La settimana della cucina italiana nel mondo

Laura Pace (November 14, 2019)

“World week of Italian cuisine”, è questo il titolo dell’iniziativa che sta facendo il giro del mondo in questo periodo. La quarta settimana verrà presentata a New York dal 18 al 24 novembre. Focus centrale: la cucina italiana, ai fini di salvaguardare e sensibilizzare il nostro patrimonio culturale ma soprattutto culinario.

Dal 18 al 24 Novembre, New York sarà sede della “World week of Italian cuisine” organizzata dalla camera di commercio italiana per l’America. Celebrando non solo il nostro “Made in Italy” culinario ma soprattutto il nostro “Way of life”. Un modo di vivere all'italiana che fa di certo la differenza e su cui si fondano il nostro marketing produttivo e territoriale.

Con l’App “Open table [2]”, il principale motore di prenotazioni di ristoranti online nel mondo, in questa settimana chiunque potrà ricevere uno sconto del 12% su 12 ristoranti italiani, selezionati

appositamente all'interno del panorama newyorchese. In questa selezione saranno presenti le catene Felice [3], Tarallucci e vino [4], il ristorante Gnocco [5], Ribalta Pizza [6], Otto Enoteca [7] e Pizzeria.

Giornate, quindi, che prevedono l'"italian food" come leit motiv di conferenze, dibattiti e dinner in tutta la città.

Uno di questi si terrà lunedì 18 novembre al quartier generale di Google New York, dove Jill Conklin, rappresentante di Food For Soul [8], Dexter Paine, CEO del settore e Kim Huskey, Food Program Manager di Google America, discuteranno il tema dell'alimentazione sostenibile e le sue applicazioni in Italia e Stati Uniti.

A seguire mercoledì e giovedì, all'Institute of Culinary Education, grazie alla sovrintendenza della Camera di Commercio italiana per l'America e l'Istituto per il Commercio Estero, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Chef di New York, si dibatterà su temi come la promozione e la salvaguardia del Made in Italy.

Protagonista speciale, per queste giornate, sarà sicuramente lo chef pluristellato di origine abruzzese William Zonfa, per la presentazione del terzo volume dell'Editoriale Mondadori "L'arte in cucina 2019- gli artisti incontrano gli chef".

La rassegna si concluderà con un inedito pop-up dinner il 22 novembre che avrà come tema portante la lotta allo spreco alimentare, nei magazzini del Bronx di Gustiamo [9], una società italiana che importa prodotti alimentari italiani selezionati.

Il menu di questo pop-up sarà creato secondo le linee guida del libro di Massimo Bottura "Bread is Gold", cucinato per questa occasione dalla chef palermitana Bonetta Dell'Oglio. Alla degustazione dei suoi piatti saranno presenti giornalisti e rappresentanti della cultura e della scienza appositamente selezionati, oltre che le istituzioni locali.

Con l'obbiettivo di rafforzare il nostro posizionamento nel contesto globale attraverso iniziative coordinate di promozione culturale, economica e scientifica come questa. Affermando, con forza, la qualità e la bellezza del nostro modo di vivere.

Per maggiori informazioni sull'iniziativa, consultare il link [10].

Source URL: http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/arte-e-cultura/article/la-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo

Links
[1] http://www.iitaly.org/files/foto-cucinajpg
[2] https://www.opentable.com/promo.aspx?m=8&ref=18059&pid=11290
[3] https://www.felicenyc.com/
[4] https://www.taralluccievino.net/
[5] http://www.gnocco.com/
[6] http://www.ribaltapizzarestaurant.com/nyc
[7] https://ny.ottopizzeria.com/
[8] https://www.foodforsoul.it/
[9] https://www.gustiamo.com/
[10] https://www.esteri.it/mae/it/politica_estera/promozione-integrata-del-sistema/settimana-della-cucina-italiana