



[http://www.ansa.it/nuova\\_europa/it/notizie/rubriche/altrenews/2017/11/25/cucina-nazionale-italiana-cuochi-stravince-a-praga\\_9c044a51-6273-4209-8b13-2e8ca0afd72b.html](http://www.ansa.it/nuova_europa/it/notizie/rubriche/altrenews/2017/11/25/cucina-nazionale-italiana-cuochi-stravince-a-praga_9c044a51-6273-4209-8b13-2e8ca0afd72b.html)

## Cucina: "nazionale" italiana cuochi stravince a Praga

**Cena di gala celebrativa, serata evento a Villa Pellé**

25 novembre, 10:41



**di Marco Patricelli**

(ANSA) - PRAGA - C'è una Nazionale italiana che stravince ovunque, è inamovibile dal podio e quasi sempre su quello più alto. È la Nazionale dei cuochi, ambasciatori internazionali del 'made in Italy', formata da solisti e fuoriclasse che tutto il mondo ci invidia. Per celebrare la Seconda

settimana della cucina italiana nel mondo, gli chef di rango hanno messo insieme risorse, inventiva ed estro tra i fornelli per una cena di gala celebrativa voluta dall'ambasciatore in Repubblica Ceca, Aldo Amati.

Matteo de' Carli, Leonardo Di Clemente, Riccardo Lucque, con la bacchetta del bistellato Michelin, Moreno Cedroni, protagonisti nello scenario ottocentesco dell'incantevole Villa Pellé di Praga di una serata-evento con la crème diplomatico-istituzionale-impresariale italo-ceca. "È evidente che la nostra cucina è preminente su tutte le altre. Rispecchia uno stile di vita, che passa dalle abitudini culinarie, che si è imposto ovunque grazie ai nostri cuochi che in Repubblica Ceca hanno fatto lezioni in tv, aumentando la platea esponenziale di estimatori della gastronomia italiana.

L'obiettivo, adesso - ha precisato l'ambasciatore Amati -, è estenderla da Praga e da Brno verso gli altri centri".

Cedroni ha tenuto fede a un impegno preso proprio col rappresentante diplomatico, e si è detto lieto di poter partecipare a quella che lui stesso ha definito "una cena a otto mani". Ha sottolineato che da un paio d'anni esiste l'associazione degli Ambasciatori del gusto, "nata per affiancare gli ambasciatori veri sul luogo, cercando di portare quelli che sono i sapori e le tradizioni, ma anche far vedere dove sta andando la nostra cucina. Il futuro della cucina italiana è nel suo passato". Rivisitato, aggiornato, innovato. E infatti Cedroni ha voluto omaggiare l'Italia "prendendo tra le mille ricette una che negli ultimi due anni è stata a cuore a tutti: l'amatriciana. Una delle più proposte nel mondo, con esiti più meno favorevoli e materie prime più o meno nobili. Ho voluto portarla a Praga non con il guanciale, ma con il pesce affumicato, sotto forma di lasagna. Un piatto tipico, impreziosito da salsa di pecorino marchigiano e una di basilico per dare questo colore vicino alla nostra bandiera. Prima il gusto, poi il concetto e infine il colore". La seconda ricetta proposta a Villa Pellé, un piatto legato al territorio (le Marche) e all'infanzia: zuppa di pesce impreziosita con bacche di anice stellato, con qualche "differenza rispetto a quella di quella di mia madre che cuoceva nel tegame". Altre raffinatezze, dagli antipasti ai dolci, affidate alle creazioni di Di Clemente, de' Carli e Lucque, sempre coniugando tradizione e innovazione. "Il cuoco che ha profonde radici - così Cedroni - fa piatti che fanno riconoscere la provenienza anche a chi li assapora chiudendo gli occhi. Quello che non ha tradizioni fa piatti che puoi mangiare in tutto il mondo, standardizzati. La forza di noi italiani è questa. Però i nostri prodotti devono essere rispettati al meglio e devono arrivare dappertutto. I francesi fanno arrivare le materie prime ovunque, grazie a un ente statale che se ne occupa. Da noi non c'è nulla di istituzionale e poi vedi prodotti col nome italiano e i colori dell'Italia che di italiano non hanno nulla". I francesi come avversari di sempre, ma neanche Spagna e Germania scherzano, e si affacciano con autorevolezza anche gli scandinavi, i cuochi danesi in particolare. "Dobbiamo sforzarci di uscire dai canoni della visione della cucina italiana all'estero, con la bella ma semplice tovaglia a quadretti e il piatto ricolmo di spaghetti.

Nell'immaginario collettivo spesso noi siamo questo, mentre la tavola francese o spagnola è ornata, la tovaglia lunga, i cristalli in mostra e una raffinatezza ostentata. Prima usciamo da questo gap folkloristico meglio è. Anche perché - conclude - con i nostri prodotti, che sono unici, vinciamo su tutti".

(ANSA).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

<https://agvilvelino.it/article/2017/11/23/praga-omaggio-allitalia-due-stelle-michelin-moreno-cedroni/>

Italia nel mondo, Made in Italy

## Da Praga omaggio all'Italia con il due stelle Michelin Moreno Cedroni

In occasione della seconda settimana della cucina italiana nel mondo

Roma, 23 novembre 2017 - 18:20

fonte: AGV - Agenzia Giornalistica il Velino  
di Redazione



La seconda Settimana della cucina italiana nel mondo (20-26 novembre 2017) entra nel vivo anche in Repubblica Ceca, con un ricevimento nello scenario ottocentesco dell'incantevole Villa Pellé di Praga che su iniziativa dell'ambasciatore Aldo Amati ospiterà questa sera una cena di gala celebrativa dei sapori italiani.

Ai fornelli Matteo de' Carli, Leonardo Di Clemente e Riccardo Lucque, tre chef italiani tra i più apprezzati in Repubblica Ceca, e un ospite d'eccezione: il due stelle Michelin Moreno Cedroni.

