

INFORM

direttore responsabile Goffredo Morgia

Registr. Trib. Roma n.338/2007 del 19-07-2007

INFORMAZIONI DEL GIORNO – NEWS PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO



La Settimana della Cucina italiana in Germania

MARTEDI, 24 NOVEMBRE, 2020 IN EVENTI

EVENTI

Ambasciatore Mattiolo: Il cibo è un elemento che ci unisce e che in Italia è profondamente collegato ai temi dell'innovazione, tradizione, cultura, economia, ambiente e naturalmente salute

BERLINO – Dalla Dieta Mediterranea che affonda le proprie origini nella nostra storia e cultura, fino alle evoluzioni della gastronomia del domani esplorata con il Future Food Institute, passando per il momento in cui la tradizione e l'arte si è fatta scienza con Pellegrino Artusi. La Settimana della cucina in Germania abbraccia uno spettro temporale amplissimo e rappresenta un momento prezioso per presentare a un pubblico già innamorato del cibo italiano anche alcuni aspetti meno noti del nostro universo alimentare.

Nonostante la crisi pandemica e le attuali misure che hanno portato alla chiusura delle attività di ristorazione, lo sforzo resta quello di sostenere il nostro comparto agroalimentare in quello che si conferma da anni il principale mercato mondiale per le nostre esportazioni, che hanno raggiunto la soglia di 7,2 miliardi di euro nel 2019 con margini di crescita superiori al 7% anche nei primi sette mesi del 2020.

"Sono particolarmente grato a tutte le componenti del Sistema Italia – Ambasciata, Consolati, ICE, ENIT e Camere di Commercio – per il lavoro di squadra che hanno saputo assicurare in occasione della settimana della cucina 2020 " ha commentato l'Ambasciatore d'Italia in Germania Luigi Mattiolo "Il cibo è un elemento che ci unisce e che in Italia è profondamente collegato ai temi dell'innovazione, tradizione, cultura, economia, ambiente e naturalmente salute. Nonostante le grandi difficoltà dovute al Covid che hanno inevitabilmente compresso i momenti di degustazione dal vivo, siamo riusciti a elaborare un calendario di eventi in grado di presentare a un pubblico esigente come quello tedesco, l'ampiezza e la ricchezza della tradizione gastronomica italiana".

Il programma prevede una serie di iniziative che vanno da un webinar di approfondimento organizzato in cooperazione con il Future Food Institute sulla Dieta Mediterranea ai seminari organizzati in collaborazione con ENIT e ICE sulle principali cucine regionali alla presenza di chef stellati e volti noti del mondo televisivo tedesco, dalle live sessions sulla pasta organizzate dall'Istituto Italiano di Cultura ad Amburgo alle iniziative sulle ricette di Artusi dell'Istituto Italiano di Cultura di Stoccarda, dalla storia dell'alimentazione con Massimo Montanari a cura dell'Istituto Italiano di Cultura di Berlino alla vitalità della ristorazione berlinese raccontata dal formato multimediale Kochkunst all'italiana. (Inform)



CLICCA SULLA DATA PER LE NOTIZIE DI QUEL GIORNO

Novembre: 2020						
L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						
«	Ott					

CHIAVI DI LETTURA

- o ASSOCIAZIONI – PATRONATI
- o CAMERA E SENATO
- o CGIE – COMITES
- o CULTURA
- o ESTERI
- o EVENTI
- o FARNESINA
- o ISTITUZIONI
- o ITALIANI ALL'ESTERO
- o MADE IN ITALY
- o MIGRAZIONI
- o NOTIZIE INFORM
- o RAI ITALIA
- o REGIONI
- o SOCIETA'

NOTIZIE RECENTI

- o Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne. Conte: "Ognuno una voce a proprie"