

COMUNICATO STAMPA

VIII EDIZIONE della SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO CILE, PERÚ E BOLIVIA, dal 13 al 17 NOVEMBRE 2023

La VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha visto la realizzazione di un intenso programma di attività tra il 13 e il 17 novembre 2023, realizzato dall'Ufficio ITA a Santiago del Cile, in coordinamento con le Ambasciate d'Italia a Santiago del Cile, a Lima e La Paz.

"A tavola con la cucina italiana, il benessere con gusto", nonché la centralità della dieta mediterranea, sono stati i temi del programma definito in collaborazione con la Scuola di gastronomia dell'Istituto tecnico superiore DUOC-UC a Santiago del Cile, l'Universidad San Ignacio de Loyola a Lima, e l'Universidad del Valle a Cochabamba, Bolivia, all'interno del quale ha avuto un ruolo attivo la chef italiana proveniente dalla Puglia, Anna Ciccarone, ALMA Ambassador giunta dall'Italia per partecipare alle iniziative.

La settimana è stata inaugurata con la cerimonia di premiazione di due giovani studenti cileni presso la residenza dell'Ambasciata a Santiago. Entrambi gli studenti, provenienti dalle sedi di Santiago e Valparaiso del sopra menzionato Istituto, hanno ricevuto una borsa di studio messa a disposizione da ICE Santiago, per frequentare in Italia un corso avanzato sulla cucina regionale italiana presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA a Parma. La serata si è conclusa con il cocktail con un menu a tre portate ispirato al tema "Convivenza, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la protezione del pianeta".



Il giorno 14 ha avuto luogo l'attività di formazione "La cucina italiana candidata a Patrimonio Mundial de la UNESCO" per 40 studenti dell'Istituto DUOC, e "La merienda tradicional italiana" laboratorio con 10 ragazzi dell'Associazione PANAUT, presso l'Istituto DUOC-UC, che ospita allievi provenienti da diversi quartieri della capitale.

Il giorno 15 l'Ambasciatrice Biagiotti ha partecipato allo show televisivo El Matinal su Canal 13, dove la chef ha realizzato la focaccia tradizionale al pomodoro.

Lo stesso giorno, grazie alla collaborazione dell'azienda alimentare Cielo Milano Caffè, 40 allievi dell'Istituto DUOC-UC hanno potuto conoscere una delle ricette della tradizione italiana, i ravioli

con l'uovo, con una masterclass e una degustazione realizzata in collaborazione con lo chef Mauricio Jofré del Ristorante Capogrossi a Santiago.

Nei giorni 16 e 17 il programma è proseguito in Perù, dove hanno avuto luogo due giornate di attività di formazione a Lima, in collaborazione con l'Universidad San Ignacio de Loyola dove si sono svolte due Masterclass sulla pasta italiana per gli studenti dell'Istituto peruviano, seguite da una coinvolgente degustazione di emblematiche ricette sulla varietà della pasta tradizionale del sud e del nord Italia.



A conclusione della Settimana, venerdì 17 si è tenuta a La Paz, in occasione dell'evento conviviale organizzato dall'Ambasciata d'Italia in Bolivia presso l'Hotel Camino Real, la premiazione di uno studente boliviano dell'Università del Valle, alla quale hanno presenziato oltre 120 ospiti fra rappresentanti di istituzioni, imprenditori, giornalisti e ristoratori boliviani, provenienti da La Paz e Santa Cruz. Hanno partecipato agli eventi oltre 350 persone.