“Nel panorama ceco è evidente che la cucina italiana è preminente su tutte le altre – ha dichiarato l'ambasciatore Amati – in quanto rispecchia uno stile di vita molto apprezzato e che si è imposto ovunque anche grazie ai nostri cuochi che in questo Paese hanno tenuto lezioni in tv, aumentando la platea di esponenziali estimatori della gastronomia italiana. Adesso l'obiettivo – ha concluso Amati – è di estendere la nostra cucina di qualità da Praga e da Brno verso gli altri centri”.

Come omaggio all'Italia lo chef Cedroni proporrà una ricetta che negli ultimi due anni è entrata nel cuore di tutti, l'amatriciana, portata a Praga non con il guanciale ma con il pesce affumicato, sotto forma di lasagna. Un piatto tipico, impreziosito da una salsa di pecorino marchigiano e una di basilico, con una combinazione di colori vicina alla nostra bandiera. "Prima il gusto, poi il concetto e infine il colore", come ha rimarcato lo stesso Cedroni.

Con un calendario complessivo di oltre 1.000 appuntamenti promossi dalla rete esteri della Farnesina, con circa 200 eventi promozionali e commerciali, circa 150 incontri con chef, corsi di cucina e masterclass, oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana e oltre 170 degustazioni e cene a tema, la Settimana della cucina italiana nel mondo si propone di promuovere la cucina del Belpaese a tutto tondo, sottolineando al contempo il valore della genuinità delle materie prime, della sicurezza alimentare e della raffinatezza del gusto.

All'evento di Praga interverranno su invito dell'ambasciatore Amati circa cento ospiti selezionati, tra cui il presidente della Camera dei deputati ceca Radek Vondracek, il ministro della Giustizia Robert Pelikan, con il suo vice Petr Jager, il ministro delle Finanze Ivan Pilny, il viceministro degli Esteri Ivo Sramek, il viceministro della Difesa Tomas Kuchta e il capogruppo alla Camera dei deputati del movimento ANO, nonché braccio destro del leader Andrei Babis, Jaroslav Faltynek. La serata è organizzata dall'Ambasciata d'Italia, dall'Istituto italiano di cultura e dall'ENIT, in collaborazione con la De Longhi.



<https://www.agenzianova.com/a/0/1717740/2017-11-23/diplomazia-italiana-a-praga-ricevimento-per-la-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo/linked>

## **Diplomazia italiana: a Praga ricevimento per la Settimana della cucina italiana nel mondo**

**Praga, 23 nov 18:36 - (Agenzia Nova)** - La seconda Settimana della cucina italiana nel mondo (20-26 novembre 2017) entra nel vivo anche in Repubblica Ceca, con un ricevimento nello scenario ottocentesco dell'incantevole Villa Pellé di Praga che su iniziativa dell'ambasciatore Aldo Amati ospiterà questa sera una cena di gala celebrativa dei sapori italiani. Come riferisce un comunicato stampa, ai fornelli Matteo de' Carli, Leonardo Di Clemente e Riccardo Lucque, tre chef italiani tra i più apprezzati in Repubblica Ceca, e un ospite d'eccezione: il due stelle Michelin Moreno Cedroni. "Nel panorama ceco è evidente che la cucina italiana è preminente su tutte le altre – ha dichiarato l'ambasciatore Amati – in quanto rispecchia uno stile di vita molto apprezzato e che si è imposto ovunque anche grazie ai nostri cuochi che in questo paese hanno tenuto lezioni in tv, aumentando la platea di esponenti estimatori della gastronomia italiana. Adesso l'obiettivo – ha concluso Amati – è di estendere la nostra cucina di qualità da Praga e da Brno verso gli altri centri".

Come omaggio all'Italia lo chef Cedroni proporrà una ricetta che negli ultimi due anni è entrata nel cuore di tutti, l'amatriciana, portata a Praga non con il guanciale ma con il pesce affumicato, sotto forma di lasagna. Un piatto tipico, impreziosito da una salsa di pecorino marchigiano e una di basilico, con una combinazione di colori vicina alla nostra bandiera. "Prima il gusto, poi il concetto e infine il colore", come ha rimarcato lo stesso Cedroni. Con un calendario complessivo di oltre mille appuntamenti promossi dalla rete esteri della Farnesina, con circa 200 eventi promozionali e commerciali, circa 150 incontri con chef, corsi di cucina e masterclass, oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana e oltre 170 degustazioni e cene a tema, la Settimana della cucina italiana nel mondo si propone di promuovere la cucina del Belpaese a tutto tondo, sottolineando al contempo il valore della genuinità delle materie prime, della sicurezza alimentare e della raffinatezza del gusto.

All'evento di Praga interverranno su invito dell'ambasciatore Amati circa cento ospiti selezionati, tra cui il presidente della Camera dei deputati ceca Radek Vondracek, il ministro della Giustizia Robert Pelikan, con il suo vice Petr Jager, il ministro delle Finanze Ivan Pilny, il viceministro degli Esteri Ivo Sramek, il viceministro della Difesa Tomas Kuchta e il capogruppo alla Camera dei deputati del movimento Ano, nonché braccio destro del leader Andrej Babis, Jaroslav Faltynek. La serata è organizzata dall'Ambasciata d'Italia, dall'Istituto italiano di cultura e dall'Enit, in collaborazione con la De Longhi. (Com)

© Agenzia Nova - Riproduzione riservata

<http://www.aise.it/anno2017/settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-da-praga-un-omaggio-allitalia-con-il-due-stelle-michelin-moreno-cedroni/101061/157>

## SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO: DA PRAGA UN OMAGGIO ALL'ITALIA CON IL DUE STELLE MICHELIN MORENO CEDRONI

23/11/2017 - 19.54



**PRAGA\ aise\** - La seconda **Settimana della cucina italiana nel mondo** (20-26 novembre 2017) entra nel vivo anche in **Repubblica Ceca**, con un ricevimento nello scenario ottocentesco dell'incantevole Villa Pellé di Praga che su iniziativa dell'ambasciatore **Aldo Amati** ospiterà questa sera una cena di gala celebrativa dei sapori italiani. Ai fornelli Matteo de' Carli, Leonardo Di Clemente e Riccardo Lucque, tre chef italiani tra i più apprezzati in Repubblica Ceca, e un ospite d'eccezione: il due stelle Michelin Moreno Cedroni.

