

Questo sito contribuisce all'audience di

**QUOTIDIANO NAZIONALE**

MENU

GIORNALE DI SICILIA 

OGGI IN EDICOLA

CERCA SU GDS



TERRA E GUSTO



Per Coca Cola un nuovo stabilimento sostenibile a Gaglianico



Lollobrigida, sono contro il vino dealcolizzato, cambi nome



Diego Vitagliano porta la pizza napoletana in Qatar


 COMMENTI
STAMPA 

DIMENSIONE TESTO



TERRA E GUSTO

HOME &gt; TERRA E GUSTO &gt; AL VIA IN USA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA, CRESCE L'EXPORT

# Al via in Usa Settimana della Cucina Italiana, cresce l'export

11 Novembre 2022



© ANSA

(ANSA) - WASHINGTON, 11 NOV - "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta". Questo il tema della VII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che si terrà in tutti gli Stati Uniti dal 14 al 20 novembre 2022. "La cucina italiana, tra le più amate negli Stati Uniti, coniuga perfettamente tradizione e innovazione, semplicità e gusto, qualità e creatività, all'insegna di salute e benessere" ha evidenziato l'Ambasciatrice italiana in Usa Zappia, rilevando come "il settore agroalimentare italiano, fondato su un rapporto armonioso tra produttori, consumatori e territorio, rappresenti un modello di sostenibilità economica, sociale ed ambientale".

"La rassegna negli Stati Uniti mira a promuovere - ha aggiunto - una ulteriore



IL GIORNALE DI SICILIA



SCARICA GRATUITAMENTE  
LA PRIMA PAGINA

crescita dell'export di made in Italy nel mercato americano, che apprezza le nostre produzioni alimentari e vitivinicole di altissima qualità vincolate a standard produttivi certificati ed internazionalmente riconosciuti rispetto a quelle non autentiche. L'agroalimentare italiano si conferma uno dei settori trainanti del nostro export negli USA.

Nei primi nove mesi del 2022 ha segnato una crescita del 10,9%.

Nel 2021 aveva già registrato un aumento del +18,2% rispetto al 2020, raggiungendo un valore pari a \$ 6,5 miliardi (di cui \$ 2,3 solo di vino). Il comparto genera da solo oltre il 10% del valore delle nostre esportazioni negli USA, con un'incidenza molto positiva su produttori italiani piccoli e medi e attività ad alta intensità di lavoro. Vino, Acque minerali, Olio, Pasta, Conserve, Formaggi e Salumi sono al centro di un paniere che vede anche prodotti di nicchia di altissima qualità sempre più presenti sulle tavole americane di ristoranti e case private. La cultura della cucina italiana che sosteniamo si integra con la promozione della dieta mediterranea, che è di doppio beneficio.

Da un lato si caratterizza per dare valore ai prodotti nel loro insieme e non a etichettature di singoli alimenti, dall'altro offre un modello alimentare salutare e sostenibile\*.

L'Ambasciata, insieme alla rete di Consolati, Istituti di Cultura, uffici ICE, ENIT in tutto il Paese ha messo in campo un ricco programma di oltre 50 iniziative, che offriranno l'occasione per promuovere negli USA anche la candidatura di Roma all'Esposizione Universale 2030, imperniata sugli stessi concetti di sostenibilità, rigenerazione, inclusione e innovazione al centro della Settimana della Cucina. Da Detroit a Puerto Rico, da Boston a San Francisco, da Los Angeles a Charlotte, passando per Chicago, Houston, Washington, Filadelfia, New York, San Clemente e Miami, il menù della Settimana della cucina italiana comprende: workshop su tecnologia, innovazione e sostenibilità nel settore; masterclass di cucina con rinomati chef italiani; mostre culturali; eventi eno-gastronomici e degustazioni di vini, prodotti e piatti italiani; programmi educativi per bambini e studenti; approfondimenti su alimentazione e salute; promozione della lingua italiana nell'alimentazione; valorizzazione dell'eno-gastronomia italiana tra tradizione e innovazione. "Si tratta di uno sforzo di tutto il sistema Italia negli Stati Uniti", ha evidenziato l'Ambasciatrice Zappia, valorizzando le collaborazioni con soggetti quali l'Accademia Italiana della Cucina, Eataly, **Slow Food**, American Italian Food Coalition, Young Professionals in Foreign Policy, l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, nonché i contributi di chef italiani, consorzi di produttori agroalimentari italiani DOP e sponsor rappresentativi del Made in Italy. A Washington, in particolare, la Settimana prenderà il via lunedì 14 novembre con un seminario in Ambasciata su innovazione e tecnologia per la

produzione alimentare sostenibile, aperto da Zappia. Sarà lei, insieme al responsabile di **Slow Food** per gli USA, Richard McCarthy, ad inaugurare anche la mostra di **Slow Food** sugli "Eroi del Cibo", organizzata da Ambasciata e Istituto Italiano di Cultura martedì 15. Lo stesso giorno l'Ambasciata ospiterà anche un seminario per studenti di liceo e universitari studenti di italiano sull'evoluzione della cucina italo-americana.

L'Ambasciatrice d'Italia ospiterà, nella splendida cornice di Villa Firenze, gli Chef stellati Cerea per un evento promozionale dell'alta cucina italiana. Giovedì lo stesso Roberto Cerea sarà protagonista di un evento in Ambasciata di cui parte del ricavato sarà devoluta al "Boys and Girls Club of Greater Washington". Con più di 8,000 eventi in 100 paesi nelle passate sei edizioni, la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo si conferma tra le principali iniziative del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale per la promozione del Made in Italy nel mondo in un settore strategico per l'economia nazionale. (ANSA).

© Riproduzione riservata



I PIÙ LETTI

OGGI



Al Cancro conviene lo sguardo da cocker pentito: l'oroscopo di oggi, venerdì 11 novembre



Sciara, cinghiale aggredisce due carabinieri durante un posto di blocco



Palermo, maxi tamponamento in viale Regione Siciliana: traffico bloccato



Indagato per abuso d'ufficio il pm palermitano Scaletta, neo-eletto componente del Csm



A gennaio aumenti record per i pensionati: ecco di quanto salirà l'assegno

COMMENTA PER PRIMO LA NOTIZIA

COMMENTA CON 

NOME \*

E-MAIL \*

COMMENTO \*

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

protetto da reCAPTCHA  
Privacy - Termini



INVIA

\* CAMPI OBBLIGATORI

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.



ISCRIVITI

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:



INVIA FOTO O VIDEO



SCRIVI ALLA REDAZIONE