Post to Pdf

La cucina italiana guarda al futuro. Una settimana di eventi in Tunisia per celebrare il cibo e lavalorizzazione dei prodotti localiaa

Il programma della nona edizione della Settimana della Cucina italiana nel Mondo – organizzato in Tunisia da Ambasciata d'Italia, ICE Agenzia, Istitutoitaliano di cultura e Comites – sta dimostrando come la tradizione culinaria possa incontrare l'innovazione, grazie all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia e all'attenzione per la sostenibilità. I giovani chef tunisini hanno mostrato ieri grande talento e creatività, reinterpretando i piatti dellatradizione italiana con un tocco personale.

L'evento è stato anche l'occasione per presentare le ultime novità del settore agroalimentare italiano, con un focus particolare sulle startup e sulletecnologie che stanno rivoluzionando il modo di produrree consumare il cibo.

Cucina delle radici

Uno dei temi della IX edizione della Settimana della Cucina Italiana è rappresentato dalla "cucina delle radici", cui è dedicato l'evento ICE Agenzia"Italia e Tunisia: le nostre radici culinarie attraverso le perle del Mediterraneo: la melagrana", con uno show cooking e una Master class a cura dellochef italiano Roberto D'Adduzio del Four Season Hotel di Tunisi presso l'Istituto Superiore di Studi Turistici e Alberghieri Sidi-Dhrif per le classi deglichef e del servizio, del prestigioso Istituto Universitario attivo nella formazione turistica e della ospitalità. Gli studenti si sono cimentati in un menùdedicato al melagrana sperimentando la preparazione della pasta artigianale, parte del patrimonio culturale e culinario italiano.

Gli operatori professionali invitati, tra importatori-distributori, ristoranti, strutture alberghiere, stampa, hanno potuto apprezzare i piatti preparati dagliallievi e il ricettario realizzato per l'evento, distribuito in occasione della masterclass e agli appassionati di cucina italiana presso i ristoranti italiani.

Un modello di alimentazione sano

La cucina italiana è un viaggio nel tempo, un connubio perfetto tra tradizioni millenarie e innovazione tecnologica. Dalla pasta fatta a mano alla ricercadi nuovi ingredienti e metodi di cottura, il nostroPaese è all'avanguardia nel settore agroalimentare. E la Tunisia, con la sua dieta mediterranea e lasua crescente attenzione alla qualità dei prodotti, è un partner ideale per questa avventura. Insieme,Italiae Tunisia promuovono un modello alimentaresano, sostenibile e ricco di gusto, che guarda alfuturo senza dimenticare le proprie radici.



Developer By Post to Pdf