“Nel panorama ceco è evidente che la cucina italiana è preminente su tutte le altre – ha dichiarato l'ambasciatore Amati – in quanto rispecchia uno stile di vita molto apprezzato e che si è imposto ovunque anche grazie ai nostri cuochi che in questo Paese hanno tenuto lezioni in tv, aumentando la platea di esponenti estimatori della gastronomia italiana. Adesso l'obiettivo – ha concluso Amati – è di estendere la nostra cucina di qualità da Praga e da Brno verso gli altri centri”.

Come omaggio all'Italia lo chef Cedroni proporrà una ricetta che negli ultimi due anni è entrata nel cuore di tutti, l'amatriciana, portata a Praga non con il guanciale ma con il pesce affumicato, sotto forma di lasagna. Un piatto tipico, impreziosito da una salsa di pecorino marchigiano e una di basilico, con una combinazione di colori vicina alla nostra bandiera.

"Prima il gusto, poi il concetto e infine il colore", come ha rimarcato lo stesso Cedroni. Con un calendario complessivo di oltre 1.000 appuntamenti promossi dalla rete esteri della Farnesina, con circa 200 eventi promozionali e commerciali, circa 150 incontri con chef, corsi di cucina e masterclass, oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana e oltre

170 degustazioni e cene a tema, la Settimana della cucina italiana nel mondo si propone di promuovere la cucina del Belpaese a tutto tondo, sottolineando al contempo il valore della genuinità delle materie prime, della sicurezza alimentare e della raffinatezza del gusto.

All'evento di Praga interverranno su invito dell'ambasciatore Amati circa cento ospiti selezionati, tra cui il presidente della Camera dei deputati ceca Radek Vondracek, il ministro della Giustizia Robert Pelikan, con il suo vice Petr Jager, il ministro delle Finanze Ivan Pilny, il viceministro degli Esteri Ivo Sramek, il viceministro della Difesa Tomas Kuchta e il capogruppo alla Camera dei deputati del movimento ANO, nonché braccio destro del leader Andrei Babis, Jaroslav Faltynek. La serata è organizzata dall'Ambasciata d'Italia, dall'Istituto italiano di cultura e dall'ENIT, in collaborazione con la De Longhi. **(aise)**





Camera di Commercio e dell'Industria Italo-Ceca



<http://www.camic.cz/a4699-continua-fino-a-domenica-la-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo/b5-italia/news.tab.it.aspx>

## Continua fino a domenica la Settimana della cucina italiana nel mondo

24.11.2017



La Settimana della cucina italiana nel mondo è arrivata alla sua seconda edizione. Quest'anno la Settimana promossa dal Ministero degli Affari Esteri e dal Ministero delle Politiche Agricole prevede circa mille iniziative realizzate dalle Ambasciate italiane nel mondo in collaborazione con il tessuto imprenditoriale locale.

Diverse iniziative sono presenti anche a Praga. «La cucina italiana ha un primato indubbio in Repubblica Ceca per quanto riguarda le abitudini culinarie. Questo accade anche alla presenza dei cuochi italiani, che hanno saputo trasmettere la conoscenza della cucina italiana ai cechi e hanno reso in questo modo un servizio alla nostra gastronomia. Per i prossimi anni l'obiettivo è di estendere le iniziative anche ai territori fuori Praga», ha sottolineato durante un incontro con la stampa l'ambasciatore **Aldo Amati**.

L'evento clou si è tenuto giovedì 23 novembre con una cena istituzionale, a cui hanno partecipato i massimi esponenti della vita politica e istituzionale della Repubblica Ceca. La cena è stata curata da quattro cuochi italiani d'eccezione: Moreno Cedroni, il cui ristorante Madonnina del Pescatore può vantare due stelle Michelin, Riccardo Lucque, titolare del gruppo La Collezione, Matteo De Carli, titolare e chef del ristorante Casa de Carli, e Leonardo Di Clemente, Executive Chef dell'hotel Four Season Prague. A dominare il menu è stata una tradizionale ricetta della cucina italiana,



l'amatriciana, rivista per l'occasione con l'impiego del pesce affumicato invece del guanciale. «Talvolta la cucina può servire da grimaldello per la presenza italiana all'estero e nelle nostre relazioni diplomatiche, politiche e commerciali», ha commentato l'ambasciatore **Amati**.

La Settimana della cucina italiana nel mondo ha coinvolto a Praga anche numerosi ristoranti italiani, che hanno preparato per l'occasione dei menu speciali. Aderiscono all'iniziativa, che dura fino a domenica 26 novembre i ristoranti e soci Camic: Casa De Carli, Il Mulino, Ichnusa Bottega Bistro, Aromi, La Finestra, La Bottega Bistroteka e La Bottega Tusarova, oltreché i ristoranti Pepenero Pizza & pasta e Pepenero Caffé.

Fonte: Camic

Fonte fotografie: MAECI

<http://www.camic.cz/a4699-continua-fino-a-domenica-la-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo/b5-italia/news.tab.cs.aspx>

## Do neděle pokračuje Týden italské kuchyně ve světě

24.11.2017

Týden italské kuchyně ve světě došel do svého druhého ročníku. Iniciativa, kterou organizuje italské Ministerstvo zahraničních věcí a italské Ministerstvo zemědělství, počítá se zhruba tisícovkou akcí, jež ve světě pořádají italská velvyslanectví ve spolupráci s místními podniky.

V rámci Týdne italské kuchyně ve světě probíhá několik akcí i v Praze. “Italská kuchyně drží v České republice jisté prvenství, co se týče gastronomických návyků,” uvedl na setkání s tiskem italský velvyslanec **Aldo Amati**. To se děje také díky přítomnosti italských šéfkuchařů, kterým se podařilo předat italskou gastronomii svým českým klientům a tím se zasloužili o úspěch italské kuchyně v ČR. Je naším cílem do budoucích let rozšířit iniciativu i mimo Prahu”, dodal velvyslanec.

