



COMUNICATO STAMPA

Si apre a Praga la prima “Settimana della cucina italiana nel mondo”

Al via il progetto per il sostegno e la valorizzazione del settore agroalimentare e della cucina italiana, nell'ambito del Food Act sottoscritto dal Governo italiano.

Primo appuntamento all'Istituto Italiano di Cultura

La prima **Settimana della cucina italiana nel mondo** entra subito nel vivo anche in Repubblica Ceca, con un ricevimento che su iniziativa dell'Ambasciata d'Italia e dell'Istituto Italiano di Cultura apre questa sera la lunga serie di oltre 1300 appuntamenti coordinati dalla rete estera della Farnesina. Sino al 27 novembre saranno interessate 295 sedi diplomatiche, consolari e degli istituti italiani di cultura presenti in 105 Paesi, con un calendario complessivo di oltre 1300 eventi che promuoveranno la cucina italiana a tutto tondo, sottolineando al contempo il valore della genuinità delle materie prime, della sicurezza alimentare e della raffinatezza del gusto. La cucina, infatti, è a pieno titolo una delle componenti essenziali dell'identità e della cultura italiana, anche nelle espressioni di quel delicato e complesso rapporto che si instaura tra nutrizione, salute, scoperta dei sapori e piacere di socializzare.

All'evento inaugurale di Praga interverranno, su invito dell'**Ambasciatore Aldo Amati**, circa cento ospiti selezionati, tra cui il **Presidente della Camera dei Deputati ceca, Jan Hamacek**, e numerosi esponenti del mondo politico, istituzionale e imprenditoriale. Nella kermesse, nata dalle azioni previste dal Food Act presentato dal Governo italiano in occasione di Expo 2015 e destinata a diventare un appuntamento annuale incentrato sulla tradizione culinaria italiana all'estero, saranno impegnati tre Chef dell'associazione Euro-Toques – Unione europea dei cuochi: il suo presidente internazionale ed italiano **Enrico Derflinger**, il membro del consiglio di Euro-Toques, **Ciro D'Amico** e la stella Michelin **Gianni Tarabini**. Protagonisti della cena anche tre chef italiani residenti a Praga e molto noti in Repubblica Ceca: Matteo Decarli, Riccardo Lucque ed Emanuele Ridi.

Nella cornice storica della Cappella barocca dell'Istituto Italiano di Cultura, saranno proposti dei piatti pensati per valorizzare la tradizione, l'artigianalità e l'innovazione culinaria, elementi attraverso cui gli chef diventano veri e propri ambasciatori del gusto, del territorio italiano e delle sue migliori espressioni in termini di produzioni tipiche e di offerta turistica. Ne sono esempi le creazioni di Enrico Derflinger, che proporrà il suo Risotto Regina Vittoria, pensato e cucinato per la Casa reale britannica, e di Gianni Tarabini con la Guancetta di vitellone allo sfurzat con crema di topinambur e meringa salata, realizzata a partire dai prodotti della filiera corta di qualità del territorio valtellinese.

L'evento è organizzato dall'Ambasciata d'Italia e dall'Istituto Italiano di Cultura, in collaborazione con l'associazione Euro-Toques e con il sostegno di UniCredit Bank, del Gruppo Generali e di altri sponsor.