



Malta, la V Settimana della Cucina Italiana



2020-11-24

Data:

24/11/2020



Maeci

In occasione della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, rassegna annuale concepita per promuovere le tradizioni culinarie italiane e la conoscenza enogastronomica come tratto distintivo dell'identità e della cultura italiana, l'Istituto Italiano di Cultura La Valletta ha allestito un ricco programma di eventi in collaborazione con Ambasciata d'Italia a Malta, Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Malta, Malta Sommelier Association e Club Malta - Associazione Italiana Cesena, Regione Emilia-Romagna, Casa Artusi di Forlimpopoli e Cineteca del Comune di Rimini.

Questa sera alle 18.30 si terrà una videoconferenza tenuta dal Prof. Claudio Macca (direttore dell'Unità dipartimentale di dietetica e nutrizione clinica degli Spedali Civili di Brescia) sulla dieta mediterranea e sugli effetti benefici che essa può produrre sulla nostra salute riducendo la suscettibilità allo sviluppo di infezioni.

Verrà presentata inoltre la mostra online A tavola con Fellini ricordando l'Artusi, in occasione degli anniversari del grande regista, cinque volte premio Oscar, e del gastronomo e scrittore Pellegrino Artusi, autore del famosissimo manuale La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.

Il programma comprende due ulteriori videoconferenze: "Crociera gastro-enologica nel mediterraneo. I vini da provare e i loro abbinamenti con i cibi" con il sommelier Paulo Mittiga, che condurrà i partecipanti in un percorso sensoriale lungo le coste del Mar Mediterraneo, e "Cibo, bevande e archeologia nell'antica Malta", a cura della Missione archeologica Italiana, dove saranno illustrati aspetti legati alla produzione e al consumo del cibo e delle bevande nell'antica Malta.

A conclusione, sarà presentato sulla piattaforma Vimeo il pluripremiato Barolo boys. Storia di una rivoluzione, docu-film che racconta come il Barolo sia divenuto uno dei vini più noti e quotati a livello internazionale.



Mostra online "A tavola con Fellini ricordando l'Artusi"

Sui canali social (Facebook e Instagram) dell'IIC - La Valletta | In italiano ed inglese | 22 novembre – 7 dicembre 2020

Due anniversari di romagnoli illustri come Federico Fellini (centenario della nascita) e Pellegrino Artusi (bicentenario della nascita), accomunati nel saporito binomio cinema e cibo; il primo tra i maggiori registi della storia del cinema e il secondo, gastronomo e scrittore, autore del celebre libro di ricette La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene



“Cibo, bevande e archeologia nell'Antica Malta”

Videoconferenza a cura della Missione Archeologica Italiana a Malta | In italiano | 25 novembre 2020 ore 18:30

Per accedere alla video conferenza cliccare qui.

Passcode: YNkJY3

Nella conferenza saranno illustrati diversi aspetti legati alla produzione e al consumo del cibo e delle bevande nell'antica Malta a partire dai dati ottenuti con le ricerche archeologiche, condotte in collaborazione con la Superintendence of Cultural Heritage e Heritage Malta, della Missione Italiana nel santuario di Tas-Silġ e dell'Università di Malta nello stesso santuario di Tas-Silġ e in altri siti dell'Arcipelago.

"Crociera gastro-enologica nel Mediterraneo. I vini da provare e i loro abbinamenti con i cibi"

Videoconferenza a cura di Paolo Mittiga | In italiano | 26 novembre ore 19:30

Per prenotare cliccare qui.

In occasione della V edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, l'Associazione Italiana Sommelier | Club Malta in collaborazione con Paolo Mittiga (istruttore internazionale ed esperto sommelier) ci conduce verso un immaginario percorso sensoriale lungo le coste del Mar Mediterraneo.



Docu-Film "Barolo Boys. Storia di una rivoluzione" di Paolo Casalis e Tiziano Gaia

Proiezione online | In italiano con sottotitoli in inglese | 27 novembre 2020 dalle 20:30 alle 23:00

Disponibile a questo link.

"Barolo Boys. Storia di una Rivoluzione" è un film del 2014 diretto da Paolo Casalis e Tiziano Gaia, presentato in concorso al Wine Country Film Festival di Sonoma, California.

Il film, vincitore del Premio DOC Wine Travel Food 2014 come migliore documentario dell'anno, racconta l'epopea dei Barolo Boys, un gruppo di amici, piccoli produttori delle Langhe, che a cavallo tra anni 80 e 90 del secolo scorso cambiò radicalmente il mondo del Barolo e più in generale del vino italiano. Nel film si racconta che con loro, per la prima volta, il Barolo diventa un vino riconosciuto a livello internazionale, viene apprezzato oltreoceano e le bottiglie e le vigne raggiungono quotazioni astronomiche. Questa visione non è da tutti condivisa, e molte critiche sono state mosse al contenuto del film. In ogni caso la narrazione della pellicola mostra come la "rivoluzione" dei Barolo Boys è fatta di innovazioni tecniche ed enologiche, prime tra tutte l'utilizzo della barrique, piccola botte di derivazione francese, scelta che innescò polemiche e contrasti nel mondo del vino, scatenando una contrapposizione quasi ideologica tra Modernisti (i Barolo Boys) e Tradizionalisti. Il film è stato girato nelle Langhe (La Morra, Barolo, Monforte, Serralunga), alle pendici dell'Etna (dove vive e lavora Marco de Grazia, il pigmalione dei Barolo Boys) e alle Cinque Terre, dove Elio Altare, leader dei Barolo Boys, ha intrapreso una nuova avventura.