



ITALIAN TASTE

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Settimana della cucina italiana nel mondo: ovunque iniziative per omaggiarla

Da Massimo Tommasini - 20/11/2019

Anche quest'anno sono state numerosissime le iniziative organizzate per celebrare la Settimana della cucina italiana nel mondo, ed una delle ultime sarà il 25 novembre a Parigi, dove sarà l'**Unione Ristoranti Buon Ricordo** a rappresentare ufficialmente, e per il secondo anno consecutivo, la cucina italiana all'Ambasciata d'Italia a **Parigi** in occasione del gran finale dell'iniziativa, ormai tradizionale appuntamento autunnale che propone a livello internazionale sapori, valori e cultura dell'enogastronomia della penisola, valorizzandone i prodotti agroalimentare e la cucina di qualità.



La Settimana della Cucina Italiana a Parigi



Dodici i ristoranti presenti a Parigi: La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro. A coordinarli, la Famiglia Mori del

Mori Venice Bar di Parigi, conosciutissimo ristorante italiano nel cuore della capitale francese.

Settimana della Cucina Italiana in Germania

Casa Artusi di Forlimpopoli, al fianco della **Regione Emilia-Romagna**, sono stati invece insieme in Germania in occasione della IV Settimana della cucina italiana nel mondo

per promuovere l'agroalimentare emiliano-romagnolo, settore che dà lavoro, produce reddito e rappresenta un'eccellenza nel mondo.

Tre le città al centro della missione: Berlino, **Monaco** e Francoforte; nell'Ambasciata di Berlino un'intera giornata è stata dedicata alle eccellenze regionali, alle azioni contro *l'italian sounding* e alla dieta mediterranea.

A Monaco di Baviera Casa Artusi ha collaborato a una masterclass rivolta a chef tedeschi e alla supervisione dell'evento programmato nella sede del Consolato italiano.



Ultima tappa infine a Francoforte con show cooking e workshop, rivolti sia a operatori del settore, sia a food lovers. In tale sede Casa Artusi è stata al centro di un contest imperniato proprio sulle ricette de *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"*: due squadre di concorrenti, capeggiate entrambe da un maestro di cucina di Casa Artusi e da uno chef tedesco, hanno preparato una ricetta tratta dal libro del grande Pellegrino Artusi, utilizzando alcuni ingredienti di alta qualità forniti dai consorzi di tutela Dop/Igp della Regione Emilia-Romagna.

Advertisement

I partecipanti sono stati chiamati a dare prova delle loro capacità e delle competenze richieste per essere ambasciatori della **cucina emiliano-romagnola**.

Settimana della Cucina Italiana a Montreal

In occasione della Settimana della Cucina Italiana che si è svolta a Montreal, in **Canada**, nei giorni scorsi, il Consorzio Vini di Romagna e quello del Lambrusco hanno accompagnato una decina di aziende della regione per un educational per professionisti e appassionati,

wine dinner insieme a desk di degustazione specifici per aziende ancora non distribuite in quella regione,

Tra queste sono state protagoniste 3 aziende forlivesi: Celli di Bertinoro, Poderi dal Nespoli di Civitella di Romagna, Fattoria Nicolucci di Predappio.



La recente apertura a un sistema di piccoli importatori diretti accanto al collaudato e più impegnativo filtro del monopolio SAQ, hanno impresso nuovo dinamismo alle esportazioni italiane in Canada e allargato l'interesse di quel mercato verso i vini dell'Emilia-Romagna.