

Italia-Spagna: al via ITmakES, eccellenza eno-gastronomia

'Ponti' fra i due paesi sul meglio di vino e alimentazione

(ANSA) - MADRID, 15 NOV - Fra Italia e Spagna nasce 'ITmakES Food&Wine', rassegna dell'eccellenza eno-gastronomica che impwgnnerà per sei mesi creatori dei due paesi. L'iniziativa è stata lanciata oggi a Madrid in occasione della Settimana della Cucina italiana nel Mondo.

La capitale spagnola e quella catalana Barcellona sono i due teatri principali delle manifestazioni di ITmakES Food&Wine. Un progetto, ha detto l'ambasciatore a Madrid Stefano Sannino che lo ha presentato accanto all'attrice spagnola Patricia Conde, che "è molto più che gastronomia. E' una maniera nuova di dialogare fra Italia e Spagna, è l'occasione di sensibilizzare e approfondire i grandi temi del dibattito sul futuro dell'alimentazione, è una scommessa sulla formazione dei giovani". Alla manifestazione sono associati chef stellati italiani e spagnoli come Alfonso Caputo, Pino Cuttaia, Carlo Cracco, Ramon Freixa, Julio Fernandez, Fernando Del Cerro, Juan Antonio Medina, Artur Martin. Presentato anche a Barcellona dal console generale Gaia Danese, il progetto si propone di valorizzare i principi etico sociali che ispirano la cultura eno-gastronomica di Italia e Spagna.

Per il presidente di Symbola Ermete Realacci "la promozione del made in Italy in senso tradizionale è superata": "occorre immaginare e proporre nuovi modelli di narrazione delle qualità italiane". Oltre 15 iniziative sono in programma nei prossimi sette giorni. Oltre agli eventi di cui sono protagonisti gli chef italiani e spagnoli a Madrid e Barcellona anche Siviglia accoglierà il 20 novembre una cena dedicata a "Etica, cibo e legalità" dei maestri andaluso Julio Fernandez e siciliano Pino Cuttaia. L'indomani a Madrid è prevista la presentazione della candidatura del 'Arte dei Pizzaioli Napoletani' al Patrimonio mondiale dell'Unesco, mentre a Barcellona verrà presentata la "Tradizione millenaria del pane e dei grani antichi siciliani".

Eventi di ITmakES saranno specificamente dedicati all'eco-gastronomia di Lombardia, Campania, Friuli Venezia Giulia. "Abbiamo creato eventi capaci di dimostrare che innovazione e antichi saperi tradizionali - ha spiegato Gaia Danese - possono fondersi e offrire occasioni inedite di collaborazione". (ANSA).