Hlavní pražská akce proběhla ve čtvrtek 23. listopadu. Jednalo se institucionální večeři s vysokými představiteli českého veřejného a politického života. Večeře byla připravena čtveřicí mimořádných italských šéfkuchařů, a sice Morenem Cedronim, majitelem restaurace Madonnina del Pescatore, jež drží dvě hvězdy Michelin, Riccardem Lucquem, majitelem restaurační skupiny La Collezione, Matteem De Carlim, šéfkuchařem a majitelem restaurace Casa De Carli, a Leonardem Di Clementem, Executive Chef v pražském hotelu Four Season. Hlavním chodem menu byla amatriciana, kterou však Moreno Cedroni inovoval tím, že nahradil tradiční guanciale uzenou rybou. “Kuchyně někdy slouží jakou důležitý nástroj pro upevnění italské přítomnosti v zahraničí a posílení politických, diplomatických a obchodních vztahů”, popsal význam akce velvyslanec **Amati**.

Do Týdne italské kuchyně ve světě se zapojilo i mnoho italských restaurací v Praze, jež připravily k této příležitosti speciální menu. Iniciativy, který trvá do neděle 26. listopadu, se účastní

následující restaurace a členové Italsko-české komory Casa De Carli, Il Mulino, Ichnusa Bottega Bistro, Aromi, La Finestra, La Bottega Bistroteka e La Bottega Tusarova, a také restaurace Pepenero Pizza & pasta e Pepenero Caffé.

Zdroj: Camic

Zdroj fotografie: MAECI





<https://italiapragaoneway.eu/settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-praga-un-omaggio-allitalia/>

## Settimana della cucina italiana nel mondo, da Praga un omaggio all'Italia

By [Tiziano Marasco](#) - novembre 24, 2017



La seconda Settimana della cucina italiana nel mondo entra nel vivo anche in Repubblica Ceca, con un ricevimento nello scenario ottocentesco dell'incantevole Villa Pellé di Praga che su iniziativa dell'ambasciatore Aldo Amati ospiterà questa sera una cena di gala celebrativa dei sapori italiani. Ai fornelli Matteo de' Carli, Leonardo Di Clemente e Riccardo Lucque, tre chef italiani tra i più apprezzati in Repubblica Ceca, e un ospite d'eccezione: il due stelle Michelin Moreno Cedroni. "Nel panorama ceco è evidente che la cucina italiana è preminente su tutte le altre – ha dichiarato l'ambasciatore Amati – in quanto rispecchia uno stile di vita molto apprezzato e che si è imposto ovunque anche grazie ai nostri cuochi che in questo Paese hanno tenuto lezioni in tv, aumentando la platea di esponenziali estimatori della gastronomia italiana. Adesso l'obiettivo – ha concluso Amati – è di estendere la nostra cucina di qualità da Praga e da Brno verso gli altri centri".

Come omaggio all'Italia lo chef Cedroni proporrà una ricetta che negli ultimi due anni è entrata nel cuore di tutti, l'amatriciana, portata a Praga non con il guanciale ma con il pesce affumicato, sotto forma di lasagna. Un piatto tipico, impreziosito da una salsa di pecorino marchigiano e una di basilico, con una combinazione di colori vicina alla nostra bandiera. "Prima il gusto, poi il concetto e infine il colore", come ha rimarcato lo stesso Cedroni. Con un calendario complessivo di oltre 1.000 appuntamenti promossi dalla rete esteri della Farnesina, con circa 200 eventi promozionali e commerciali, circa 150 incontri con chef, corsi di cucina e masterclass, oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria

italiana e oltre 170 degustazioni e cene a tema, la Settimana della cucina italiana nel mondo si propone di promuovere la cucina del Belpaese a tutto tondo, sottolineando al contempo il valore della genuinità delle materie prime, della sicurezza alimentare e della raffinatezza del gusto.

All'evento di Praga interverranno su invito dell'ambasciatore Amati circa cento ospiti selezionati, tra cui il presidente della Camera dei deputati ceca Radek Vondráček, il ministro della Giustizia Robert Pelikán, con il suo vice Petr Jager, il ministro delle Finanze Ivan Pilný, il viceministro degli Esteri Ivo Sramek, il viceministro della Difesa Tomáš Kuchta e il capogruppo alla Camera dei deputati del movimento ANO Jaroslav Faltýnek.

La serata è organizzata dall'Ambasciata d'Italia, dall'Istituto italiano di cultura e dall'ENIT, in collaborazione con la De Longhi.

# INFORM

<http://comunicazioneinform.it/da-praga-un-omaggio-allitalia-con-il-due-stelle-michelin-moreno-cedroni/>

## Da Praga un omaggio all'Italia con il due stelle Michelin Moreno Cedroni

venerdì, 24 novembre, 2017 in [NOTIZIE INFORM](#)

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

PRAGA – La seconda Settimana della cucina italiana nel mondo (20-26 novembre 2017) entra nel vivo anche in Repubblica Ceca, con un ricevimento nello scenario ottocentesco dell'incantevole Villa Pellé di Praga che su iniziativa dell'ambasciatore Aldo Amati ospiterà questa sera una cena di gala celebrativa dei sapori italiani. Ai fornelli Matteo de' Carli, Leonardo Di Clemente e Riccardo Lucque, tre chef italiani tra i più apprezzati in Repubblica Ceca, e un ospite d'eccezione: il due stelle Michelin Moreno Cedroni.

“Nel panorama ceco è evidente che la cucina italiana è preminente su tutte le altre – ha dichiarato l'ambasciatore Amati – in quanto rispecchia uno stile di vita molto apprezzato e che si è imposto ovunque anche grazie ai nostri cuochi che in questo Paese hanno tenuto lezioni in tv, aumentando la platea di esponenti estimatori della gastronomia italiana. Adesso l'obiettivo – ha concluso Amati – è di estendere la nostra cucina di qualità da Praga e da Brno verso gli altri centri”.

