

La sesta edizione della Settimana della cucina italiana rafforza le relazioni tra Kazakistan e Italia e promuove una dieta sostenibile

The Astana Times



La sesta edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo si è tenuta dal 22 al 28 novembre nella capitale kazaka e ad Almaty, ha riferito l'ufficio stampa dell'Ambasciata d'Italia in Kazakistan.

In totale, sono stati organizzati 15 eventi che hanno evidenziato gli ingredienti superbi, le ricette creative e i concetti sostenibili della dieta mediterranea e le sue usanze di ospitalità. Il programma ha caratterizzato incontri ed eventi culturali e culinari.

Lanciato nel 2016, l'evento è una delle iniziative di punta del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano nell'ambito del programma promozionale annuale intitolato "Vivere all'Italiana". Mira a promuovere non solo le tradizioni della cucina italiana ma anche i concetti di ospitalità, sostenibilità e benessere associati alla Dieta Mediterranea, iscritta dall'UNESCO tra i Patrimoni Culturali Immateriali dell'Umanità dal 2013.

Quest'anno il tema era Tradizione e prospettive della cucina italiana: la consapevolezza e la valorizzazione della sostenibilità alimentare per mettere in risalto la Dieta Mediterranea come modello di alimentazione e stile di vita sano e sostenibile.

Secondo l'Ambasciatore d'Italia in Kazakistan Marco Alberti, l'evento mira anche a rafforzare le tradizioni alimentari italiane e a dimostrare che qualità e sostenibilità sono importanti.

"Cibo e moda sono settori importanti per l'Italia", ha detto Alberti in apertura della "Italian Beauty dinner", uno degli eventi più iconici della settimana, dedicato alla cucina e alla moda.

"Le previsioni per il 2021 stimano 80 miliardi di export (+17 per cento rispetto al 2020) per quanto riguarda la moda e i settori correlati. Lo stesso accade con la cucina italiana. Nel 2019, The Economist ha pubblicato un'analisi sul valore specifico delle diverse cucine nazionali, misurato sulla base di ciò che gli abitanti del mondo mangiano fuori casa. La cucina italiana è stata di gran lunga la più influente al mondo e quella capace di esprimere la maggiore forza di attrazione", ha affermato l'Ambasciatore italiano.

Ha anche spiegato cosa rende il cibo e la moda così iconici per l'Italia. "È la capacità di trasformare la qualità superiore degli ingredienti non solo in prodotti ma in esperienze. La seconda ragione è che ci sono migliaia di piccole e medie aziende che lavorano in questi due settori. Il segno distintivo dell'Italia è la qualità e lo stile insieme", ha aggiunto.

In Kazakistan, l'Ambasciata italiana ha organizzato gli eventi in collaborazione con le istituzioni italiane presenti nel Paese e con i partner locali.

La Settimana della Cucina Italiana è iniziata con una conferenza dedicata al cibo che fa bene alla terra. A Nur-Sultan è stato presentato un modello agricolo sostenibile e rigenerativo in collaborazione con il Future Food Institute di Bologna, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e la Kazakh State Agrotechnical University. Si sono tenuti anche i workshop sulla nutrizione sostenibile per i bambini delle scuole, un seminario sul cibo, la storia dell'ospitalità, una master class e un festival del vino e del cibo italiano ad Almaty.

