



# Settimana della Cucina italiana nel Mondo V edizione – 23-29 novembre 2020

## Programma eventi a Parigi

Da lunedì 23 a domenica 29 novembre 2020 – Diffusione sui social

### « I CLASSICI ITALIANI REINTERPRETATI DAL MONDO DELLA FRENCH FOOD »

L'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane e l'ENIT si uniscono per invitare il pubblico ad un viaggio gastronomico. Dal 23 al 29 novembre, 6 chef e influencer condivideranno le loro ricette ogni volta collegate ad una regione italiana diversa. L'olio d'oliva, ingrediente principale della dieta mediterranea, ne sarà l'attore principale, dimostrando la sua importanza ed i suoi benefici nella gastronomia italiana. Collegandosi alla pagina Facebook dell'Enit e con la parola chiave #vivereallitaliana il pubblico potrà scoprire le regioni dell'Italia attraverso le ricette associate. Un gioco concorso chiuderà questa settimana, invitando il pubblico a ritrovare le specificità regionali legate al territorio.

A cura dell'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane e l'ENIT

Martedì 24 novembre 2020 – Diffusione sui social dell'IIC di Parigi

### « I CONTI CON L'OSTE »

Intervista video in lingua francese a Tommaso MELILLI con la presentazione del suo libro "I conti con l'oste" edito da Einaudi, in corso di traduzione da Stock.

A cura dell'Istituto Italiano di Cultura di Parigi.

Mercoledì 25 novembre 2020 alle ore 11 – Piattaforma digitale Cisco Webex e diretta streaming su Facebook

### « SALUMI ITALIANI: STORIA, TERRITORI E GUSTO a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi »

Conferenza sul tema Salumi in collaborazione con: Accademia Italiana della Cucina, ASSICA (Associazione industriali carni e salumi, affiliata a Confindustria) e Consorzio IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani).

Intervengono Luca GOVONI, Storico dell'Alimentazione, Monica MALAVASI, Direttrice della Comunicazione di ASSICA, Francesco PIZZAGALLI, Presidente IVSI, Evelina FLACHI, giornalista RAI. Moderatore Riccardo GAROSCI, Presidente Comitato Educazione Alimentare Ministero dell'Istruzione.

Organizzazione: Luisa POLTO della Accademia Italiana della Cucina

Giovedì 26 novembre 2020 alle ore 11 – Piattaforma digitale Cisco Webex e diretta streaming su Facebook

### Tavola rotonda « L'ACTION INTERNATIONALE DES VILLES POUR L'ALIMENTATION DURABLE »

Conferenza nel quadro del *Milan Urban Food Policy Pact*. Attraverso la testimonianza dei rappresentanti di città italiane (Milano e Bergamo) e francesi (Bordeaux e Grenoble) del Patto, questo webinar permetterà di analizzare l'evoluzione delle politiche alimentari urbane nei due Paesi. L'iniziativa approfondirà inoltre la risposta delle città alle sfide alimentari di breve e lungo periodo generate dalla pandemia in corso.

Organizzazione: Lorenzo KIHLEGRANDI, docente di *City Diplomacy* à Sciences Po' e all'École Polytechnique di Parigi.

Giovedì 26 novembre 2020, alle ore 19 – Diffusione su piattaforma digitale

### Proiezione di film « CUCINEMA »

La "Grande abbuffata" di Marco Ferreri (1973) con Ugo Tognazzi, Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli.

Organizzazione: Paolo MODUGNO, Presidente di *Anteprima*, in collaborazione con il Cinema Balzac.

Venerdì 27 novembre 2020 alle ore 18 - Piattaforma digitale Cisco Webex e diretta streaming su Facebook

### Conferenza « UN VIAGGIO IN ITALIA ATTRAVERSO IL PANE TRA STORIA, CULTURA E NUTRIZIONE »

Storie, interviste e video-testimonianze sulla centralità del pane nella cultura gastronomica italiana, con interventi del Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, docenti universitari, specialisti del settore, *food blogger* e rappresentanti della Accademia Italiana della Cucina di vari Paesi del mondo.

Idea e organizzazione di Laura GIOVENCO GARRONE e Andrea FESI della Accademia Italiana della Cucina di Parigi-Montparnasse, con la collaborazione della Coordinatrice regionale della Sicilia Occidentale, Rosetta CARTELLA.

Sabato 28 novembre 2020 alle ore 11

### Proiezione di film e video « CUCINEMA »

"Misericordia e nobiltà" di Mario Mattoli (1954) con Toto' e Sophia Loren.

Organizzazione: Paolo MODUGNO, Presidente di *Anteprima*, in collaborazione con il Cinema Balzac.

Da lunedì 23 a domenica 29 novembre 2020 - diffusione sui social

### « RE-STORY-IT » Storie di Ristoratori Italiani

Una serie di video-interviste, dedicate a ristoratori italiani e alle loro storie, dalla scelta di aprire un locale a Parigi al legame con le tradizioni enogastronomiche e culturali della terra d'origine, passando per la presentazione della ricetta di piatti tipici delle loro regioni, con l'accompagnamento di ospiti del mondo della cultura e della musica, a sottolineare il legame tra l'arte della cucina e le altre arti che da sempre fanno grande il nostro Paese.

Idea e realizzazione di Laura GINATTA di GPuntoElle Comunicazione e Promozione culturale.

Dicembre 2020 - diffusione sui social

### « DANS LES ÉPICERIES ITALIENNES A PARIS, À LA RECHERCHE D'ARTUSI »

Una serie di mini-video nelle épicerie e commerci alimentari di Parigi, alla ricerca degli ingredienti per la realizzazione delle ricette estratte dal libro "La scienza in cucina e l'arte di ben mangiare" di Pellegrino Artusi. Le ricette, scelte dalle Cheffe italiane di Parigi dell'associazione

« Cheffes d'ici et d'ailleurs », mettono in valore i prodotti DOC, IGP, DOCG, e il dinamismo di tutti gli attori del settore enogastronomico italiano in Francia.

Idea e organizzazione di Marina MIROGLIO, Presidente Associazione "Cheffes d'ici et d'ailleurs".

**Per informazioni, dirette streaming e link per partecipare agli eventi, collegarsi alla pagina Facebook:  
"Semaine De La Cuisine Italienne Dans Le Monde – Paris"**