Come omaggio all'Italia lo chef Cedroni proporrà una ricetta che negli ultimi due anni è entrata nel cuore di tutti, l'amatriciana, portata a Praga non con il guanciale ma con il pesce affumicato, sotto forma di lasagna. Un piatto tipico, impreziosito da una salsa di pecorino marchigiano e una di basilico, con una combinazione di colori vicina alla nostra bandiera.

“Prima il gusto, poi il concetto e infine il colore”, come ha rimarcato lo stesso Cedroni. Con un calendario complessivo di oltre 1.000 appuntamenti promossi dalla rete esteri della Farnesina, con circa 200 eventi promozionali e commerciali, circa 150 incontri con chef, corsi di cucina e masterclass, oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana e oltre 170 degustazioni e cene a tema, la Settimana della cucina italiana nel mondo si propone di promuovere la cucina del Belpaese a tutto tondo, sottolineando al contempo il valore della genuinità delle materie prime, della sicurezza alimentare e della raffinatezza del gusto. All'evento di Praga intervengono su invito dell'ambasciatore Amati circa cento ospiti selezionati, tra cui il presidente della Camera dei deputati ceca Radek Vondracek, il ministro della Giustizia Robert Pelikan, con il suo vice Petr Jager, il ministro delle Finanze Ivan Pilny, il viceministro degli Esteri Ivo Sramek, il viceministro della Difesa Tomas Kuchta e il capogruppo alla Camera dei deputati del movimento ANO, nonché braccio destro del leader Andrei Babis, Jaroslav Faltynek.

La serata è organizzata dall'Ambasciata d'Italia, dall'Istituto italiano di cultura e dall'ENIT, in collaborazione con la De Longhi. (Inform)

# La Pagina

Rassegna stampa Repubblica Ceca  
Praga, venerdì 24 novembre 2017

(fonte: Ambasciata d'Italia) La II edizione della "*Settimana della cucina italiana nel mondo*" anche a Praga, dove è giunto il due stelle Michelin Moreno Cedroni. Su iniziativa dell'ambasciatore Aldo Amati, la Villa Pelle di Praga ha ospitato ieri una cena di gala, con 100 ospiti selezionati. Fra gli invitati il presidente della Camera dei deputati, Radek Vondracek, i ministri Robert Pelikan (Giustizia), e Ivan Pilny (Finanze), nonché il capogruppo alla Camera di Ano e braccio destro del leader Andrei Babis, Jaroslav Faltynek, come riporta il comunicato di anticipazione della serata diffuso dall'Ambasciata.





<http://www.ambasciatoridelgusto.com/2017/09/20-ambasciatori-del-gusto-protagonisti-della-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo/>

## 20 Ambasciatori del Gusto protagonisti della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

20 Novembre – Gli Ambasciatori del Gusto saranno tra i protagonisti della seconda edizione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, in programma **dal 20 al 26 novembre**. La manifestazione, coordinata dal [Ministero degli Affari Esteri](#) e della Cooperazione Internazionale in stretta collaborazione con il [Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali](#), è nata per promuovere a livello internazionale le tradizioni culinarie ed enogastronomiche, segni distintivi dell'identità e della cultura italiana.

Presentata a Roma, a Villa Madama, lo scorso 10 novembre, la seconda edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo si articola in oltre **1000 attività** nelle **296 sedi diplomatico-consolari e Istituti italiani di cultura**.

I 20 associati animeranno gli appuntamenti che quest'anno si svolgono in **100 paesi** diversi, all'insegna di qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio e 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.

“La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è un appuntamento molto importante per il mondo della ristorazione del nostro paese, a cui non possiamo mancare. – ha dichiarato [Cristina Bowerman](#), Presidente dell'Associazione – Anche quest'anno, gli Ambasciatori del Gusto hanno risposto con grande entusiasmo all'appello del Governo e siamo in tanti a partire per rappresentare il gusto italiano all'estero. La nostra Associazione è consapevole che raccontare e valorizzare significa contribuire, in sinergia con le Istituzioni, allo sviluppo del Paese.”

In programma 150 incontri con chef, show cooking, corsi di cucina e masterclass; oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana; 200 eventi promozionali e commerciali e circa 170 degustazioni e cene a tema.

**Cristina Bowerman**, ambasciatrice del gusto italiano in Canada insieme ai colleghi [Franco Pepe](#) e [Norbert Niederkofler](#) già da metà novembre, volerà poi in Medio Oriente, dove oltre ad essere

impegnata con una masterclass sulla pasta, sarà tra le relatrici di un evento a Tel Aviv dedicato all'empowerment femminile nel mondo del food.

Lo chef [Oliver Glowig](#) porterà il gusto italiano al Cairo, in una speciale serata con vista sul Nilo, organizzata dall'Ambasciata d'Italia, mentre [Eugenio Boer](#) parteciperà ad una conferenza presso l'Università di Smirne, in Turchia, dove è stato istituito un doppio diploma in "Arte e management della Gastronomia".

[Caterina Ceraudo](#) in Macedonia, cucinerà per una cena di gala, presso l'Ambasciata d'Italia a Skopje, a cui parteciperanno 100 invitati di altissimo profilo, tra cui cariche istituzionali, i rappresentanti del mondo economico e degli affari, esponenti del mondo culturale, dello spettacolo e dell'informazione.

Lo chef [Moreno Cedroni](#) il 23 novembre sarà a Praga, dove elaborerà due piatti che comporranno il menù della cena di gala organizzata dall'Ambasciata d'Italia, alla quale parteciperanno Istituzioni, vip, imprenditori e giornalisti. Il menù sarà realizzato in collaborazione con altri tre cuochi italiani residenti a Praga. Cedroni eseguirà un primo piatto in omaggio ad Amatrice e uno tipico della cucina marchigiana. Pochissimi giorni dopo, lo chef attraverserà l'equatore in occasione della visita del [Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale](#) in Australia e realizzerà presso il Consolato d'Italia ad Adelaide, un menù per una cena di gala per 400 importanti ospiti istituzionali.

