



Settimana della Cucina Italiana nel mondo: incontri e master class a Rabat

Rete Diplomatica

• 19/11/2021 19:14



RABAT\ aise - Giunta alla sua sesta edizione, la **Settimana della Cucina Italiana nel mondo** quest'anno declinerà la tematica "**Tradizione e prospettive della Cucina Italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare**". Da lunedì 22 novembre a giovedì 25, dalle ore 18.00 alle ore 20.00, l'**Istituto Italiano di Cultura di Rabat** propone **incontri e master class** con i protagonisti della cucina, dei prodotti e delle fiere agroalimentari italiane, con temi che spaziano dalla pasticceria al cioccolato, dalla pasta al pane e dal gelato ai prodotti Bio.

Gli eventi sono organizzati in collaborazione con l' **I.S.T.A.H.T. Institut Spécialisé de technologie appliquée Hôtelière et Touristique di Mohammédia**, l'**Académie Régionale d'Éducation et de Formation di Casablanca-settat**, **Casa Artusi**, la **Casa del Cinema di Roma**, la **Fondazione Zeffirelli**, **Il Giornale del Cibo**, **Rai Cinema** e **Rai Relazioni Internazionali ed Affari Comunitari**.

Ogni masterclass sarà preceduta da un incontro che si terrà in presenza nella sede dell'I.S.T.A.H.T. di Mohammédia, sempre dalle 18:00; la masterclass sarà trasmessa online.

Si comincia il **22 novembre** con l'incontro tra Francesco Battistoni, Sottosegretario Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; Laila Tentoni – Presidente Casa Artusi; e Arturo Santini – Alce Nero per la sostenibilità ambientale. Seguirà la master class di Iginio Massari (Pâtisserie Veneto – Brescia) "La crème de la crème".

Martedì 23 Michela Iorio – Ditta Carpigiani, e Simone Sabadini - Sabadi – Modica introdurranno due masterclass: la prima con Ernest Knam – Milano – che terrà lezioni di cioccolato e "torta Afrika"; la seconda con Giancarlo Timballo - Presidente della Coppa del Mondo della Gelateria.

Mercoledì 24, dialogheranno Marco Silvi – Console Generale d'Italia a Casablanca; Claudio Conti – Presidente ASSIPAN (Associazione Italiana Panificatori); Ettore Prandini – Presidente Nazionale Coldiretti; e Valentina Sorgente – SIGEP (Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè) Rimini. Seguirà la masterclass del Panificio Di Gesù – Altamura (Bari) "Lezioni di pane e focaccia".

Infine, **giovedì 25** si confronteranno Maria Grazia Mammucini – FederBio, Antonio Cellie – CEO Fiere di Parma "CIBUS", ed Elena Rizzo Nervo – Direttore Responsabile "Il Giornale del Cibo". La master class sarà curata dagli Chef di Casa Artusi di Forlìmpoli che presenteranno ricette e lezioni di tagliatelle.



Tutti gli Incontri saranno in italiano con traduzione simultanea in francese e vice versa.
(aise)

