Leonetti (Le Cucine Mandarosso) - Simone Brignola (Massimo) - Fabrizio Marenco (La Trifula).

Inaugurazione della mostra "Parmigiano Reggiano, una storia appassionata". Fotografie di Andrea Resmini. A cura di Forma Libera e del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Degustazione di Parmigiano Reggiano e vino d'onore offerti da Negrini. Ingresso libero. Aperta fino al 25/11.

Martedì 22 novembre - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo, 5

Ore 17: Proiezione del film "La cena per farli conoscere" di Pupi Avati (VOSE)

Ore 19: Proiezione del film "Pasta nera" di Alessandro Piva (VOSE). Ingresso libero

Martedì 22 novembre, ore 19:30 - Interni Barcelona - c/Diputació, 299 - Barcellona

Aperitivo italiano organizzato dalla Camera di Commercio Italiana Barcellona con degustazione di specialità gastronomiche italiane e presentazione libro "Xemei, Cocina Venexiana en Barcelona", a cura dei fratelli Colombo, titolari dell'omonimo Ristorante "XEMEI". A seguire showcooking di alcune specialità della cucina veneziana.

Posti limitati. Ingresso su prenotazione. Per informazioni e adesioni scrivere a eventos@camaraitaliana.com

Mercoledì 23 novembre, ore 19 - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo, 5

proiezione del documentario di Mario Soldati "Alla ricerca dei cibi genuini. Viaggio nella Valle del Po" (1957). A seguire: Inaugurazione dell'esposizione di libri sulla gastronomia italiana, facenti parte del Fondo della Biblioteca dell'Istituto Italiano di Cultura di Barcellona. Ingresso libero

Mercoledì 23 novembre, ore 21 - Ristorante "Massimo" - Via Augusta, 217 - Barcellona

Cena dell'Accademia Italiana della Cucina - Barcellona

L'Accademia Italiana della Cucina di Barcellona, prestigiosa associazione gastronomica italiana, organizza una cena per rendere omaggio ai piatti meno noti della cucina italiana. Su invito.

Giovedì 24 novembre - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo, 5

Ore 17: Proiezione del film "Lunga vita alla Signora" di Ermanno Olmi, (VOSE)

Ore 19: Proiezione del film "L'Abbuffata" di Mimmo Calopresti, (VOSE). Ingresso libero

Giovedì 24 novembre, ore 20:30 - Hotel Grand Marina, Moll de Barcelona s/n

Cena di Gala Solidale, organizzata dalla Casa degli Italiani di Barcellona, in favore delle popolazioni del Centro Italia colpite dai terremoti di agosto e ottobre 2016.

I partecipanti alla Cena di Gala Solidale riceveranno in omaggio una copia del libro dell'enologo spagnolo Juancho Asenjo, "Guida ai vini italiani" edito dall'ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). Lo stesso enologo sarà presente per illustrare il suo testo ed i vini italiani che saranno gustati nel corso della cena. Ingresso su prenotazione. Per informazioni e adesioni scrivere a segreteria@casaitaliani.com oppure chiamare il 93 487 88 51.

Venerdì 25 novembre, ore 19 - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo, 5

"Vieni a prendere un caffè ... all'IIC"

Ore 19: Mini corso sul caffè espresso italiano rivolto ai consumatori impartito dal formatore dell'Università del Caffè Illy, Lucio Tanfi. Il corso analizzerà i principali aspetti di preparazione e consumo dell'espresso italiano a casa e nei bar. La conferenza sarà seguita da degustazione gratuita di caffè ("Vieni a prendere un caffè ... all'IIC") e di dolci regionali italiani preparati dalla Pasticceria italiana "Il Forno" di calle Lepanto a Barcellona. Ingresso libero

Domenica 27 novembre, ore 12:30 - Casa degli Italiani - Ptge. Méndez Vigo, 8

"Nutella: una storia italiana"

Evento di presentazioni dedicato ai bambini e ai loro genitori della storia di un prodotto iconico italiano: "Nutella, una storia italiana", con successivo showcooking nel corso del quale i bambini, insieme al cuoco prepareranno e poi degusteranno una delle ricette previste nel ricettario Nutella. Proiezione video "Storia della Nutella". Per informazioni e adesioni scrivere a barcelona@romanyasociados.es oppure chiamare il 934142340

Qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.