

Italia-Spagna: presentato a Madrid ITmakES Food&Wine – AGI 15 novembre 2017

(AGI) - Roma, 15 nov. - In occasione della Settimana della Cucina Italiana, inaugurata dal Ministro degli Esteri Angelino Alfano lo scorso 10 novembre a Villa Madama, l'Ambasciata d'Italia a Madrid ha presentato oggi ITmakES Food&Wine, ideato insieme alla Fondazione Symbola e sviluppato con il supporto della Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna e con la collaborazione delle principali istituzioni del "Sistema Italia" in Spagna.

Oltre quindici iniziative, con la partecipazione di numerosi chef "stellati" italiani e spagnoli, comporranno il programma di ITmakES Food&Wine. Un progetto che si propone di valorizzare i principi etico-sociali che ispirano la cultura enogastronomica di Italia e Spagna - dalla salute alla sostenibilita', dall'inclusione sociale alla legalita', dalla tutela dei territori all'innovazione - e di creare opportunita' per giovani professionisti del settore, scommettendo sulla formazione. L'evento di lancio e' stato presentato dall'Ambasciatore d'Italia Stefano Sannino, accompagnato dall'attrice spagnola Patricia Conde.

ITmakES Food&Wine e' uno spin off di ITmakES, piattaforma sviluppata dall'Ambasciata d'Italia per promuovere in maniera innovativa il "saper fare" italiano e rafforzare il dialogo tra Italia e Spagna nei settori in cui la relazione tra i due Paesi a livello di societa' civile e' piu' viva e dinamica. Dopo una prima edizione dedicata al design e alla fabbricazione digitale, quest'anno il progetto si concentra sull'enogastronomia.

"La promozione del Made in Italy in senso tradizionale e' superata" spiega il Presidente di Symbola Ermete Realacci. "Occorre immaginare e promuovere nuovi modelli di narrazione delle qualita' italiane, in grado di restituire i tratti di un'economia a misura d'uomo, in cui il rapporto con il territorio, la salvaguardia dell'ambiente, la cura delle comunita', la valorizzazione dei talenti e la spinta all'innovazione sono fattori di competizione. Questo il senso e il valore del progetto ITmakES Food&Wine".(AGI) Alf (Segue)

Italia-Spagna: presentato a Madrid ITmakES Food&Wine (2)

(AGI) - Roma, 15 nov. - ITmakES Food&Wine iniziera' durante la Settimana della Cucina Italiana, dal 20 al 26 novembre, e proseguira' con altre iniziative nel corso del 2018. Apriranno il programma, due grandi protagonisti. L'innovatore per eccellenza della cucina sivigliana, lo chef Julio Fernández, ed il maestro della tradizione siciliana, Pino Cuttaia, fonderanno creativita' e culture gastronomiche dei rispettivi territori in una cena nel capoluogo andaluso il giorno 20 novembre, dedicata al tema "etica, cibo e legalita'". L'iniziativa e' sostenuta dai Comuni di Siviglia e di Catania, i cui Sindaci firmeranno con l'occasione un accordo di gemellaggio e di collaborazione. Il 22 novembre sara' la volta dello chef campano Alfonso Caputo che, nell'ambito dell'iniziativa Buen@provecho, preparera' un menu' speciale nella mensa sociale della "Hermandad del Refugio", ubicata nel centrale quartiere di Malasana, utilizzando eccedenze alimentari raccolte dai volontari della ONG Equoevento nei mercati comunali di Madrid. L'obiettivo, come ha spiegato il noto chef madrilen Juan Antonio Medina intervenendo all'evento di lancio in Ambasciata, e' quello di sostenere la lotta contro gli sprechi alimentari come fattore di coesione sociale, uno dei grandi temi del progetto ITmakES

Food&Wine. Il 24 novembre i focus saranno la relazione tra alimentazione e salute e l'innovazione. Location d'eccezione per il primo tema sarà l'Ospedale Universitario del Tajo di Aranjuez (Madrid), che aprirà le porte a ITmakES Food&Wine per promuovere il progetto Special Cook - Tu salud en tu plato, realizzato grazie alla collaborazione dell'associazione italiana di volontariato Officine Buone. (AGI) Alf (Segue)

