

EVENTI

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2022

Oltre 1000 iniziative, tra cui il 18 novembre alla Farnesina per celebrare la SCIM 2022. Il fine? Discutere di convivialità, sostenibilità e innovazione. A moderare, il nostro Direttore, Maddalena Fossati Dondero



di Sara Tieni

14 novembre 2022



Tagliatelle con ragù alla bolognese, tra i nostri grandi classici nazionali più amati Riccardo Lettieri

Ci saremo anche noi di *La Cucina Italiana*, venerdì 18 novembre 2022 alle ore 12.00, alla Farnesina, presso la Sala delle Conferenze Internazionali, all'evento sulla **settima edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (SCIM 2022)**. Titolo "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle

persone e la tutela del pianeta”.

«Per noi è un piacere e un onore partecipare in veste di media partner alla Settimana della Cucina Italiana nel mondo 2022. Il nostro patrimonio culinario rappresenta l'identità italiana, anzi: la cucina italiana è l'Italia», così ha dichiarato il Direttore di *La Cucina Italiana* **Maddalena Fossati Dondero** che modererà il talk.

I lavori saranno aperti dal Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese **Lorenzo Angeloni**. Interverranno quindi il Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale **Antonio Tajani**, il Ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste **Francesco Lollobrigida**, il Ministro della Salute **Orazio Schillaci**, il Ministro del Turismo **Daniela Santanchè**, il Vice Ministro delle imprese e il Made in Italy **Valentino Valentini**, insieme a qualificati interlocutori della filiera produttiva agro-industriale italiana, tra i quali Federalimentare, Filiera Italia, FIPE, ICE, ENIT e **Slow Food**, oltre al noto ristoratore stellato **Alessandro Pipero**, che interverrà per illustrare la sua filosofia di innovazione nella tradizione gastronomica romana e di apertura ad altre cucine, collegandosi quindi ai temi della candidatura di Roma per Expo 2030.

SCIM 2022: oltre 1000 iniziative e una mostra «eroica»

Giunta alla sua **settima edizione**, la Settimana della Cucina italiana nel mondo è un'iniziativa di promozione integrata che si propone di valorizzare all'estero le eccellenze del settore enogastronomico italiano, sostenendo le esportazioni, l'internazionalizzazione e i flussi turistici in entrata, attraverso la realizzazione di eventi mirati da parte della rete di Ambasciate, Consolati, Istituti di cultura e uffici ICE.

Sono oltre **ottomila** le **iniziative** realizzate in tale contesto, dal 2016 ad oggi, dalla rete di Ambasciate, Consolati e Istituti di Cultura italiani in **più di cento Paesi**, che includono seminari di approfondimento sulla dieta mediterranea, incontri con operatori economici di settore, formazione e classi dimostrative, incontri con chef.

ARTICOLI PIÙ LETTI

Le castagne bollite si fanno così

di Giorgia Di Sabatino

Iva Zanicchi racconta il suo piatto
d'infanzia, la pattona

di Redazione

Pizzoccheri, la ricetta originale della
Valtellina

di Redazione

ph Giacomo Bretzel
Giacomo Bretzel

Tra le **oltre mille iniziative** in programma per l'edizione **2022**, sarà presentata in numerosi Paesi una mostra ideata da **Slow Food** dal titolo "Eroi del cibo", incentrata sui temi della sovranità alimentare, oltre a un videocorso sulle identità dei prodotti e delle culture delle regioni italiane, realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

La conferenza rappresenterà quindi un momento di riflessione su temi di grande attualità, quali il dibattito sulle etichettature fronte pacco e la dieta Mediterranea come modello alimentare sano, equilibrato e sostenibile, ma anche occasione per delineare un approccio di sistema su tali tematiche.

L'evento verrà trasmesso anche in **diretta streaming** sul canale Youtube della Farnesina.

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2022: un «assaggio» della settima edizione

Dibattiti, eventi culturali, cene nelle Ambasciate italiane nel mondo: ecco un piccolo estratto di alcune delle iniziative che si terranno, nei cinque Continenti, nei prossimi giorni.

La Repubblica Popolare Cinese ha in programma una serata dedicata al patrimonio immateriale UNESCO e sostenibilità ambientale, con un approfondimento sui patrimoni Unesco italiani relativi alla “Dieta Mediterranea” e alla “Cerca e cavatura del tartufo”, con un focus su “Etichettatura dei prodotti agroalimentari: revisione delle norme relative alle informazioni fornite ai consumatori”.

Quando: 15 novembre, Ambasciata d'Italia a Pechino.

ARTICOLI PIÙ LETTI

Le castagne bollite si fanno così

di Giorgia Di Sabatino

**Iva Zanicchi racconta il suo piatto
d'infanzia, la pattona**

di Redazione

Pizzoccheri, la ricetta originale della
Valtellina

di Redazione

Con il sostegno degli importatori locali e la partecipazione dell'esperto di vini cinese Ronny Lau, l'**Ufficio ICE di Hong Kong** organizza una cena di cucina cinese della regione dello Sichuan abbinata a selezionati vini italiani. Si tratta del terzo appuntamento di promozione dei nostri vini in abbinamento a piatti della tradizione cinese.

Quando: 15 novembre, Consolato generale d'Italia a Hong Kong.

La Corea del Sud ha invece celebrato un prodotto amatissimo dai coreani, il tartufo d'Alba. Il 13 novembre, al Conrad Hotel di Seoul, si è tenuta una cena con i Cavalieri del tartufo di Alba. A completare l'evento anche un'asta dei preziosi funghi ipogei, in collegamento streaming con la città di Alba.

In **Myanmar**, alcuni tra i principali ristoranti e bar di Yangon (compresi quelli non specializzati nella nostra cucina) propongono un menù italiano, al fine di promuovere la conoscenza delle eccellenze del Belpaese; parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza dai partecipanti ad Organizzazioni della società civile impegnate nel contrasto alla fame e all'insicurezza alimentare nel Paese.

Si terrà invece a **New York**, su iniziativa della Rappresentanza d'Italia alle Nazioni Unite, l'evento "Mediterranean Diet – Lifestyle for a Sustainable Future. A cultural asset, a strategic tool for Sustainable Development" in collaborazione con Future Food Institute e rete dieta Mediterranea UNESCO.

Sempre negli **USA**, si terrà il convegno scientifico "Innovation & Technology for Sustainable food production", pensato per promuovere l'uso dell'innovazione e della tecnologia nel settore agroalimentare, con focus sulla produzione sostenibile.

Si chiama "Agri-Innovation for Sustainability" il focus sull'agricoltura rigenerativa e sull'impatto delle nuove tecnologie agricole sul cambiamento climatico pensato dalla **Germania**, un evento che si terrà presso l'Ambasciata d'Italia a Berlino.

Quando: 15 novembre.

Si tiene invece al Parlamento europeo, a **Bruxelles**, un evento rivolto ai parlamentari europei stranieri, associazioni ed importatori sul tema della dieta mediterranea ed etichettature alimentari. Presente il Prof. Roberto Capone, Responsabile del CIHEAM (Centro di formazione post universitaria, ricerca scientifica applicata e progettazione di interventi in partenariato sul territorio nell'ambito dei programmi di ricerca e cooperazione internazionale).

Quando: 16 novembre.

Presso l'Ambasciata d'Italia a Bogotà infine, si promuovono i prodotti enogastronomici italiani commercializzati in **Colombia**, tramite il coinvolgimento dei principali importatori, distributori, ristoratori e chef italiani in un'apposita fiera gastronomica a porte aperte.

Quando: 19 novembre.