

Settimana della Cucina Italiana 2018



SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

19 – 25 NOVEMBRE 2018

Cos'è

La terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che si tiene dal 19 al 25 novembre 2018, mira a promuovere all'estero l'agroalimentare e la cucina italiana di qualità, segni distintivi del "Marchio Italia" nel solco delle grandi tematiche che, a partire da EXPO 2015 Milano, contraddistinguono l'agroalimentare italiano: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.

A ciò si aggiunge l'opera di valorizzazione, anche a fini turistici, dei territori, degli itinerari dell'arte culinaria italiana, nonché della dieta mediterranea, uno degli elementi che rende l'Italia il Paese più sano del mondo.

Fondamentali, altresì, le attività di presentazione e internazionalizzazione dell'offerta formativa italiana del settore, al fine di attrarre talenti dall'estero e fidelizzarli all'uso dei prodotti italiani di qualità.

Il progetto s'integra con le azioni previste dal Piano per la promozione straordinaria del Made in Italy, promosso dal Governo al fine di potenziare la distribuzione e la presenza commerciale dei prodotti del vero agroalimentare italiano, nonché con gli obiettivi del Piano Strategico del Turismo 2017-2022, volto a dare rilievo ai territori meno conosciuti all'estero.

Gli assi portanti

La promozione della Dieta Mediterranea e dei suoi ingredienti.

La valorizzazione degli itinerari enogastronomici e turistici regionali, anche in connessione con il 2018 Anno del Cibo.

La promozione con l'iniziativa "Pasta Pesto Day", che a seguito della tragedia del Ponte Morandi promuove la più tipica ricetta nei ristoranti di tutto il mondo, nei quali una quota del ricavato sarà destinata al Comune di Genova.

Le connessioni con le celebrazioni dei Centenari Rossiniani, in occasione del 150° anniversario della morte del compositore, appassionato di cucina e noto gastronomo.

Le attività di formazione, con particolare attenzione al settore alberghiero, per sviluppare collaborazioni di lungo periodo tra cuochi italiani e locali.

La tutela e la valorizzazione dei prodotti a denominazione protetta e controllata unitamente ad azioni di diffusione dei metodi italiani di protezione dei marchi che sviluppino iniziative di contrasto al fenomeno dell'*Italian sounding*.

Chi, dove, quando

Il progetto, ideato e coordinato dalla Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, è stato sviluppato all'interno di un Gruppo di lavoro che coinvolge il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministero per i Beni e le Attività Culturali, nonché tutti i principali Enti, Associazioni ed Istituzioni che rappresentano la cucina italiana e l'Italia nel mondo: le Regioni, Agenzia ICE, ENIT, università, sistema camerale, associazioni di categoria, scuole di cucina, reti dei ristoranti italiani certificati e operatori del settore enogastronomico e del design.

Punto di riferimento per le oltre 1000 attività previste sono le quasi 300 sedi diplomatico-consolari e degli Istituti italiani di cultura, che coordinano le iniziative dei vari partner per ottimizzare l'uso delle risorse, fare massa critica e garantirne la coerenza.

Alcuni Paesi prioritari sono destinatari di azioni rafforzate di promozione e comunicazione: Stati Uniti, Canada, Brasile, Russia, Cina, Giappone, Emirati Arabi Uniti.

Seminari e conferenze, incontri con gli chef, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, sono solo alcune delle attività previste. La cucina è raccontata anche attraverso iniziative di taglio culturale, come proiezioni di film e documentari legati al cibo, convegni, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche.