

Tunisi. La Settimana della Cucina italiana è il trionfo delle eccellenze, dagli alimenti Bio al talento dei giovani tunisini

Tunisi, 20 novembre 2022 – Si è conclusa venerdì 18 novembre la Settimana della Cucina Italiana in Tunisia con un evento organizzato da ICE AGENZIA “La Cuisine Méditerranéenne un pont entre la Tunisie et l'Italie: complémentarité, aliments Bio, bienfaits nutritionnels pour une bonne alimentation”, presso l'Institut des Hautes Etudes Touristique de Sidi Dhrif. La VII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, iniziativa promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano, è stata celebrata in tutto il mondo dal 14 al 20 novembre 2022, con una serie di eventi organizzati dalle Istituzioni del Sistema Italia quali rete diplomatico-consolare italiana, Istituti Italiani di Cultura, Enit e ICE Agenzia. “Sono arrivato in Tunisia da circa un mese e sono felice di rendere uno dei miei primi discorsi in questa occasione – ha dichiarato l'Ambasciatore d'Italia in Tunisia, Fabrizio Saggio, nel suo discorso inaugurale aggiungendo che – dal 2015 la Settimana della Cucina del Mondo viene celebrata in tutte le ambasciate italiane nel mondo per promuovere non solo la cucina e i prodotti made in Italy, ma soprattutto la grande cultura italiana di cui la nostra cucina è forma d'espressione. L'edizione di quest'anno ha come temi convivialità, sostenibilità e innovazione”. L'evento è stato organizzato in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura della Tunisia, AssoBio Associazione Nazionale delle imprese di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti biologici naturali, e Università di Parma. Il panel di discussioni è stato moderato dalla nuova direttrice dell'agenzia ICE in Tunisia, Francesca Tongo, e si concluso con uno show cooking e Master class dell'Executive Chef italiano Alessandro Fontanesi dell'Hotel Four Season Gammarth di Tunisi insieme agli studenti della Scuola IHET e infine la degustazione del menu preparato da studenti tunisini premiati a fine serata dall'Ambasciatore. L'intero menu è stato realizzato con prodotti italiani biologici di eccellenza, pronti a fare il loro ingresso sul mercato tunisino. L'ambasciatore ha sottolineato come la Dieta Mediterranea rappresenti un modello di Sostenibilità alimentare, al rapporto uomo, natura e territorio e salvaguardia dell'ambiente tramite alimenti biologici.



Ambasciatore Italia in Tunisia Fabrizio Saggio



Direttrice dell'agenzia ICE in Tunisia, Francesca Tongo