[Marco Sacco](#) sarà in Cina dal 20 al 25 novembre, per dare lezioni di cucina agli studenti dell'Università del Politecnico di Hong Kong, ogni giorno su un tema diverso. La prima lezione, ovviamente, sarà sulle tipologie e preparazioni dei risi italiani. Il pluristellato bergamasco [Enrico Cerea](#) sarà invece in Giappone, ospite del prestigioso "Hattori Nutrition College" di Tokyo, dove terrà uno show cooking con protagonisti i salumi italiani.

Il maestro della pizza [Enzo Coccia](#) è in partenza per Los Angeles, dove sarà l'ospite d'onore della serata "La pizza sposa l'alta cucina", un evento a sostegno della candidatura della pizza come patrimonio dell'UNESCO, dedicato all'analisi dell'evoluzione della pizza a prodotto gourmet. [Corrado Assenza](#), ambasciatore del gusto italiano in Cile, parteciperà al festival gastronomico "Manka Tantay", organizzato dalla principale scuola di cucina del paese, dove terrà una masterclass e sarà tra i giudici di un concorso di pasticceria per gli studenti della scuola. Dall'altra parte dell'Atlantico, dal 22 al 26 novembre, gli chef [Luigi Nastri](#), [Eugenio Boer](#), [Andrea Ribaldone](#), [Carlo Sichel](#) e [Antonio Tubelli](#) si divideranno in sette città della Russia, dove daranno lustro alla cucina italiana con le loro masterclass.

Tornando in Europa, in Spagna saranno presenti tre ambasciatori del gusto d'eccezione. [Carlo Cracco](#) sarà a Barcellona il 24 novembre per partecipare alla conferenza "**The Future of Food**", sul tema dell'innovazione nel mondo del cibo. Il giorno seguente, lo chef realizzerà un menù degustazione per una cena dedicata alla creatività, nell'ambito del progetto patrocinato dall'Ambasciata "**ITmakES Food & Wine**", per promuovere in maniera innovativa il "saper fare" italiano. Sempre a Barcellona, lo chef [Francesco Arena](#), sarà il protagonista di un evento dedicato alla preparazione – e la filosofia che ne sta dietro – di pani e focacce realizzate con farine da grani antichi siciliani, rigorosamente a lievitazione naturale, riscoprendo così i pani di una volta.

Il 22 novembre [Alfonso e Mariella Caputo](#) saranno invece a Madrid, presso l'Ambasciata d'Italia, dove daranno dimostrazione della cucina con scarti alimentari, in occasione di un importante evento di sensibilizzazione sul tema della lotta agli sprechi. Lo chef **Alfonso Caputo** preparerà 200 pasti

insieme ad uno chef stellato spagnolo, a partire da eccedenze alimentari raccolte presso i Mercati municipali di Madrid nelle giornate precedenti.

Infine, il vicepresidente dell'Associazione [Paolo Marchi](#), giornalista enogastronomico e fondatore di [Identità Golose](#), parteciperà il 23 novembre all'esclusiva tavola rotonda **“La cucina italiana all'estero: emigranti, ristoratori e diplomatici”**, presso l'Istituto Italiano di Cultura a Parigi. Marchi, con il contributo di **Lorenzo Kihlgren Grandi**, docente di diplomazia culinaria all'Università Sciences-Po di Parigi e lo storico **Simone Cinotto**, traccerà un ritratto degli usi della nostra tradizione gastronomica nelle relazioni internazionali.



<http://www.gamberorosso.it/it/news/1046340-la-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-i-protagonisti-e-gli-appuntamenti-della-seconda-edizione>

21 Nov 2017 / 10:11

## La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. I protagonisti e gli appuntamenti della seconda edizione

Chef con la valigia e tanti appuntamenti di carattere culturale per l'edizione 2017 dell'iniziativa istituzionale che valorizza il ruolo della cucina italiana e il sistema agroalimentare tricolore. Tra i protagonisti, tanti volti noti della ristorazione d'autore, da Cristina Bowerman a Carlo Cracco, a Norbert Niederkofler e Igles Corelli. L'agenda.



### L'identità della cucina italiana

Anticipata dalla conferenza di presentazione presso il Ministero agli Affari Esteri della Farnesina del 10 novembre scorso, la seconda edizione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** prende il via contando sulla partecipazione di ristoranti, associazioni culturali, scuole di cucina, accademie che promuovono il made in Italy enogastronomico all'estero 365 giorni all'anno, e fino al 26 novembre apriranno le porte al pubblico per raccontarsi una volta di più, con il favore dei riflettori puntati addosso. All'iniziativa collaborano attivamente anche le istituzioni, tramite il

coinvolgimento delle ambasciate italiane nel mondo, perché fare sistema è l'obiettivo primario di un'operazione culturale che sposa gli interessi economici e politici di un settore strategico per l'Italia. [I punti all'ordine del giorno](#) li abbiamo già esplicitati qualche giorno fa, tracciando le urgenze di una comunicazione che intorno ai valori della cucina italiana dovrebbe essere in grado di costruire un'identità forte, e riconoscibile (a questo proposito, il Gambero Rosso dice la sua con la prima edizione [della guida Top Italian Restaurants](#)). Intanto tanti chef di casa nostra hanno imbracciato la valigia e nei prossimi giorni li ritroveremo ai quattro angoli del mondo, in veste di ambasciatori d'eccezione della buona ristorazione italiana (molti di loro, non a caso, hanno sottoscritto il patto degli Ambasciatori del Gusto).

