

Emirati Arabi Uniti, VI edizione della “Settimana della Cucina Italiana nel mondo”

In un anno caratterizzato dalle numerose attività promozionali sull'alimentazione italiana realizzate ad EXPO2020 Dubai, la VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo negli EAU si è articolata in numerosi appuntamenti destinati ad operatori e grande pubblico, collegati al tema di quest'anno *“Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare”*. Tra questi, l'organizzazione del 12° *Italian Cuisine World Summit* (6/11 novembre) con la partecipazione di 11 chef stellati, la partecipazione di 55 imprese agroalimentari italiane alle manifestazioni fieristiche *Specialty Food Festival* (7/9 novembre) e lo svolgimento dell'Innovation talk *“Sustainable and secure food for a sustainable life”* (9 novembre) organizzato dall'ICE, in collaborazione con l'Ambasciata negli EAU e il Consolato Generale a Dubai.

In quest'ultima occasione, l'Ambasciatore Nicola Lener ha osservato che *“L'Italia gode di un'offerta alimentare vastissima ed eterogenea che esercita un forte potere attrattivo sul grande pubblico. È poco nota, tuttavia, la capacità del nostro Paese di preservare le sue tradizioni alimentari nel quadro di un sistema legale rigoroso e di un settore produttivo altamente tecnologico: l'Italia adotta, infatti, una delle normative alimentari più rigide al mondo a tutela dei consumatori e dell'ambiente ed il rispetto di standard produttivi severi accentua la propensione delle imprese alla ricerca di soluzioni tecnologiche in grado di contemperare le esigenze dei consumatori con le istanze legate alla lotta agli sprechi e al cambiamento climatico, alla sostenibilità ambientale ed all'accesso al cibo”*.

Le attività sono proseguite con le azioni di promozione dell'offerta alimentare italiana presso le grandi catene distributive locali (Lulu Supermarket, Al Maya Supermarket e Eataly), tese ad ampliare la gamma dei prodotti disponibili nel mercato emiratino e ad intercettare nuove fasce di consumatori, con l'organizzazione del laboratorio *“UNICO – Intenso Italian Dining Lab”* e con la visita del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Luigi Di Maio, allo spazio M-Eating Italy, allestito da Fiere di Parma – Cibus in EXPO2020 in occasione della Giornata dell'Italia all'Esposizione Universale (24 novembre).

In ideale raccordo con la Settimana della Cucina Italiana, si segnalano anche numerose iniziative a matrice regionale, tra le quali: il seminario promosso dalla Regione Lazio *“A Talk on Agrifood Tradizione e Sperimentazione, Innovazione e Sostenibilità”* e la cena *“Sotto le stelle del Lazio”* curata dallo chef Antonello Colonna (25 novembre); gli appuntamenti della Regione Campania che, tra il 5 e l'11 dicembre, arricchiranno il calendario di EXPO2020 con incontri tematici su *“L'Arte del pizzaiuolo Napoletano”* nonché sulla filiera agroalimentare locale e le sue prospettive di sviluppo, con numerosi momenti di degustazione gastronomica; i cooking show e le degustazioni promossi dalla Regione Emilia-Romagna che, tra l'11 e il 14 dicembre, vedranno la Fondazione Casa Artusi impegnata in attività di divulgazione a beneficio delle scuole di cucina degli EAU e dei visitatori di EXPO2020 Dubai e termineranno con l'evento *“Macfruit Fruit&Veg for EXPO Dubai”* volto a promuovere le imprese emiliane del settore.

Infine, alla cucina medioevale italiana ed alle osmosi tra gastronomia e lingua e tra Divina Commedia e mondo arabo è stato dedicato l'evento conviviale *“A cena con Dante”* (28 novembre), promosso dall'Istituto Italiano di Cultura ad Abu Dhabi anche in connessione con il 700° anniversario della morte del Sommo Poeta. La cena è stata introdotta dal Prof. Simone Pregnotato, italianista dell'Università Cattolica di Milano, con un intervento sui riferimenti alle abitudini alimentari contenuti nella Commedia e sulla lingua dei ricettari al tempo di Dante.