

Cucina italiana. Si dà spazio all'innovazione

in Croazia una Settimana caratterizzata da numerosi eventi di sicuro richiamo per valorizzare il Made in Italy nel segno di una ritrovata convivialità

Autore: **chb** - Novembre 15, 2022




Foto Roni Brmalj

“Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta”: questo il tema della settima edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. L’obiettivo, proposto dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, è contribuire al rilancio dell’immagine del Made in Italy attraverso un invito a una ritrovata convivialità che stimoli il consumo di cibo italiano puntando sulla sostenibilità e sull’innovazione di prodotto per dare supporto e incoraggiamento alle aziende produttive.

In Croazia la Settimana è stata anticipata da due eventi che hanno visto protagonista il Maestro Pasticciere Federico Anzellotti. A Zagabria (Hotel Mövenpick) e a Sisak (Scuola di cucina internazionale Kul-IN) su organizzazione dell’Ufficio ICE di Zagabria. Sono state proposte delle masterclass che hanno posto l’accento sull’arte bianca italiana e incontri B2B tra gli operatori del settore che hanno coinvolto aziende italiane e croate, ma anche quelle giunte dalla Bosnia ed Erzegovina.

Oggi, 15 novembre, la cucina italiana sarà di casa all’Hotel Esplanade dove la chef Ana Grgić Tomić proporrà, in occasione di una cena di gala, un menù creato dalla chef Lidia Bastianich. Mercoledì, 16 novembre, l’appuntamento è alla Facoltà di Scienze alimentari e di biotecnologie dell’Università di Zagabria dove sarà inaugurata la mostra fotografica “Food Heroes” di Slow Food, per l’organizzazione dell’Ambasciata d’Italia a Zagabria. Fino al 25 novembre tutti gli interessati, attraverso le immagini realizzate da Daniele Testa, potranno conoscere meglio le eccellenze artigianali italiane.

Due gli appuntamenti organizzati dal Consolato generale d’Italia a Fiume. La mostra “Breve storia degli spaghetti al pomodoro” realizzata in collaborazione con la Fondazione Casa Artusi alla Casa croata di cultura a Sušak (HKD) in programma il 24 novembre (ore 18). L’inaugurazione sarà seguita da un cooking show che vedrà impegnati Pasquale  ngobardi e Ana Uremović Longobardi. Alla Comunità degli Italiani di Abbazia, il 22

novembre (ore 18) sarà proposta la mostra "Pellegrino Artusi e l'unità d'Italia in cucina". Seguirà un laboratorio di preparazione di piatti vegetariani a cura di Deborah Voncina Ivanić.

La mostra fotografica "Hortus Felix" sui prodotti della terra, realizzata da Manuela De Leonardis e organizzata dall'Istituto italiano di cultura, proporrà nella sede dell'IIC di Zagabria una selezione di foto firmate da Marco Del Comune. La mostra rimarrà aperta al pubblico dal 17 novembre all'8 dicembre 2022. Hortus Felix è il racconto fotografico delle eccellenze del territorio italiano realizzato da Marco Del Comune, fotografo e gourmet esperto attivo dal 2004 sia in Italia che all'estero. Con padronanza tecnica del mezzo fotografico, Marco Del Comune esplora i diversi generi – dal close-up al ritratto a figura intera – mostrando un'innata empatia verso il soggetto, sia esso il prodotto o il produttore, con uno sguardo sensibile e talvolta ironico.

Da segnalare infine che durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (14-20 novembre) a Zagabria i ristoranti Carpaccio, Gallo e La Riseria in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia arricchiranno l'offerta con menu speciali dedicati alla cucina tricolore.

S'informano i gentili lettori che tenuto conto delle disposizioni dell'articolo 94 della Legge sui media elettronici approvata dal Sabor croato (G.U./N.N. 111/21) viene temporaneamente sospesa la possibilità di commentare gli articoli pubblicati sul portale e sui profili sociali La Voce.hr.

Redazione

No posts to display

