



PN24 FOOD - “AutenticAbruzzo” vola alle Canarie per la Settimana della Cucina Italiana 2023

Pescara - 13 nov 2023 (Prima Notizia 24) Parteciperà alla rassegna lo Chef Massimiliano Capretta, patron del ristorante Arca di Alba Adriatica, che racconterà l'Abruzzo e la sua filosofia culinaria anche attraverso il libro "Bio Cucina Mediterranea".

L'ottava edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è stata aperta dal Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Affari esteri e della Cooperazione Internazionale, Antonio Tajani, e il Ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida. Un evento che si terrà dal 13 al 19 novembre 2023 con l'intento di promuovere la cultura enogastronomica italiana nel mondo come patrimonio nazionale da custodire e valorizzare. Per la prima volta alle Canarie, il Vice Consolato Italiano ad Arona, con il Patrocinio della Regione Abruzzo ed in collaborazione con l'Agenzia di sviluppo – Azienda speciale della Camera di Commercio di Chieti e Pescara, parteciperà con l'iniziativa “AutenticAbruzzo” dedicata integralmente ad un territorio abruzzese ricco di tradizioni e di eccellenze. Parteciperà alla rassegna lo Chef Massimiliano Capretta patron del ristorante Arca di Alba Adriatica, , che racconterà l'Abruzzo e la sua filosofia culinaria anche attraverso il libro "Bio Cucina Mediterranea", un volume dedicato al buono e al sano in cucina. Nel periodo indicato, i ristoranti ed i negozi di prodotti italiani aderenti inseriranno nei propri menu e cataloghi piatti, ricette, prodotti della tradizione enogastronomica abruzzese in collaborazione con aziende del settore che, dall'Italia, metteranno a disposizione la materia prima. E' prevista una presentazione dell'iniziativa, alla presenza dello Chef Massimiliano Capretta, presso il Ristorante Nero sul Mare di Playa Paraiso in collaborazione con l'imprenditore abruzzese Alex Anconitano di Sensation Group. Il titolo di questa edizione, che si propone di valorizzare all'estero le eccellenze del settore enogastronomico italiano, sostenendo le esportazioni, l'internazionalizzazione e i flussi turistici in entrata, è “A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto”. L'obiettivo è sottolineare la relazione tra alimentazione e benessere: la Dieta Mediterranea come stile di vita salutare e modello di alimentazione equilibrata accessibile a tutti, l'importanza dei prodotti a denominazione protetta e controllata, la lotta contro il fenomeno dell'Italian sounding e della valorizzazione dei borghi italiani e dei loro prodotti culinari tradizionali.La Settimana della cucina italiana nel mondo è nata nel 2016 con centinaia di iniziative realizzate dalla rete di Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura e Uffici ICE italiani all'estero. Ad esempio durante la Settimana della Cucina Italiana 2022, la rete diplomatico-consolare italiana ha organizzato all'estero un totale di 1.427 eventi, con aumento del 35% rispetto all'anno precedente, anche grazie alla rimozione delle restrizioni dovute alla pandemia. Per l'edizione 2023 della Settimana della cucina, il MAECI ha creato progetti multimediali destinati a un pubblico ampio ed eterogeneo. Dalle tagliatelle etrusche al Tiramisù un excursus riproposto in chiave narrativa, dagli albori al



giorno d'oggi. Tutti i progetti sono tradotti in più lingue per raggiungere un pubblico vasto.

(Prima Notizia 24) Lunedì 13 Novembre 2023

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it