



## Parte negli USA la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo



Aprire la quinta edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (16-22 novembre 2020). Oltre 40 gli appuntamenti in tutto il territorio americano per promuovere i prodotti autentici dell'agro-alimentare italiano. Quest'anno è anche l'occasione per celebrare il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, padre della cucina domestica italiana

Si terrà, in tutto il mondo, dal 23 al 29 novembre la **V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**. Cogliendo la ricorrenza del bicentenario della nascita di **Pellegrino Artusi**, padre della cucina domestica italiana, l'edizione 2020 propone un focus sul rapporto essenziale che lega patrimonio gastronomico italiano e suoi territori d'origine, individuando come tema portante "Saperi e sapori delle terre italiane, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi". Un importante messaggio legato anche al messaggio del valore della dieta post Covid: la Dieta Mediterranea vista anche come strumento di difesa contro la possibilità di ammalarsi.

Grandi partnership per l'edizione USA della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (16-22 novembre 2020), che apre lunedì 16 novembre all'Ambasciata d'Italia a Washington con i "Med Diet Talks", una serie di tavole rotonde sulla **Dieta Mediterranea**, nel decennale del suo riconoscimento da parte dell'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Tra gli highlights anche un evento sul rapporto tra digitale, cibo, cucina e grande pubblico, di cui l'Italia è protagonista mondiale, realizzato in collaborazione con il gruppo Netflix.

Anche quest'anno l'iniziativa, che avrà un focus sui "Saperi e sapori delle terre italiane, a 200 anni



dalla nascita di Pellegrino Artusi", include decine di eventi organizzati dall'Ambasciata a Washington in collaborazione con la rete dei Consolati a Boston, Chicago, Detroit, Filadelfia, Houston, Los Angeles, Miami, New York e San Francisco, oltre che con gli Uffici ICE ed ENIT negli Stati Uniti. L'iniziativa, giunta alla quinta edizione, e' promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e coinvolge Istituzioni, Enti e Associazioni che rappresentano la cucina italiana e l'Italia nel mondo.

"L'obiettivo e' la promozione integrata della cucina italiana di qualità e dei suoi prodotti agroalimentari autentici", ha dichiarato l'Ambasciatore d'Italia negli Stati Uniti, Armando Varricchio, nel presentare il ricco programma di oltre 40 tra seminari, conferenze ed incontri virtuali previsti nella settimana. "Il focus e' sulle tradizioni enogastronomiche dei nostri territori e la valorizzazione dei prodotti Made in Italy, in linea con le priorita' delineate dal Patto per l'Export. Puntiamo a far crescere il nostro agroalimentare, un settore che negli Stati Uniti, nonostante gli ottimi risultati in termini di esportazioni nel 2019 (\$ 5,4 miliardi, +9,4%), ha ancora margini di crescita e che, per effetto della crisi COVID, necessita di ulteriore impulso a beneficio e tutela delle nostre aziende", ha aggiunto Varricchio.

Il rapporto tra tradizione culinaria e comunicazione sara' argomento del webinar organizzato dall'Ambasciata in collaborazione con Netflix, al quale intervengono Celebrity Chef e divulgatori d'eccezione quali **Massimo Bottura** e **David Gelb** della serie "Chef's Table" e Phil Rosenthal di "Somebody Feed Phil", in una conversazione virtuale moderata dalla chef, giornalista ed autrice **Tamar Adler**, vincitrice del prestigioso James Beard Award.

L'evento di apertura della rassegna si rivolge con approccio scientifico al mondo della cucina italiana e degli aspetti salutari legati alla Dieta Mediterranea, grazie alla partecipazione ai "Med Diet Talks" di prestigiose Universita' USA, come Harvard, Stanford, UCLA e USC e il Baylor College of Medicine di Houston, e in collaborazione con associazioni come Mediterranean Diet Roundtable (MDR) e Future Food Institute.

Numerose le iniziative promosse dalla rete diplomatica, con la partecipazione virtuale di chef stellati italiani, tra cui **Carlo Cracco** e **Cristina Bowerman**.

In programma anche un evento nato dalla collaborazione con Eataly USA, la catena di negozi e ristoranti dedicati ai prodotti e alla cucina italiana. L'evento, organizzato in collaborazione con l'Ufficio ICE di New York, prevede la partecipazione degli chef **Cesare Casella** e **Katia Delogu** che realizzeranno in streaming, a beneficio di un gruppo selezionato di "food enthusiasts", ricette nostrane con prodotti italiani di qualità.

Gli eventi in programma puntano a valorizzare, da diverse prospettive, non solo la qualità delle ricette e della ristorazione italiana, ma l'unicita' dei prodotti e degli ingredienti originali italiani, a partire da quelli DOP e IGP, ma anche le peculiarita' delle produzioni di nicchia, come tartufi e il caviale italiano, e dell' offerta vitivinicola, ai vertici tra i fornitori del mercato statunitense.

Per legger e il programma completo [>>>](#) [2]

**Source URL:** <http://test.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/arte-e-cultura/article/parte-negli-usa-la-v-settimana-della-cucina>

### Links

[1] <http://test.iitaly.org/files/settimanadellacucinaitaliananelmondopng>

[2] [http://ambwashingtondc.esteri.it/ambasciata\\_washington/resource/resource/2020/11/programma\\_congiunto\\_settimana\\_cucina\\_usa\\_2020.pdf](http://ambwashingtondc.esteri.it/ambasciata_washington/resource/resource/2020/11/programma_congiunto_settimana_cucina_usa_2020.pdf)