## I protagonisti, gli appuntamenti

A Toronto, il 21 e 22 novembre, arriva lo chef più chiacchierato degli ultimi giorni, **Norbert Niederkofler**, [neo tristellato d'Italia](#). Il volto del St. Hubertus parteciperà alla rassegna Sotto una buona stella – che in precedenza ha coinvolto pure **Massimo Bottura** - protagonista di una cena a 4 mani con Rob Gentile, presso il ristorante Buca Yorkville. I proventi dell'evento solidale saranno devoluti a sostegno degli studenti della George Brown Chef School, per permettere loro di partecipare a stage presso l'Alma. **Cristina Bowerman**, nel frattempo, atterra all'altro capo del mondo, star della cucina italiana a Tel Aviv (Israele) dal 20 al 23 novembre, tra cene di gala, masterclass, tavole rotonde sulla cucina al femminile. E ambasciatrice in rosa, dallo Skopje Marriott Hotel, sarà pure la giovane **Caterina Ceraudo**, protagonista nella capitale macedone di una cena per 100 invitati. **Più fitta l'agenda di Moreno Cedroni, che non teme il jet leg: il 23 novembre lo chef di Senigallia cucinerà all'Ambasciata italiana a Praga, il 28 volerà in Australia, presso il consolato d'Italia ad Adelaide, supervisionando la cena di gala dedicata al made in Italy.** Anche **Corrado Assenza** si presta al gioco con grande disponibilità. Il maestro pasticcere di Noto sarà prima giurato a Santiago del Cile, il 21 novembre, in occasione di un concorso di cucina locale; poi, il 26 novembre, porterà i suoi dolci a Barcellona (nell'ambito della [rassegna ITmakES](#)). I nomi coinvolti, del resto, sono moltissimi: **Eugenio Boer** in Turchia (a Smirne), ma anche a Mosca con **Andrea Ribaldone** e **Luigi Nastri**, presso l'Ambasciata d'Italia a Mosca; **Enrico Cerea** a Tokyo; **Oliver Glowig** a Il Cairo, per la cena a 4 mani sulle rive del Nilo, al Vivo Restaurant; **Marco Sacco** a Hong Kong, per una serie di lezioni di cucina alla Polytechnic University; **Massimo Spigaroli** all'Accademia Italiana di Cucina di Pechino, dove preparerà una cena in omaggio alla tradizione dell'Emilia Romagna; **Igles Corelli** a Seoul; **Accursio Craparo** a San Francisco, ospite di **Michael Tusk** al Quince.

## La tradizione e il futuro del cibo

E poi ci sono l'Italia della tradizione – moltissimi gli appuntamenti con la cucina di Pellegrino Artusi, dall'Albania all'Argentina, altrettanti gli eventi dedicati alla pasta fresca – e quella della cucina che fa spettacolo, con **Giorgione** protagonista a Buenos Aires (il 21 novembre) e **Valerio Braschi** (ultimo, giovanissimo, Masterchef) star a Nuova Delhi, dove sarà sotto i riflettori per tutta la Settimana. E ancora le iniziative promosse dai ristoranti italiani all'estero – segnaliamo Le ore allegre a Parigi, con menu promozionali e specialità della Penisola proposti al pubblico francese dalle insegne tricolore della città – e gli approfondimenti di carattere culturale: **Massimo Montanari**, a Chicago, racconterà agli studenti delle università cittadine l'Italia prima dell'Italia (come il cibo ha creato la nostra identità); **Nicola Perullo** sarà a Bruxelles il 21 novembre per la tavola rotonda sulla Verità del cibo, e poi a Beirut, in Libano, per un convegno su arte e cibo. All'Istituto Italiano di Cultura di Copenaghen, invece, si rappresenta una rassegna cinematografica in tre tappe: La cena, La cena per farli conoscere, Vinodentro.

a cura di Livia Montagnoli



<https://www.efanews.eu/it/item/1396-quot-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-quot-2-gli-ambasciatori-del-gusto.html>

## "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo"/2: gli Ambasciatori del Gusto

**Cristina Bowerman, presidente dell'Associazione. "E' un appuntamento molto importante per il mondo della ristorazione e del nostro paese"**

Roma, RM, Italia, 21/11/2017 18:50



SETTIMANA DELLA  
CUCINA ITALIANA  
NEL MONDO

20 - 26 NOVEMBRE 2017

#ItalianTaste

La seconda edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, in programma dal 20 al 26 novembre, vede come protagonisti 20 chef stellati come Ambasciatori del Gusto. La manifestazione, coordinata dal ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale in stretta collaborazione con il ministero delle Politiche agricole è nata per promuovere a livello internazionale le tradizioni culinarie ed enogastronomiche, segni distintivi dell'identità e della cultura italiana. "Far conoscere la nostra distintività è un obiettivo cruciale dell'impegno di questa settimana. Abbiamo coinvolto chef, produttori, esperti per raccontare al meglio qualità, sostenibilità, sicurezza alimentare che stanno dietro ai nostri prodotti, vogliamo essere sempre più vicini alle imprese che guardano al mondo per dare loro nuove opportunità sui mercati". E' quanto afferma il ministro delle Politiche agricole **Maurizio Martina** a proposito della grande kermesse.

Sono oltre mille le iniziative previste quest'anno presso le 296 sedi diplomatico-consiliari gli Istituti italiani di cultura; dagli Stati Uniti d'America alla Cina, dal Brasile al Giappone, passando per il Canada, gli Emirati Arabi Uniti e la Russia. In programma 150 incontri con chef, show cooking,



corsi di cucina e masterclass; oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana; 200 eventi promozionali e commerciali e circa 170 degustazioni e cene a tema.

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. “La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è un appuntamento molto importante per il mondo della ristorazione e del nostro paese, a cui non possiamo mancare” ha dichiarato **Cristina Bowerman**, presidente dell'Associazione. “Anche quest'anno, gli Ambasciatori del Gusto hanno risposto con grande entusiasmo all'appello del Governo e siamo in tanti a partire per rappresentare il gusto italiano all'estero” conclude la Bowerman.

