

EVENTI

SCIM 2022: il mondo mangia italiano, parteciate?

Dal 14 al 20 novembre, parteciate alla SCIM 2022: tante idee per celebrare la Settimana della Cucina Italiana nel mondo con tavolate, show cooking, talk, persino concerti



di Sara Tieni

14 novembre 2022



Evviva: torna la SCIM (**Settimana della Cucina Italiana nel mondo 2022**)! Dal 14 al 20 novembre, praticamente ad ogni latitudine, sarà un tripudio di convivialità al modo di casa Tavolate reali e virtuali, showcooking, cene di gala e talk, persino concerti grazie alla **VII edizione dell'evento**. Il tema della manifestazione di questo anno è: ***Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta.***

Tante le novità tra le oltre **mille iniziative** in programma per l'edizione **2022** tra cui anche la presentazione della mostra internazionale curata da **Slow Food** “**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.



Venezia: cosa si mangia in Laguna? Foto: Giacomo Bretzel

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.

Ma andiamo per ordine e diamo una sbirciata, **da Madrid a Manila**: ecco alcuni appuntamenti da non perdere. E un calendario per sintonizzarvi, planisfero alla mano.



Foto Riccardo Lettieri

SCIM 2022

15 gennaio

Madrid (Spagna): le ricette del Rinascimento, che piacerebbero a Raffaello

Sono sapori rinascimentali quelli scelti per aprire a Madrid che punta sui piatti rinascimentali come torta alle erbe, zuppa di legumi e limonia di pollo. Una scelta dettata dalla presenza nella capitale spagnola, in contemporanea, della mostra 'Magister Raffaello', aperta al pubblico fino al prossimo 15 gennaio presso l'Istituto Italiano di cultura (Iic) locale.

Los Angeles (USA): impara a stendere la pasta

Presso Feedfeed, si impareranno ad esempio **i segreti della pasta fresca con il pastaio italiano Francesco Allegro di Rossoblu**, Capri Club. Diversi ristoranti losangelini offriranno poi tipicità nostrane sul menù in occasione della manifestazione. Tra questi, da **Ceci's Gastronomia si potrà assaggiare la tipica Focaccia di Recco**.



Puglia: la scuola delle Orecchiette fatte a mano Foto: Giacomo Bretzel

\

16 novembre Montevideo Uruguay: Cristina Bowerman cucina con gli studenti

L'Istituto Italiano di Cultura - Accademia Italiana della Cucina - ICE - e l'Istituto di formazione gastronomica Crandon per una cena di gala diretta dalla chef Cristina Bowerman presso il ristorante Arcadia del Radisson Hotel.

17 novembre

Manila (Filippine): apericena con Casa Artusi

E' un gustoso evento di nicchia dedicato al tema dell'**innovazione** e volto a promuovere vini italiani. La location di questo evento è il giardino del ristorante *La Loggia* situato presso lo storico palazzo *Palacio de Memoria*. L'idea dell'Apericena (concetto tipicamente italiano di aperitivo e cena) e' di accompagnare ad una selezione di vini organici e biodinamici degli assaggi di differenti piatti della cucina regionale. La degustazione sara' accompagnata da una presentazione delle caratteristiche e qualita' dei vini serviti.

Margarita Fores, famosa chef filippina e grande amante della cucina italiana, Asia's Best Female Chef 2016, focal point di Casa Artusi in Asia, curerà il menù degli antipasti in collaborazione con Carla Brigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi.

Bruxelles (Belgio): Oldani e Massari presentano il panettone

Cena evento ad invito , tema della serata "La sostenibilità e la cucina campana ". Si parla di dieta mediterranea e sana alimentazione in collaborazione con consorzi Regione Lombardia e show cooking dello Chef Davide Oldani e del pasticciere Iginio Massari che presenterà il panettone.

18 novembre**Varsavia (Polonia): Eugenio Boer e l'Italianità a tavola**

Cena di Gala realizzata dallo Chef, già detentore di 1 "stella Michelin", Eugenio Boer. Il tema della cena sarà "Italianità in tavola: una gastronomia ricca di passione, qualità, innovazione, convivialità".



La Cucina Italiana

Stoccolma (Svezia) Sì dolce è la festa

Presso l'Istituto Italiano di Cultura di Stoccolma, si offre al pubblico una cena-concerto, rivisitazione contemporanea di fasti convivali rinascimentali e barocchi. Il contro-tenore Federico Fiorio presenta infatti un programma di musica costituito in massima parte da brani che erano proposti, durante cene rinascimentali, come intermezzo tra un piatto e l'altro. Al concerto, si affianca una degustazione di sapori della tradizione, reinterpretati attraverso tecniche innovative da parte dello chef stellato Simone Nardone. Il programma verte in particolare sulla scelta di ingredienti sostenibili, legati a specifiche realtà territoriali, di cui è esaltata la tradizione culinaria a partire da materie prime locali.

Roma (Italia) La Cucina Italiana: appuntamento in Farnesina

Ci saremo anche noi de 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)**. Titolo "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta". Il talk sarà infatti moderato da **Maddalena Fossati Dondero**, Direttore de La Cucina Italiana. Il nostro giornale è media partner dell'evento che ha sottolineato come

«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».

19-20 novembre

Instambul (Turchia): Oldani, Bottura, Pepe, Essenza: gli showcooking dei grandi chef

L'Ambasciata d'Italia partecipa, in collaborazione con l'ICE-Agenzia di Istanbul, in qualità di "Guest Country" alla Fiera gastronomica internazionale "Gastromasa 2022" di Istanbul, che vedrà la partecipazione di chef stellati internazionali tra cui gli italiani Massimo Bottura, Franco Pepe, Corrado Assenza solo per citarne alcuni, con uno stand "Italia" organizzato in partnership con l'ICE Agenzia di Istanbul. Nell'ambito dello stand verranno promossi, anche attraverso showcookings di due rinomati chef italiani di Istanbul, i valori della cucina italiana ed in particolare quello della sostenibilità.

TAGS [La Cucina Italiana](#) [Mondo](#) [Chef](#) [Sapore Italiano](#) [Italians](#)

LEGGI ANCHE