Italia-Spagna: presentato a Madrid ITmakES Food&Wine (3)

(AGI) - Roma, 15 nov. - Due giovani chef italiani - Stefano de Venuto della Trattoria di Brera di Madrid e Paolo Valentino del ristorante Il Liberty di Milano - si sfideranno nella preparazione di piatti di alta cucina seguendo le prescrizioni mediche dell'Ospedale. La giuria, composta da quindici pazienti della struttura, sarà presieduta dallo chef Fernando del Cerro, noto per la grande attenzione a materie prime di qualità nell'elaborazione dei suoi piatti, in particolare prodotti ortofrutticoli a chilometro zero. Special Cook si propone di informare e sensibilizzare, in un modo nuovo e divertente, circa l'importanza di un'alimentazione sana, contribuendo a rendere più piacevole la permanenza in ospedale. Nella stessa giornata, il tema dell'innovazione sarà invece affrontato a Barcellona, dove il conduttore di Hell's Kitchen Italia e per sei edizioni giudice di Masterchef Italia, Carlo Cracco e lo chef catalano Artur Marti'nez converseranno con gli studenti del Master in Food Design dell'Istituto Europeo di Design - IED. Anche quest'anno ITmakES dedicherà ampio spazio ai nuovi talenti. Prepara tu futuro è il capitolo di ITmakES Food&Wine rivolto ai giovani professionisti in Spagna che desiderano ampliare le proprie conoscenze in materia di vini e di cucina italiana. Il progetto guarda alla formazione come elemento chiave per generare opportunità di lavoro. Nell'ambito dell'iniziativa si svolgeranno due concorsi, per giovani sommelier di vini italiani (21 novembre) e per giovani chef (febbraio 2018) che vogliono specializzarsi nella gastronomia italiana. Il brillante e pluripremiato chef Ramon Freixa si unirà a critici enogastronomici, a professionisti del settore e a rappresentanti dei media per selezionare i giovani più talentuosi. Nelle due giurie siederanno anche gli esperti della prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana - ALMA, dove i vincitori avranno l'opportunità di frequentare un corso di alta formazione. Tra le varie iniziative che verranno realizzate nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana non potrà mancare un omaggio all'ambasciatrice della gastronomia italiana, la pizza, un piatto che è allo stesso tempo tradizione, arte e passione e che può anche essere alta cucina. Il maestro pizzaiolo napoletano, Fabio Cristiano, e il più volte campione del mondo nell'arte della pizza, lo spagnolo Jesu's Marquina, si incontreranno a Madrid il 21 novembre per svelare le varie sfumature del piatto più emblematico della cucina italiana e per presentare la candidatura dell'"Arte dei pizzaiuoli napoletani" a Patrimonio Immateriale dell'Unesco. "La dieta mediterranea - spiega l'Ambasciatore d'Italia Stefano Sannino - oltre a costituire un patrimonio agroalimentare e culturale comune ai nostri due Paesi, riflette una dimensione etica condivisa, incentrata su valori quali la qualità, la sostenibilità, la salute, la coesione sociale, la lotta contro gli sprechi alimentari e la valorizzazione del territorio. ITmakES Food&Wine è molto più che gastronomia: è una maniera nuova di dialogare tra Spagna e Italia, è l'occasione per sensibilizzare e approfondire i grandi temi del dibattito sul futuro dell'alimentazione, è una scommessa sulla formazione dei giovani e, allo stesso tempo, ci offre l'opportunità, come Ambasciata, di entrare più a fondo nel tessuto sociale e culturale spagnolo. Ringrazio le

istituzioni del "Sistema Italia" in Spagna, le entita' della societa' civile e i rappresentanti del settore che hanno lavorato con l'Ambasciata per realizzare le differenti iniziative. Uno speciale ringraziamento va anche agli chef italiani e spagnoli che hanno creduto nel progetto e che lo sostengono".(AGI) Alf