



Settimana Cucina italiana nel Mondo: “A cena con Dante” negli Emirati Arabi

IIC

• 29/11/2021 19:51



ABU DHABI\ aise\ - “A cena con Dante”, una serata all’insegna della cucina medioevale italiana, è stato l’evento clou promosso dall’**Istituto Italiano di Cultura ad Abu Dhabi**, per la **Settimana della cucina italiana negli Emirati Arabi**. In occasione dei 700 anni dalla morte del Sommo Poeta, Simone Pregnotato, italianista dell’Università Cattolica di Milano, ha introdotto la cena con un intervento sui riferimenti alle abitudini alimentari contenuti nella Commedia e sulla lingua dei ricettari al tempo di Dante. Ma moltissime altre sono state le iniziative per questa edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Tra queste, il 12° Italian Cuisine World Summit che ha visto l’impegno di 11 chef stellati, o la partecipazione di 55 imprese agroalimentari italiane alla manifestazione fieristica Specialty Food Festival, ed anche lo svolgimento dell’Innovation talk “Sustainable and secure food for a sustainable life”, organizzato dall’ICE, in collaborazione con l’**Ambasciata negli EAU e il Consolato Generale a Dubai**. In questa occasione, l’Ambasciatore d’Italia negli EAU, Nicola Lener, ha affermato: “L’Italia gode di un’offerta alimentare vastissima ed eterogenea che esercita un forte potere attrattivo sul grande pubblico. E’ poco nota, tuttavia, la capacità del nostro Paese di preservare le sue tradizioni alimentari nel quadro di un sistema legale rigoroso e di un settore produttivo altamente tecnologico: l’Italia adotta, infatti, una delle normative alimentari più rigide al mondo a tutela dei consumatori e dell’ambiente ed il rispetto di standard produttivi severi accentua la propensione delle imprese alla ricerca di soluzioni tecnologiche in grado di contemperare le esigenze dei consumatori con le istanze legate alla lotta agli sprechi e al cambiamento climatico, alla sostenibilità ambientale ed all’accesso al cibo”.

Importanti sono anche le iniziative a matrice regionale, tra le quali: il seminario promosso dalla Regione Lazio “A Talk on Agrifood Tradizione e Sperimentazione, Innovazione e Sostenibilità” e la cena “Sotto le stelle del Lazio” curata dallo chef Antonello Colonna. Gli appuntamenti organizzati della Regione Campania, tra il 5 e l’11 dicembre, arricchiranno il calendario di EXPO2020 con incontri tematici su “L’Arte del pizzaiolo Napoletano” nonché sulla filiera agro-alimentare locale e le sue prospettive di sviluppo, con numerosi momenti di degustazione gastronomica. Seguiranno poi i cooking show e le degustazioni promossi dalla Regione Emilia-Romagna che, tra l’11 e il 14 dicembre, vedranno la



Fondazione Casa Artusi impegnata in attività di divulgazione a beneficio delle scuole di cucina degli EAU e dei visitatori di EXPO2020 Dubai e termineranno con l'evento "Macfruit Fruit&Veg for EXPO Dubai" volto a promuovere le imprese emiliane del settore.
(aise)