Tra gli chef in campo molti stellati. La **Bowerman** è ambasciatrice del gusto italiano in Canada insieme ai colleghi **Franco Pepe** e **Norbert Niederkofler**. Lo chef **Oliver Glowig** porterà il gusto italiano al Cairo, in una speciale serata con vista sul Nilo, organizzata dall'Ambasciata d'Italia, mentre **Eugenio Boer** parteciperà ad una conferenza presso l'Università di Smirne, in Turchia, dove è stato istituito un doppio diploma in "Arte e management della Gastronomia". **Caterina Ceraudo** in Macedonia, cucinerà per una cena di gala, presso l'Ambasciata d'Italia a Skopje, a cui parteciperanno 100 invitati di altissimo profilo, tra cui cariche istituzionali, i rappresentanti del mondo economico e degli affari, esponenti del mondo culturale, dello spettacolo e dell'informazione. Lo chef **Moreno Cedroni** il 23 novembre sarà invece a Praga, dove elaborerà due piatti che comporranno il menù della cena di gala organizzata dall'Ambasciata d'Italia, alla quale parteciperanno istituzioni, vip, imprenditori e giornalisti. Il menù sarà realizzato in collaborazione con altri tre cuochi italiani residenti a Praga. Cedroni eseguirà un primo piatto in omaggio ad Amatrice e uno tipico della cucina marchigiana. Pochissimi giorni dopo, lo chef attraverserà l'equatore in occasione della visita del ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale in Australia e realizzerà un menù per una cena di gala per 400 importanti ospiti istituzionali, organizzata dal Consolato d'Italia.

**Marco Sacco** sarà in Cina per dare lezioni di cucina agli studenti dell'Università del Politecnico di Hong Kong. Il pluristellato bergamasco **Enrico Cerea** sarà invece in Giappone, ospite del prestigioso “Hattori Nutrition College” di Tokyo, dove terrà uno show cooking con protagonisti i salumi italiani. Il maestro della pizza **Enzo Coccia** è in partenza per Los Angeles, dove sarà l'ospite d'onore della serata “La pizza sposa l'alta cucina”, un evento a sostegno della candidatura della pizza come patrimonio dell'Unesco, dedicato all'analisi dell'evoluzione della pizza a prodotto *gourmet*. **Corrado Assenza**, ambasciatore del gusto italiano in Cile, parteciperà al festival gastronomico “Manka Tantay”, organizzato dalla principale scuola di cucina del paese, dove terrà una masterclass e sarà tra i giudici di un concorso di pasticceria per gli studenti della scuola. Gli chef **Luigi Nistri**, **Eugenio Boer**, **Andrea Ribaldone**, **Carlo Sichel** e **Antonio Tubelli** si divideranno in cinque città della Russia, dove daranno lustro alla cucina italiana con le loro masterclass.

Tornando in Europa, in Spagna saranno presenti quattro ambasciatori del gusto d'eccezione. **Carlo Cracco** sarà a Barcellona il 24 novembre per partecipare alla conferenza "The Future of Food", sul tema dell'innovazione nel mondo del cibo. Il giorno seguente, lo chef realizzerà un menù degustazione per una cena dedicata alla creatività, nell'ambito del progetto patrocinato dall'Ambasciata “ITmakES Food & Wine”, per promuovere in maniera innovativa il “saper fare” italiano. Sempre a Barcellona, lo chef **Francesco Arena**, sarà il protagonista di un evento dedicato alla preparazione - e la filosofia che ne sta dietro - di pani e focacce realizzate con farine da grani antichi siciliani, rigorosamente a lievitazione naturale, riscoprendo così i pani di una volta. Il 22 novembre **Alfonso** e **Mariella Caputo** saranno invece a Madrid, presso l'Ambasciata d'Italia, dove daranno dimostrazione della cucina con scarti alimentari, in occasione di un importante evento di

sensibilizzazione sul tema della lotta agli sprechi. Lo chef Alfonso Caputo preparerà 200 pasti insieme ad uno chef stellato spagnolo, a partire da eccedenze alimentari raccolte presso i Mercati municipali di Madrid nelle giornate precedenti.



CZECH&SLOVAK  
**LEADERS**

INTERVIEWS

CONTRIBUTORS

PHOTOGALLERIES

<http://www.czechleaders.com/photogalleries/second-week-italian-cuisine-world>

## **Second week of the Italian Cuisine in the world**

### **Prague's special homage to Italy by a two-star Michelin chef Moreno Cedroni**

A second week (November 20-26) of the Italian cuisine in the world was celebrated at a reception in one of the Prague's extraordinary venues – Villa Pellé. An initiative put forward by the Italian Ambassador in Prague, H.E. Aldo Amati, to gather on the 23rd November and explore the Italian flavors with some top-level chefs, such as Matteo de' Carli, Leonardo Di Clemente, Riccardo Lucque and a very special guest: two-star Michelin chef Moreno Cedroni.

“On Czech scene it is undoubtedly the Italian cuisine the one that prevails among others – declares the Ambassador Amati – as our cuisine reflects a widely cherished lifestyle, that has been spread around also because of the qualities and charm of our chefs. As of now, the task is to expand our quality cuisine from Prague and Brno also to other areas.”

The Italian cuisine week, originating in the Italian Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation and encompassing over 1000 events around the world, aims at promoting the Italian cuisine with the emphasis on the value of genuine ingredients, food security and fineness of flavors.

The evening has been organized by the Italian Embassy in Prague, The Italian Cultural Institute in Prague and by ENIT, in collaboration with De'Longhi, under the auspices of the Italian Flavor Ambassadors' Association.



From left: Bohuslav Svoboda, former Mayor of Prague, Mrs. Jana Fischerová, H.E. Manuela Franco, Ambassador of Portugal, Václav Kolaja, Deputy Minister of Foreign Affairs, Petr Jäger, Deputy Minister of Justice, and Jiří Koliba, Deputy Minister of Trade



From left: H.E. Aldo Amati, Ambassador of Italy and Ivan Pilny, Minister of Finance of the Czech Republic



Bohuslav Svoboda, former Mayor of Prague and Mrs. Jana Fischerová



From left: H.E. Aldo Amati, Ambassador of Italy and Jaroslav Faltýnek, Politician, ANO party with a partner



Chiefs two-star Michelin chef Moreno Cedroni, Riccardo Lucque, Matteo De Carli, Leonardo Di Clemente



From left: Robert Pelikán, Minister of Justice and Jaroslav Faltýnek, Politician, ANO party



From left: Jaroslav Faltýnek, Politician, ANO party, H.E. Aldo Amati, Ambassador of Italy, and Benke Aikell, your Publisher



Matteo Mariani, Italian-Czech Chamber of Commerce and Kateřina Reimitzová, La Cucina Italiana