



The Extraordinary Italian Taste

Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

21 – 27 novembre 2016

CONCEPT

PREMESSA

La Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo intende portare avanti le tematiche sviluppate con successo da Expo Milano 2015 e racchiuse nella Carta di Milano: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.

Il progetto s'inserisce nel piano di azioni per il sostegno al settore agroalimentare e alla cucina italiana, c.d. Food Act, presentato dal MIPAAF nel luglio 2015 per conto del Governo italiano, e nelle azioni previste dal Protocollo d'Intesa per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, sottoscritto tra MAECI, MIPAAF e MIUR lo scorso 15 marzo 2016.

Il coordinamento della Settimana della Cucina è garantito dal Gruppo di lavoro, istituito dal Protocollo e presieduto dalla Farnesina.

PERCHE'

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è un appuntamento annuale sulla tradizione culinaria italiana all'estero e intende esprimere livelli qualitativi di eccellenza. La Cucina è una delle componenti essenziali dell'identità e della cultura italiana, nonché uno dei segni distintivi del Marchio Italia.

Questi i presupposti che hanno ispirato l'istituzione della Settimana:

- Integrazione delle attività della Settimana con il Piano per la promozione straordinaria del *Made in Italy*, anche con riferimento al potenziamento della rete distributiva del vero agroalimentare italiano;
- Attenzione verso la tradizione, l'artigianalità e l'innovazione di cui gli chef e i sommelier sono i massimi interpreti;
- Valorizzazione, anche a fini turistici, dei territori e degli itinerari enogastronomici;

- Internazionalizzazione della cucina italiana, tramite le attività di specializzazione all'estero di giovani cuochi italiani e la presentazione dell'offerta della ristorazione italiana di qualità;
- Diffusione dei valori del modello nutrizionale della dieta mediterranea;
- Presentazione dell'offerta formativa italiana nel settore enogastronomico e anche con riferimento alle conoscenze economiche e gestionali, per attrazione di talenti dall'estero e loro fidelizzazione all'uso dei prodotti italiani di qualità;
- Promozione della conoscenza delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane, in particolare quelle riconosciute dai sistemi di tutela pubblici (Dop, Igp, biologico, docg, doc, igt, ecc.);
- Cucina come solidarietà, conoscenza e dialogo tra i popoli, inclusione sociale ed educazione alimentare nelle scuole.

CHI

Il MAECI ha attivato, in stretta collaborazione con il MIPAAF, un'azione di squadra coinvolgendo tutti gli attori pubblici e privati che, a vario titolo, rappresentano la cucina italiana di alto livello e l'Italia nel mondo: dalle istituzioni (MISE e Agenzia ICE, MIUR, MIBACT ed Enit, Regioni, Sistema Camerale) alle associazioni di categoria, dalle scuole di cucina alle reti dei ristoranti italiani certificati, dai principali gruppi del design agli operatori del settore enogastronomico.

Attori centrali sono stati, infatti, i cuochi italiani: dagli chef di fama internazionale ai giovani allievi delle scuole di cucina, il loro coinvolgimento in tutto il mondo è stato essenziale per animare gli eventi di alto valore rappresentativo.

Il punto di riferimento principale delle attività previste è la rete all'estero della Farnesina: 295 Sedi, diplomatico-consolari e degli Istituti italiani di cultura, che coordinano le iniziative dei vari attori del Sistema Italia per ottimizzare l'uso delle risorse, fare massa critica e garantirne la coerenza.

COSA

Oltre 1300 eventi che promuovono la cucina italiana di qualità: seminari sulla sostenibilità alimentare e le certificazioni, incontri con gli chef, presentazioni di libri di ricette, degustazioni e cene, eventi di promozione commerciale, corsi di cucina, conferenze sull'alimentazione sportiva, saloni di arredamento, esposizioni di design, promozioni degli itinerari turistici, attività di comunicazione con particolare riferimento ai social media. Un aspetto rilevante è in

particolare quello culturale: molti eventi prevedono proiezioni di film e documentari legati al cibo, convegni sulla storia della cucina, concerti, corsi di lingua, mostre fotografiche sul tema.

QUANDO E DOVE

Quest'anno la Settimana della Cucina Italiana nel mondo si terrà dal 21 al 27 novembre, anche se in alcuni Paesi sono previsti anticipi o posticipi, a seconda del contesto locale, per garantire massima visibilità ed efficacia alle iniziative. Gli eventi si svolgono in oltre cento Paesi nel Mondo. Sono stati identificati Paesi prioritari destinatari di azioni rafforzate di promozione e comunicazione: Stati Uniti, Canada, Brasile, Russia, Cina, Giappone, Emirati Arabi Uniti.

La presentazione ufficiale alla stampa del programma della Prima Settimana è prevista il 26 ottobre presso Villa Madama. Vi parteciperà il Ministro per gli Affari Esteri e la Cooperazione Internazionale, Paolo Gentiloni.