



COMUNICATO STAMPA

IV Settimana della cucina italiana nel mondo Educazione alimentare e cultura del gusto a Praga

In occasione della 4° edizione, la “Settimana della cucina italiana nel mondo” allargherà in Repubblica Ceca lo spettro dei precedenti appuntamenti. Alla promozione commerciale dei prodotti enogastronomici, gli eventi in programma assoceranno infatti l'approfondimento delle tante tradizioni eno-gastronomiche italiane da un punto di vista nutrizionale, ma anche sociale, a beneficio degli operatori cechi di diversi settori. Coinvolte anche le scuole per presentare alle nuove generazioni della Repubblica Ceca la cucina italiana e il valore conviviale del mangiare, del condividere una buona tavola, variegata, equilibrata e sostenibile. Partner dell’**Ambasciata d’Italia** per il 2019 la **Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia**, legata da secolari rapporti con le terre di Boemia e Moravia, e ancora oggi fra i territori italiani più conosciuti e frequentati dai turisti cechi.

Particolarmente articolato il calendario degli eventi praguesi. Lunedì 18 novembre l'Istituto Italiano di Cultura ospiterà la cerimonia di apertura della Settimana con la conferenza “**Dieta mediterranea e salute**” del celebre medico nutrizionista e divulgatore televisivo **Giorgio Calabrese**; all'incontro, introdotto dall’**Ambasciatore Francesco Saverio Nisio** e dalla **Direttrice dell’Istituto, Alberta Lai**, parteciperanno accademici, nutrizionisti, dietologi, operatori del settore e rappresentanti dei media. Il 19 novembre sarà la volta della sede praguese dei grandi magazzini Makro, dove lo chef toscano **Emanuele Ridi**, noto in Repubblica Ceca anche per le sue apparizioni televisive, insegnerà un semplice ed economico menù per alunni a venticinque cuochi di **mense scolastiche ceche**. Nella medesima giornata gli stessi cuochi, insieme a rappresentanti di enti locali e di istituzioni sanitarie, assisteranno ad una **presentazione dedicata all'Italia** e alla filosofia slow food, insieme a dimostrazioni pratiche sulla produzione artigianale di alcuni prodotti iconici della gastronomia del Belpaese quali pizza, gelato, pasta e pasticceria. Tra marzo e maggio 2020, ciascuna scuola coinvolta nell'iniziativa organizzerà col sostegno dell’**Associazione delle Mense ceche** una giornata dedicata all'Italia, un “**Italsky den**”. Il 20 novembre spazio anche al cinema, con la proiezione al kino Royal della pellicola “**Ricette d'amore**”, con Sergio Castellitto, cui seguirà una **degustazione di prodotti tradizionali del Friuli Venezia Giulia**. Il 21 novembre salirà in cattedra lo chef friulano **Massimo De Belli** che nella scuola di cucina “Laboratorio” animerà una **masterclass per chef italiani e cechi**, accompagnando successivamente alcuni piatti di sua preparazione ad una presentazione di vini della regione. Gli eventi ufficiali si concluderanno venerdì 22 con una **cena di gala**, preparata dallo stesso chef De Belli, per cento personalità del mondo delle istituzioni, della cultura e dell'industria turistica, nella cornice d'eccezione della Cappella Borromeo dell'Istituto Italiano di Cultura.

Sempre nel quadro della Settimana della cucina, dal 18 al 24 novembre alcuni **ristoranti praguesi con certificazione di "ospitalità italiana"**, proporranno menù italiani dedicati alla rassegna.